



Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade  
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

**Relatório de Análise e Adequação das Referências Bibliográficas do Curso  
Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo**

**Feira de Santana  
2022**

Apreciado em Reunião do NDE de 29 de abril de 2022

## **1- Introdução**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade, instituído pela Portaria nº 1.016 de 22 de outubro de 2018, no uso de suas atribuições, apresenta suas considerações acerca da análise do acervo bibliográfico no que se refere à adequação e compatibilidade das bibliografias básicas e complementares constantes das ementas das unidades curriculares, levando em consideração sua adequação aos objetivos dos componentes curriculares e do Projeto Pedagógico do Curso.

Segundo definições e referendo do NDE do curso de Tecnologia em Alimentos da UFRB, o acervo bibliográfico será atualizado constantemente, em razão de novas edições ou para atualização dos temas objeto de estudos, além de publicações destinadas a subsidiar projetos de pesquisa e extensão.

## **2- Sistemas de Bibliotecas da UFRB**

O Sistema de Bibliotecas (SIB/UFRB) é coordenado pela Biblioteca Central, responsável pelas políticas para promover e disseminar o acesso à informação, além da padronização de procedimentos técnicos. O SIB/UFRB é composto pela Biblioteca Central e cinco bibliotecas setoriais que disponibilizam um rico acervo de documentos em variados suportes e oferecem serviços de informação e documentação à comunidade universitária.

As bibliotecas estão distribuídas entre os campi da UFRB: Amargosa (Centro de Formação de Professores - CFP); Santo Antônio de Jesus (Centro de Ciências da Saúde - CCS), Cachoeira (Centro de Artes, Humanidades e Letras - CAHL), Santo Amaro (Centro de Cultura, Linguagens e Tecnologias Aplicadas - CECULT) e Feira de Santana (Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade - CETENS), bem como da Biblioteca Central localizada na sede da UFRB, na cidade de Cruz das Almas, que atende ao Centro de Ciências Agrárias Ambientais e Biológicas - CCAAB e ao Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas - CETEC.

Todo o acervo do Sistema de Bibliotecas está tombado e informatizado, e pode ser acessado por meio do endereço <http://acervo.ufrb.edu.br/pergamum/biblioteca/>, no qual é possível fazer reservas e renovação de empréstimos das bibliografias disponíveis. O Regulamento do Sistema de Bibliotecas da UFRB normaliza os procedimentos de empréstimo e consulta do Sistema de Bibliotecas da UFRB, define o horário de

funcionamento, tipo de material disponível para empréstimo, os direitos e deveres dos usuários, as competências das bibliotecas e dá outras providências.

O Sistema de Bibliotecas possui o Serviço de Empréstimo Interbibliotecário, que possibilita a solicitação de acesso ao material disponível em qualquer biblioteca do sistema (central e setoriais). Dessa forma, caso o usuário deseje consultar algum material disponível em outro centro de ensino, pode-se realizar a pesquisa no acervo da universidade e solicitar o acesso ao material na Biblioteca de sua Unidade através do Empréstimo Interbibliotecário.

A UFRB possui um plano de atualização do acervo, que prevê a aquisição de 05 (cinco) títulos das bibliografias básicas, na proporção de 01 (um) exemplar para cada 08 (oito) alunos, conforme recomendação do MEC, além de exemplares complementares e para fins de atualização. Também está prevista a avaliação anual da estatística de acesso ao acervo digital de periódicos contratados, para subsidiar a sua manutenção.

A biblioteca setorial do CETENS possui uma infraestrutura que conta com uma sala administrativa, uma área de acervo e um espaço para leitura/estudos. A biblioteca do centro ainda mantém um site (<https://ufrb.edu.br/bibliotecacetens/>), onde estão disponíveis diversos conteúdos informativos, dentre eles o horário de atendimento, os telefones e links das bibliotecas da UFRB e um manual de auxílio aos usuários. Também é disponibilizado aos usuários um folder com todas as informações sobre o funcionamento da biblioteca e utilização dos materiais disponíveis na mesma, além das redes sociais da Biblioteca do CETENS, onde são divulgados eventos promovidos e apoiados pelo setor.

No site da Biblioteca do CETENS, ainda estão disponíveis links para acesso ao acervo digital disponibilizado pela universidade, que inclui: e-books da EDUFRB; E-books gratuitos disponíveis em diversas bases, separados por área; e principais periódicos online por curso. Na página inicial, consta um banner com link direto para o Portal de Periódicos CAPES, no qual os estudantes, docentes e técnicos têm acesso aos conteúdos por meio da Comunidade Acadêmica Federada (CAFