

**FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO
PRESENCIAL LATO SENSU**

I. Identificação do Curso
Nome: Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos
Centro(s) proponente(s): Centro de Ciências da Saúde
Nome do coordenador: Fábio Santos de Oliveira Titulação: Mestre [] Doutor [X] Identificação Única: 1551199 Nome da Vice-coordenadora: Isabella de Matos Mendes da Silva Titulação: Mestre [] Doutora [X] Identificação Única: 1221903
Área Básica: 5.07.01.00-2 Ciência de Alimentos
Período previsto para início do curso: 2025.1
Forma de Ingresso: (X) Anual () Semestral
Número de vagas: 20
Turno de Funcionamento: (X) Matutino (X) Vespertino () Noturno
Tempo de Integralização (Meses): Mínimo 18 meses Máximo 24 meses
Regime de Matrícula: (X) Semestral () Anual
Carga horária total: 425 horas
Documentos exigidos para a apresentação da proposta.
<ul style="list-style-type: none"> • Ata do Conselho do Centro que aprovou a realização do Curso com a indicação do Coordenador e Coordenador Substituto. • Cópia do Convênio e termos aditivos entre a UFRB e a Instituição ou Fundação parceira (para propostas que envolvam parcerias institucionais). • Regimento do curso; • CV Lattes dos docentes; • Comprovação da maior titularidade.
Perfil desejado dos candidatos (necessidade de graduação em áreas afins ou não) Graduado em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Gastronomia, Medicina Veterinária, Agronomia, Biomedicina, Farmácia, Bacharelado Interdisciplinar em Saúde ou áreas afins à Ciência de Alimentos.
<p>Períodos de inscrição e seleção (critérios e requisitos para acesso e processo seletivo) Os processos de inscrição e seleção para Especialização Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos ocorrerão em janeiro e fevereiro de 2023. Será considerado requisito para inscrever-se no processo de seleção o candidato ter o diploma de graduação em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Gastronomia, Medicina Veterinária, Agronomia, Biomedicina, Farmácia, Bacharelado em Saúde ou áreas afins à Ciência de Alimentos.</p> <p>O processo seletivo será composto por análise de currículo, anteprojeto de pesquisa e entrevista, sendo todas as etapas eliminatórias. A classificação dos candidatos será realizada com base nas notas atribuídas em cada uma das etapas.</p> <p>Serão reservadas vagas sem ônus para servidores Técnico-Administrativos do Quadro Efetivo da UFRB, em atendimento a Resolução CONAC nº14/2021.</p> <p>Dentre as vagas oferecidas serão destinadas 20% para candidatas(as) auto declaradas (os) Negras(os), 15% para Quilombolas, Indígenas e Pessoas Trans e 5% para pessoas com Deficiência, respeitando a Resolução nº 033/2018 do CONAC, a qual dispõe sobre o sistema de cotas raciais para o acesso e outras Políticas de Ações Afirmativas para a Permanência de Estudantes Negras (os), Quilombolas, Indígenas, Pessoas Trans (Transgêneros, Transexuais e Travestis) e Pessoas com Deficiência em todos os cursos de Pós-graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia .</p>

Condições de matrícula

A matrícula dos alunos convocados será realizada pela Superintendência de Regulação e Registros Acadêmicos (SURRAC), de acordo com o Edital de Matrícula e com o Calendário Acadêmico da Pós-Graduação, o qual será divulgado posteriormente. A matrícula dos candidatos classificados e convocados dentro do limite de vagas oferecidas obedecerá à legislação pertinente.

No ato da matrícula, o (a) candidato (a) selecionado (a) deverá se apresentar na SURRAC com os originais dos documentos:

RG e CPF para brasileiros ou passaporte para estrangeiros;

Diploma de graduação (frente e verso) ou documento que comprove a conclusão do curso ou declaração de provável concluinte;

Prova de quitação com o serviço militar para brasileiros com até 45 anos;

Certidão de quitação eleitoral;

Comprovante de Residência (conta de luz, água, telefone, IPTU);

Cópia do Comprovante de pagamento de inscrição.

II. Histórico de atuação em pesquisa e atividades acadêmicas do(s) Centro(s) envolvido(s)

O Centro de Ciências da Saúde (CCS), enquanto Unidade Acadêmica da UFRB, iniciou suas atividades em outubro de 2006, caracterizando-se por abrigar, nesta universidade, o Centro de Ensino de referência na Área da Saúde, ofertando, inicialmente, os cursos de Enfermagem, Nutrição e Psicologia. Em 2009, passou a ofertar, também, o Bacharelado Interdisciplinar em Saúde (BIS), no contexto de reestruturação pedagógica dos cursos de Graduação, atendendo às metas do Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), e em 2013 o Curso de Graduação em Medicina.

Os avanços ocorridos nestes 13 anos de funcionamento do CCS/UFRB conclamam ampliação e diversificação da oferta de cursos de Pós-Graduação para atender as demandas internas e externas – local, microrregional, bem como macrorregional –, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFRB e com o Plano Nacional de Pós-Graduação (PNPG 2011-2020, CAPES, 2010), que, dentre suas recomendações, destaca a necessidade de redução da assimetria na oferta de cursos de Pós-Graduação no país.

Inserido nesta proposição, o CCS tem favorecido o desenvolvimento local e regional no âmbito do Ensino, Pesquisa e Extensão, mediante a oferta de seis cursos *Latu sensu*, a saber: i) Residência em Nutrição Clínica com ênfase em Pediatria e Terapia Intensiva, ii) Residência em Medicina de Família e Comunidade, iii) Residência em Enfermagem com ênfase em Cardiologia, iv) Especialização de Gestão em Saúde, na modalidade EAD, v) Especialização em Psicologia, Avaliação e Atenção à Saúde, e vi) Especialização em Inclusão e Diversidade na Educação, e dois cursos *Strito sensu*, a saber: i) Mestrado Profissional em Saúde da Família- ProfSaude e ii) Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena.

Apesar de ser uma Universidade recém-criada, o diálogo multiprofissional e interdisciplinar dos docentes-pesquisadores integrantes do quadro efetivo permanente desta IES possibilitou a aprovação, junto à Agência Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP), de dois projetos de pesquisa da UFRB vinculados ao CCS, o que viabilizou a construção de duas edificações destinadas a pesquisas interdisciplinares: Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional (SANUTRI) e Unidade Multidisciplinar de Estudos e Pesquisas em Saúde (UMEPS).

Com suas atividades em pleno desenvolvimento e voltadas à formação qualificada, o CCS vem desempenhando esforços para a construção de espaços de pesquisa e pós-graduação que contribuam para a formação dos profissionais de saúde e para a produção de conhecimento científico no Campo da Saúde.

Os docentes/pesquisadores da UFRB têm obtido apoio junto às agências de fomentos do País, bem como firmado parcerias e cooperação técnico-científicas com outras Universidades, Institutos e Centros de Pesquisa, no Brasil e no Exterior, de forma a ampliar suas potencialidades e, assim, tornar a pesquisa uma realidade dentro da UFRB. Além das ações regulares de Iniciação Científica e Tecnológica por meio do implemento de bolsas para estudantes, os pesquisadores do CCS vêm captando recursos para estruturação e fortalecimento de espaços de

pesquisas por meio de editais públicos, tais como:

- a) Apoio FINEP para criação de uma Unidade Central de Suporte à Pesquisa da UFRB, com financiamento total de R\$ 319.462,00;
- b) Apoio FINEP para Implantação do laboratório do Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional do Centro de Ciências da Saúde (subprojeto), com financiamento total de R\$528.873,00 e R\$207.775,00 destinado ao subprojeto do Centro de Ciências da Saúde da UFRB;
- c) Apoio FINEP para criação da Unidade Multidisciplinar de Estudos e Pesquisas em Saúde (UMEPS), com financiamento total de R\$ 2.150.000,00, sendo que este Curso de Pós-Graduação utilizará principalmente os laboratórios LIPAGE, LaCTS e o Biotério, contando com o financiamento de cerca de R\$ 860.000,00 para estruturá-los e equipá-los, enquanto que R\$ 940.000,00 será destinado às áreas comuns desta edificação;
- d) Apoio da FAPESB no valor aproximado de R\$ 83.000,00 para estruturação do Laboratório de Ciências de Tecnologias da Saúde (LaCTS) para avaliar novos biomateriais cerâmicos produzidos por pesquisadores do Centro Brasileiro de Pesquisas Físicas – CBPF, bem como para a estruturação do LaCTS.
- e) Apoio da FAPESB de R\$ 37.521,18 para avaliar os Fatores de risco pré-gestacionais e gestacionais para retenção ponderal materna no pós-parto em um município do recôncavo;
- f) Apoio da FAPESB de R\$ 75.027,30 para avaliar os Fatores maternos de risco para o Baixo peso ao nascer, prematuridade e retardo do crescimento intrauterino, no Recôncavo da Bahia;
- g) Apoio da FAPESB de R\$ 29.607,06 para avaliar a Correlação do Polimorfismo genético da Lipase Lipoprotéica na dislipidemia e Doença Arterial Coronária.
- h) Apoio da FAPESB de R\$ 141.778,00 para trabalhar com Inclusão social de famílias quilombolas da Bacia e Vale do Iguape (Bahia) pela melhoria do processo produtivo de ostras.
- i) Apoio do Ministério da Saúde para o PRO-Saúde e PET-Saúde, nas edições PET-Saúde/Saúde Mental - crack, álcool e outras drogas, PET-Redes de Atenção em Saúde, PET-Vigilância em Saúde, PET-GraduaSUS.
- j) Apoio do CNPq de R\$ 20.000,00 para Estudo de bioindicadores e biomoduladores para a avaliação dos impactos ambientais por metais pesados em Santo Amaro – BA.
- k) Apoio da FAPESB de R\$ 236.000,00 para avaliação de riscos no consumo de alimentos potencialmente contaminados por metais pesados em Santo Amaro-BA.
- l) Apoio da FAPESB de R\$129.740,88 para estruturar laboratórios através do projeto Mulheres Mariscando e Pescando Sonhos, inclusão Sócio-produtiva de Famílias quilombolas.

Quanto à produção científica, os docentes vêm produzindo livros e/ou capítulos derivados de sua experiência em saúde, bem como artigos científicos publicados em periódicos com classificação Qualis. Além disso, desenvolvem projetos de pesquisa que integram Grupos de Pesquisa cadastrados no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Os docentes que compõem a equipe de trabalho da Especialização participam de grupos de pesquisa cadastrados no CNPq: Saúde, Alimentos, Nutrição e Ambiente -SANA; INCUBA; Bioprodutos e Processos aplicados à Nutrição Humana - BIONUTRI.

III. Justificativa (fundamentação para a oferta do curso)

O curso de especialização apresentado nesta proposta está inserido nos princípios e objetivos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, que tem por diretriz, dentre outras em sua missão, o exercício indissociável de Ensino, Pesquisa e Extensão, com vistas à promoção do desenvolvimento das Ciências, Desenvolvimento Regional e formação de cidadãos com visão técnica, científica e humanística.

A oferta do curso Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos considera a importância do Território do Recôncavo da Bahia, da cidade de Santo Antônio de Jesus como centro comercial e de prestação de serviços, em nível regional, o crescimento dos negócios no setor de Alimentação e Produção de Alimentos, bem como a importância de interiorizar a disponibilidade de cursos de especialização.

A demanda pela oferta de cursos de especialização na área Ciências de Alimentos é evidenciada a partir de

dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE que apontam que o setor de Alimentos e Bebidas é o maior empregador da indústria de transformação do Brasil, representando 33,5 mil empresas e 1,6 milhão de empregos diretos. Neste contexto, em 2018 a indústria de alimentos na Bahia cresceu 16% em março (IBGE). Assim, tomando por base os dados apresentados acima, é ainda mais reforçada a necessidade de implantação de cursos de pós-graduação na Área Ciências de Alimentos para aperfeiçoamento da mão de obra. Segundo dados do INEP, na Bahia existem 83 cursos de graduação em áreas afins do curso de pós-graduação que está sendo proposto, o que evidencia ainda mais esta demanda por aperfeiçoamento.

Desta forma, tomando-se por base a inexistência de cursos de pós-graduação *Lato Sensu* voltados para a Área de Alimentos na Região, pretende-se a capacitação de profissionais, promoção de aperfeiçoamento técnico e científico e produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, por meio de iniciativa interdisciplinar.

IV. Objetivos (geral e específicos)

Objetivo Geral:

Formação especializada de profissionais para atuação na gestão, controle de qualidade e segurança de alimentos.

Objetivos Específicos:

Promover práticas interdisciplinares e interprofissionais;

Fornecer ferramentas para atuação profissional no setor de Alimentação e Produção de Alimentos;

Propiciar o conhecimento, discussão e aplicação da legislação relacionada com a Gestão, Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos;

Capacitar profissionais para execução de análises e técnicas ligadas ao Controle de Qualidade e Tecnologia de Alimentos;

Instrumentalizar o profissional para atuação como consultor de Alimentos;

Estimular a realização de pesquisas que promovam o desenvolvimento da área de Ciência de Alimentos e a produção técnica e científica dos docentes e discentes participantes do Programa;

Promover a valorização da biodiversidade regional e o enraizamento sócio-cultural;

Estabelecer parcerias com serviços de alimentação, agroindústria, órgãos de regulação na Área de Alimentos e afins;

V. Metodologia de ensino

A metodologia de ensino/aprendizagem empregada no curso enfatizará a construção do conhecimento de forma a fortalecer a integração entre teoria e prática, valorizando a experiência prévia do profissional da área Ciências de Alimentos e priorizando técnicas de ensino que despertem a atenção, estimulem e mantenham o interesse do pós-graduando. Serão adotados diversificados recursos didáticos e pedagógicos, como facilitadores do processo de ensino-aprendizagem, utilizando como ferramentas aulas expositivo-dialogadas, práticas experimentais

e em campo, projetor multimídia (Datashow) e vídeos, além de metodologias interativas que envolvam diferentes estratégias e atividades individuais/grupais, tais como discussão de textos, estudos de caso, exercícios, seminários, entre outras.

VI. Organização e funcionamento acadêmico e administrativo do curso (especificação, quando for o caso, das formas de Residência, no concernente à sua estrutura e funcionamento)

O curso tem uma carga horária total de 425 (quatrocentos e vinte e cinco) horas, sendo 374 (trezentas e setenta e quatro) horas, distribuídas em 09 componentes curriculares obrigatórios ofertados ao longo de três semestres e 51 (cinquenta e uma) horas dedicadas a Pesquisa Orientada I e II para conclusão do Trabalho de Conclusão de Curso.

A oferta dos componentes curriculares será feita de forma modular, com encontros presenciais semanais com duração de 8h em 01 dia útil, sendo a oferta dos componentes feita de forma sequencial, de acordo com a matriz curricular do curso e cronograma do semestre letivo.

A Especialização é presencial e conta, em seu corpo docente, com 07 professores doutores da Área de Conhecimento Ciências de Alimentos e 04 professores doutores da UFRB de áreas afins. Será constituído um colegiado, eleito por seus pares, o qual será composto por um coordenador, um vice-coordenador (eleitos pelo colegiado), representantes do corpo docentes e representante do corpo discente. O mandato terá duração por igual período a duração do curso. O curso deve contar com o apoio de um servidor técnico ou funcionário terceirizado para realizar as ações administrativas, visando o funcionamento diário do curso e apoio as atividades da coordenação, e apoio técnico específico do Núcleo de Gestão Técnico Específico (NUGTESP) para viabilizar as atividades laboratoriais.

Para o funcionamento das suas atividades o Curso de Especialização em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos procederá a captação de recursos complementares por meio de investimento financeiro mensal realizado pelos estudantes, cujos valores e formas de pagamento estarão disponíveis no edital de seleção. O ingresso dos recursos financeiros, oriundo da atividade acadêmica, enquadra-se na natureza serviços disposta no art. 4º da Resolução CONSUNI nº 09/2018 considerando que “agregam receitas provenientes de recursos financeiros decorrentes da prestação de serviços das áreas das especialidades dos Centros de Ensino” e, cuja gestão de recursos financeiros está previsto no Regulamento Geral para cursos de pós-graduação *Lato sensu*, Resolução CONAC nº 14/2021. Para primeira turma os estudantes deverão investir um valor total de R\$ 5.400,00 parcelado em 18 (dezoito) vezes de R\$ 300,00, podendo esse valor ser ajustados para turmas subsequentes, conforme o artigo 7º da Resolução CONSUNI nº. 09/2018, mediante a avaliação e aprovação pelo Colegiado do Curso.

Destaca-se que os recursos acima referidos serão destinados a despesas de investimento (aquisição de equipamentos e móveis) e custeio (manutenção de equipamentos, diárias, passagens, aquisição de material de consumo e utensílios para aulas e Trabalhos de Conclusão de Curso, combustível, produção de material gráfico, despesas de publicação) vinculadas ao curso de especialização em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos.

Conforme previsto na Resolução nº 14/2021 CONAC/UFRB, para execução das atividades financeiras deverá ser celebrado um convênio entre a UFRB e uma Fundação de Apoio (FA), conforme legislação vigente na UFRB. A aplicação do recurso financeiro, deverá ser aprovada pelo colegiado do curso, cabendo ao coordenador, a partir das a gestão dos recursos financeiros, junto à Fundação de Apoio, de acordo com a planilha orçamentária e as atividades previstas no Plano de Trabalho do Curso, bem como a aplicação dos recursos em conformidade com a legislação vigente na UFRB. Na ausência ou impedimento do coordenador de curso, a gestão financeira caberá ao vice-coordenador.

No que se refere ao funcionamento acadêmico, em conformidade com o Regulamento Geral para cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* (Resolução nº 20/2014 CONAC/UFRB), para aprovação o discente, ao final do curso, deverá obter aprovação e média aritmética das notas dos componentes curriculares cursados, igual ou superior a 7,0

(sete), sendo que na avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso será atribuído ao discente o conceito aprovado ou reprovado. Para aprovação em cada componente curricular cursado, o discente deverá obter nota igual ou superior a 6,0 (seis) e apresentar frequência mínima de 75% das aulas ou atividades previstas.

A banca de defesa do TCC deverá ser presencial e pública. O TCC e seus critérios de defesa seguirão o estabelecido no Regimento Interno do Curso de Especialização Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos.

VII. Formas para proporcionar a Interdisciplinaridade do desenvolvimento do curso (práticas educativas, proposta curricular, atividades de pesquisas etc.)

Na proposta do curso está prevista uma estrutura com componentes curriculares em formato modular integrando e articulando diferentes campos do conhecimento (Áreas de Ciência de Alimentos, Ciências da Saúde e Ciências Ambientais), os quais estão previstos encontros conduzidos por dois docentes de áreas diferentes, visando possibilitar a interdisciplinaridade. Além disso, para realização das atividades de pesquisa e TCC, será incentivado o diálogo com disciplinas e campos de atuação diversos.

VIII. Atividades Complementares

As atividades complementares não são obrigatórias no curso, mas serão incentivadas na forma de participação e publicação em eventos de natureza científica. Com isso espera-se que o profissional em formação desenvolva a cultura da reflexão, da pesquisa e da troca coletiva sobre os seus saberes e práticas.

IX. Critérios de Avaliação: aproveitamento e frequência

O discente deverá obter a pontuação mínima de 6,0 (seis) e apresentar frequência mínima de 75% das aulas ou atividades previstas para aprovação em cada componente curricular. Ao final do curso, deverá obter média aritmética das notas e creditação dos componentes curriculares cursados igual ou superior a 7,0 (sete).

A não aprovação em um determinado módulo não implica na descontinuidade do curso. O discente reprovado em um determinado componente curricular poderá refazê-lo a partir de nova oferta deste componente. Apenas poderá obter o título de especialista em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos o discente que consiga aprovação em todos os componentes curriculares, defesa e entrega da versão final do TCC, considerando o prazo máximo de integralização do curso.

Na avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso será atribuído ao discente o conceito aprovado ou reprovado. O candidato reprovado uma única vez em Trabalho de Conclusão de Curso terá oportunidade a uma nova defesa em data a ser fixada pela coordenação do curso, com prazo mínimo e máximo de 30 (trinta) e 90 (noventa) dias, respectivamente.

X. Monografia ou Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser redigido na forma de um artigo científico, o qual abordará uma temática na área Ciência de Alimentos.

O TCC será orientado por um docente que compõe a pós-graduação em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos, sendo a co-orientação facultada, em comum acordo com o orientador, não sendo necessário ao co-orientador fazer parte do corpo docente do presente curso, sendo exigida a titulação mínima de mestre. Os TCCs serão apresentados na modalidade oral para uma banca examinadora, composta pelo orientador e dois membros. Cada membro da Banca Examinadora deverá entregar à Secretaria do Curso um parecer indicando aprovação ou reprovação, seus comentários e sugestões sobre o trabalho apresentado. O discente deverá seguir os prazos

estabelecidos no Regimento deste curso de especialização e no calendário acadêmico de Pós-Graduação da UFRB. Para a obtenção do título, o discente deverá submeter o manuscrito do TCC a uma revista científica com Qualis mínimo A4, depois de realizadas as alterações sugeridas pela banca examinadora. A emissão de documento de integralização curricular pelo Colegiado estará condicionada à apresentação do comprovante de submissão do artigo a uma revista científica.

XI. Certificação: requisitos e responsabilidade

A emissão do certificado de conclusão de curso seguirá o Regulamento Geral para os cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia conforme Resolução nº 14/2021, terá registro próprio na referida universidade e terá validade nacional. Para obtenção do título de especialista em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos, o discente deverá considerar que a média de aprovação em cada componente curricular é 6,0 (seis) e exige-se frequência mínima de 75% das aulas ou atividades previstas, sendo que ao final do curso, o discente deverá obter média aritmética das notas dos componentes curriculares cursados, igual ou superior a 7,0 (sete). A solicitação do certificado deverá ser feita pelo discente junto ao Colegiado para a Superintendência de Regulação e Registros Acadêmicos (SURRAC), mediante preenchimento de requerimento e apresentação dos documentos previstos na Resolução nº 14/2021 e exigidos pela SURRAC no processo de confecção de certificado.

XII. Estrutura curricular, com a relação das disciplinas, seu caráter obrigatório ou opcional, carga horária, creditação, docente responsável, ementa e conteúdo programático aprovados pelas instâncias deliberativas dos Centros ou órgãos equivalentes da UFRB envolvidos, metodologia de ensino e critérios de avaliação, bibliografia básica/fontes de pesquisa.

Quadro resumo da estrutura curricular (crédito e carga horária por Componente Curricular)

Componentes Curriculares	Créditos	Carga Horária (Horas)
Obrigatórios	25	425

1º SEMESTRE

Componente Curricular/Atividade	Crédito	Carga horária	Natureza
METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	34	Obrigatório
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: DO CAMPO À MESA	3	51	Obrigatório
RISCOS ALIMENTARES	3	51	Obrigatório
INTRODUÇÃO À GESTÃO DE ALIMENTOS	2	34	Obrigatório
TOTAL	10	170	Obrigatório

2º SEMESTRE

Componente Curricular/Atividade	Crédito	Carga horária	Natureza
TÉCNICAS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS PARA CONTROLE DE QUALIDADE	3	51	Obrigatório
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	3	51	Obrigatório
ANÁLISE SENSORIAL	2	34	Obrigatório
PESQUISA ORIENTADA I	1	17	Obrigatório
TOTAL	9	153	Obrigatórios

3º SEMESTRE

Componente Curricular/Atividade	Crédito	Carga horária	Natureza
SEMINÁRIO DE PESQUISA	2	34	Obrigatório
REGULAMENTAÇÃO E GESTÃO DE QUALIDADE	2	34	Obrigatório
PESQUISA ORIENTADA II	2	34	Obrigatório
TOTAL	6	102	Obrigatórios

XIII. Infraestrutura existente (indicação de instalações, equipamentos, recursos bibliográficos e apoio técnico e administrativo disponíveis, identificando o que será utilizado para a proposta de curso)

O local de oferta do curso é o Centro de Ciências da Saúde, que conta de infraestrutura dedicada a pesquisa, o Complexo Multidisciplinar de Estudos e Pesquisa em Saúde (COMEPS) o qual compõem e agregam os pesquisadores inseridos em distintos grupos de pesquisa do Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq, em diferentes áreas do conhecimento e formação acadêmico-científica que permeiam a fronteira da área da Saúde. Destaca-se que o COMEPS é composto por duas unidades, SANUTRI E UMEPS.

O SANUTRI é composto por quatro laboratórios de pesquisa: 1) Parasitologia; 2) Fisiologia e Farmacologia; 3) Microbiologia; 4) Análises Químicas de Alimentos, os quais estão em pleno funcionamento. Já a UMEPS, recém-implantada, possui a seguinte estrutura destinada especificamente para o desenvolvimento de pesquisa e extensão: I – Secretaria; II – Auditório; III – Laboratório de informática; IV - Sala de reuniões; V - Almoxarifado geral; VI – Laboratório de Instrumentação e Avaliação Psicológica (LABIAP); VII – Laboratório Interdisciplinar de Pesquisa, Extensão e Estudos Sócio-culturais em Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional/Laboratório Humano de Estudos, Pesquisa e Extensão Transdisciplinares em Integralidade do Cuidado em Saúde e Nutrição, Gênero e Sexualidades (LIPESSAN e LABTRANS); VIII - Laboratório Saúde, Organizações e Trabalho (SORT); IX - Laboratório Núcleo de Investigação em Saúde Materno-Infantil (NISAMI); X - Laboratório Incubadora de Empreendimentos Solidários (INCUBA); XI - Laboratório de Ciência e Tecnologia em Saúde (LaCTS); XII - Laboratório de Imunopatologia e Genética I (LIPAGE I); XIII - Laboratório de Imunopatologia e Genética II (LIPAGE II); XIX - Laboratórios de Probióticos (LAPRO); X- Laboratório de Pesquisa em Enfermagem (LIPE); XI - Laboratório Saúde, Educação e Desenvolvimento (SAED); XII – Biotério de experimentação; XIII - Sala cirúrgica; XIV - Sala de apoio ao biotério; XV - Almoxarifado do biotério.

Destaca-se que os docentes-pesquisadores que compõem esta proposta de especialização utilizam as dependências do COMEPS, necessárias para o desenvolvimento dos seus projetos de pesquisa, assim como outros laboratórios do CCS, da UFRB e das instituições parceiras. A UMEPS dispõe, ainda, de uma secretaria e uma sala de reuniões, que serão destinadas a atender às demandas do curso de pós-graduação, bem como conta acesso à rede mundial de computadores por cabeamento e rede wireless.

Abaixo encontram-se descritos os principais equipamentos instalados nos laboratórios de pesquisa e graduação vinculados às atividades do curso de pós-graduação proposto.

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (SANUTRI)

EQUIPAMENTOS E MÓVEIS:

- A) Espectrofotometro de absorção atômica, marca analytik jena b Modelo: novaa 315 bu
- B) Fotômetro de chama com filtro de sódio, potássio, lítio e cálcio, marca analyser
- C) Espectrofotômetro uv-vis microprocessado femto modelo 800xi
- D) Ultrafreezer -80°C
- E) Mini espectrometro-fluorímetro multicanal usb4000-uv-vis-espectrômetro miniatura de fibra óptica, faixa estendida 200-1050nm, montado com rede de difração # hc, filtro de 2a. E 3a. Ordem oflv, fenda 25um
- F) Forno digestor de microondas mars 6-xpress - one touch - 1800 watts
- G) Analisador p/ na⁺, k⁺, cl⁻, ca²⁺ e ph
- H) Bomba peristáltica microprocessada

- I) Ultrapurificador de água mill 1 i-q reference, com lampada uv 185/254 nm , 2l/min, 100-230v, 50-60hz
- J) Ultrapurificador agua easypure ii rf uv barnstead thermolyne equipado com cartucho p/agua dest ou ro p/easypure , cartucho de ultra pureza p/easypure, cartucho alta pureza/baixotoc p/easypure
- K) 03 unidades - bloco digestor,cap 40 provas micro c/ galeriacont.temp.dig. 50 a 450°C prof.45mm m. Tecnal te-040/25 - no.serie: 13011998
- L) Liofilizador de bancada. Mod.ls3000d nserie ls3d000420213
- M)Capela de exaustão de gases sp150n - porta vidro - dimensões (l x a x p) : 1500x660x1300 mm - 220v – modelo: sp1060-25 fs de 150w e 1/5hp, vazão máxima de 530 m³/h.
- N) Agitador votex de tubos lm-mx-s-110v lab1000 nr. De série va2c00323
- O) Destilador de ácidos subboiling bsb-939-ir.
- P) Moinho de facas t.willye
- Q) Compressor de ar schulz pratic air csa 8.2/25 - 110v 2 hp
- R) Balança analítica, modelo ay220, marca: marte
- S) Destilador de água, cupula em aço inox, suporte para parede, 100x44x28 cm. Voltagem 220v. Marca biopar
- T) Bureta digital de 0 a 50 ml
- U) Ap 56 agitador de tubos vort. 110/220v-phoenix
- V) Freezer consul 200l slim 110v
- W)Refrigerador esmaltec 245l
- X) Armários pequenos (05 unidades)
- Y) Armários verticais (05 unidades)
- Z) Mesas tipo Bancadas (05 unidades)

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO DE PARASITOLOGIA (SANUTRI)

EQUIPAMENTOS E MÓVEIS:

- A) 03 lupas
- B) 03 microscópios ópticos
- C) 01 microscópio invertido
- D) câmera acoplada ao microscópio
- E) aquecedor
- F) centrífuga (em manutenção)
- G) um freezer horizontal (em uso do espaço pela microbiologia)
- H) 04 armários
- I) 04 mesas

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO DE BIOLOGIA MOLECULAR E LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO IN VIVO E PROCESSAMENTO HISTOLÓGICO (SANUTRI)

- A) 01 Agitador de Tubos, Marca Phoenix, Bivolt manual, Mod Ap56
- B) 03 Aparelho de Pressão Digital, Marca Omrom
- C) 04 Armário alto fechado em mdf, marca use, cor bege
- D) 01 Bancadas de laboratorio (07 unidades)
- E) 01 Armário em MDF, médio
- F) 01 Balança Analítica, Marca Shimadzu, 220V, Mod Auw220D
- G) 02 Balança Digital - Mod. Slmtop 180, Marca Balmak
- H) 04 Bancos - azul escuro
- I) Banco fixo para laboratorio com assento e encosto preto acolchoado, com regulagem de altura, marca flexform
- J) Centrífuga NT 820, Marca Nova Técnica, 110V
- K) Computador, Marca Dell, com monitor e periféricos
- L) Computador, Marca Lenovo, com monitor e periféricos

- M) Condicionador de ar, Marca Samsung
 N) Estabilizador, Marca Sms
 O) Estabilizador, Marca Sms
 P) Eletrocardiografo, Marca ECG-6
 Q) Escaninho para documentos
 R) Phmetro Digital de bancada, Marca Del Lab
 S) Frezzer, MARCA CONSUL, 246L, Mod CVU30, 110V
 T) Sistema de Captura de Imagens L-PIX HE, Marca Loccus
 U) Transiluminador UV, Marca Loccus
 V) Cubas De Eletroforese, Marca Loccus
 W) Cubas De Eletroforese, Marca Loccus
 X) Termociclador, Marca Amplitherm, 220V
 Y) Agitador de Tubos, Marca Bionex, Mod KMC1300V, 220V Nsérie E18111JL0471
 Z) Agitador Magnético com Aquecimento, MARCA FISATON
 AA) Banho Maria, Marca Nova Ética, 220V, Nsérie 20512/10
 BB) Forno de Microondas, Marca Eletrolux, 31L, 220V Nsérie 20414810
 CC) Medidor de Ph, Marca Model
 DD) Microcentrífuga, marca HT, Nsérie 051010, Mod MCD2000, Bivolt automática
 EE) Frezzer, Marca Consul, ModCVU26, 220V, Degelo Manual, 231L
 FF) Refrigerador, Marca Consul, 236L, 110V, Mod CRA 30
 GG) Termômetro
 HH) Banho maria com agitação, Marca SOLAB, Mod SL155/22, 220V
 II) Microondas Consul, 20L, 110V Nsérie MA4483955
 JJ) Fonte de Eletroforese, Marca GSR, Mod 600STD, bivolt manual
 KK) No Break para computador, Marca SMS
 LL) Freezer, marca Consul, Mod CVU20, 142L, 110V, com termômetro digital externo
 MM) Agitador magnético Marca Nova técnica, Mod NT101, 110V
 NN) Computador, Marca Login, com monitor e periféricos
 OO) Glicosímetro
 PP) Fonte de eletroforese, Marca GSR
 QQ) Fonte de eletroforese, Marca Locus
 RR) Adipômetro
 SS) Banho histológico – ANCAP
 TT) Processador de tecidos – Histotécnico – ANCAP
 UU) Central de Inclusão – YD6L – YIDI
 VV) Micrótopo – KEDEE
 WW) Micrótopo – ANCAP
 XX) Câmara fria para blocos - YIDI

NOME DO LABORATÓRIO: MICROBIOLOGIA (SANUTRI)

- A) 2 autoclaves
 B) 1 microondas
 C) 2 balanças semi analíticas
 D) 1 balança analítica
 E) 2 refrigeradores duplex
 F) 1 banho maria
 G) 1 refrigerador
 H) 1 freezer vertical
 I) 1 microcentrífuga

- J) 2 estufas BOD
- K) 1 estufa bacteriológica
- L) 2 capelas de fluxo laminar
- M) 1 homogeneizador de amostras
- N) 1 turbidímetro
- O) 1 colorímetro portátil
- P) 1 computador
- Q) 7 armários
- R) 4 mesas

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS (GRADUAÇÃO)

- A) Destilador de proteínas Kjedal
- B) Analisador de Fibras
- C) Capelas
- D) Colorímetro
- E) Dessecador

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS (GRADUAÇÃO)

- A) Extrator de gorduras
- B) Phmetros de bancada
- C) Turbidímetro
- D) Refratômetro
- E) Forno Mufla
- F) Capelas
- G) Balanças analíticas

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS (GRADUAÇÃO)

- A) Capela de fluxo laminar
- B) Estufa bacteriológica
- C) 02 Estufa BOD
- D) 03 geladeiras
- E) Banho Maria
- F) Contador de colônias
- G) Microondas
- H) 02 Microscópios

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (GRADUAÇÃO)

- A) Balança Plataforma, Líder, bivolt, cap 300 kg, modelo B-520
- B) Batedeira, Masterchef, 220 v, potência 1000 w, cor vermelha
- C) Batedeira, Walita, 200 v, cor preta
- D) Capela de Fluxo Laminar horizontal, Filter Flux, 200 v
- E) Despolpadeira, Braesi, bivolt, cap 20 litros, modelo DES-20
- F) Estufa Bacteriológica, Lucadema, 220 v, cap 100 litros
- G) Estufa de Secagem / esterilização, Deleo
- H) Fogão Industrial, Itajobi, 8 queimadores
- I) Forno Combinado, Prática Technicook, 220 v, inox
- J) 01 Freezer Horizontal, Electrolux, 127 v, cor branca

- K) 03 Freezer Vertical, Electrolux, 200 v, cor branca
- L) Incubadora B.O.D. SL - 200/300, Solab, 220 v
- M) 02 Liquidificador, Walita, 127 v, inox
- N) Máquina de Embalagens, Sulpack, 220 v, inox
- O) Moedor de Carne, Metuisa, bivolt, cap produção 150 kg
- P) 01 Refrigerador, Continental, 127 v, cap 445 litros, cor branca

**NOME DO LABORATÓRIO: LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA DE ALIMENTOS
(GRADUAÇÃO)**

- A) Balança Eletrônica, Welmy, bivolt, cap 30 kg, modelo W-30
- B) 03 Batedeira, Masterchef, 220 v, potência 1000 w, cor vermelha
- C) 04 Cooktop, Fisher, bivolt, 2 queimadores
- D) Estufa de secagem, Blast Chiller, 220 v
- E) 01 Freezer Vertical, Electrolux, 200 v, cor branca
- F) 02 Fritadeira portátil, Tedesco, 220 v, inox
- G) Forno Combinado, Wictory, elétrico, 220 v, modelo WC-3
- H) Liquidificador, Walita, 127 v, inox
- I) Microondas, Electrolux, 220 v, cap 45 litros, inox
- J) 01 Refrigerador, Continental, 127 v, cap 445 litros, cor branca

NOME DO LABORATÓRIO: LABORATORIO DE ANÁLISE SENSORIAL

- A) Batedeira, Masterchef, 220 v, potência 1000 w, cor vermelha
- B) 02 Coifa, Cadence, 127 v, 90 cm, inox
- C) Refrigerador, Continental, 127 v, cap 445 litros, cor branca

DEMAIS ESPAÇOS:

- 01 espaço para coordenação de curso e arquivo de documentos
- 02 salas de aula equipadas com data-show ou TV e quadro
- 01 laboratório de informática

BIBLIOTECA

A biblioteca também conta com possibilidades para o pleno desenvolvimento da parte teórica do curso de especialização, com acervo bibliográfico e sala de estudos com acesso à internet e ao Portal de Periódicos CAPES, dentre outros. O Sistema Integrado de Biblioteca da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, definido como SIB/UFRB é um órgão da Coordenadoria de Informação e Documentação (CID), constituído de Biblioteca Central, localizada no campus de Cruz das Almas, atendendo ao Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas - CCAAB e ao Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas - CETEC. Biblioteca do Centro de Artes, Humanidade e Letras - CAHL - Campus de Cachoeira. Biblioteca do Centro de Ciências da Saúde - CCS - Campus de Santo Antônio de Jesus. E Biblioteca do Centro de Formação de Professores - CFP - Campus de Amargosa.

APOIO TÉCNICO

O curso deve contar com o apoio de um servidor técnico ou funcionário terceirizado para realizar as ações administrativas, visando o funcionamento diário do curso e apoio as atividades da coordenação, e apoio técnico específico do NUGTESP para viabilizar as atividades laboratoriais.

XIV. Planilha orçamentária

A planilha abaixo refere-se a estimativa de recurso anual suplementar captado a partir de investimento dos

estudantes do presente curso de especialização.

Recurso anual: investimento mensal 300,00 x 12 meses x 18 alunos = **R\$ 64.800,00** destes, Dispensado pela PROPLAN repasse à UFRB previsto na Resolução CONSUNI nº. 09/2018

Despesas Estimadas por Rubrica*	
<u>PERMANENTE</u>	Valor (R\$)
Aquisição de equipamentos e móveis	9.799,44
Sub-total	9.799,44
<u>CUSTEIO</u>	
Material de consumo	29.583,12
Manutenção de equipamentos	2.737,21
Diárias	3.499,80
Passagens aéreas e terrestres	2.799,84
Combustível	1.927,61
Prestação de serviços, combustível, taxas de publicação em periódicos e outros serviços necessários à execução aos projetos dos estudantes (Custo de bancada)	7.710,46
Despesas Operacionais e Administrativas da Fundação - DOAP	6.742,52
Sub-total	55.000,56
TOTAL	64.800,00

*Distribuição dos valores pode sofrer alterações conforme demandas do funcionamento do curso e deliberações do Colegiado do Curso de Especialização em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos.

XV. Recursos financeiros (existentes e a serem obtidos, explicitando se existe participação das agências de fomento)

O Curso de Especialização em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos propõe-se para o funcionamento das suas atividades utilizar os recursos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia e captação por meio de investimento financeiro mensal realizado pelos discentes.

Os recursos da UFRB que serão utilizados para garantir o funcionamento do curso são: i) instalações físicas, ii) estrutura (energia, água, internet), iii) recursos humanos (servidores técnicos e docentes), iv) apoio logístico (veículos e motoristas) e v) recursos bibliográficos.

Os recursos oriundos dos investimentos realizados pelos estudantes serão destinados a suplementar despesas de investimento (aquisição de equipamentos e móveis) e custeio para aulas e desenvolvimento dos projetos de TCC (manutenção de equipamentos, aquisição de material de consumo e utensílios) e para subsidiar a colaboração de pesquisadores de outras instituições em atividades do curso (diárias, passagens, combustível, produção de material gráfico) vinculadas ao curso de especialização em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos, sendo o Colegiado do Curso responsável pela aprovação da execução.

Seu corpo docente deverá estar atento aos editais de financiamento das agências de fomento nacionais e internacionais com vistas à captação de recursos para a pesquisa.

XVI. Ementas, Conteúdos Programáticos, Metodologia de Ensino, Critérios de Avaliação e Bibliografias dos

Componentes Curriculares do Curso

ANEXO

XVI. Corpo técnico administrativo

Inicialmente será necessário o apoio de um servidor técnico administrativo com carga horária de 40 horas semanais para realização das atividades administrativas específicas do programa de pós-graduação como emissão de ofício, registro das atividades no sistema acadêmico, emissão, elaboração, recebimento e arquivamento de documentos, entre outras atividades inerentes ao profissional técnico administrativo.

XVII. Relação de professores com titulação, regime de trabalho e disciplina a ser ministrada. Anexar os respectivos *curricula vitarum* e a comprovação da titulação acadêmica mais alta (dispensável para os membros de corpo docente permanente de curso de pós-graduação *Stricto Sensu* da UFRB)

Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplina
Fabio Santos de Oliveira	Doutor	DE	-PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: DO CAMPO A MESA -RISCOS ALIMENTARES -TÉCNICAS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS PARA CONTROLE DE QUALIDADE -PESQUISA ORIENTADA I E II
Fernanda de Freitas Virgínio Nunes	Doutora	DE	-RISCOS ALIMENTARES -TECNOLOGIA DE ALIMENTOS -PESQUISA ORIENTADA I E II
Valéria Macedo Almeida Camilo	Doutora	DE	-PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: DO CAMPO A MESA -ANÁLISE SENSORIAL -PESQUISA ORIENTADA I E II
Permínio Oliveira Vidal Júnior	Doutor	DE	-REGULAMENTAÇÃO E GESTÃO DE QUALIDADE -SEMINÁRIO DE PESQUISA -PESQUISA ORIENTADA I E II
Isabella de Matos Mendes da Silva	Doutora	DE	-TÉCNICAS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS PARA CONTROLE DE QUALIDADE -METODOLOGIA CIENTÍFICA -PESQUISA ORIENTADA I E II
Ricardo Mendes da Silva	Doutor	DE	-RISCOS ALIMENTARES -SEMINÁRIO DE PESQUISA -PESQUISA ORIENTADA I E II
Karina Zanoti Fonseca	Doutora	DE	-TECNOLOGIA DE ALIMENTOS -INTRODUÇÃO À GESTÃO DE ALIMENTOS -PESQUISA ORIENTADA I E II
Gizane de Santana Ribeiro	Doutora	DE	-REGULAMENTAÇÃO E GESTÃO DE QUALIDADE -INTRODUÇÃO À GESTÃO DE ALIMENTOS

			-PESQUISA ORIENTADA I E II
Jerusa da Mota Santana	Doutora	DE	-METODOLOGIA CIENTÍFICA -PESQUISA ORIENTADA I E II
Ludmilla Santana Soares e Barros	Doutora	DE	-TÉCNICAS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS PARA CONTROLE DE QUALIDADE -PESQUISA ORIENTADA I E II
Gustavo Modesto de Amorim	Doutor	DE	- TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - PESQUISA ORIENTADA I E II

*Currículos lattes em anexo

XVIII. Anuência dos Centros quanto à participação de seu pessoal no curso e a declaração de cada docente comprometendo-se a preparar o material didático e ministrar a disciplina.

Documentação anexa.

XIX. Regimento interno do curso

Documentação anexa.

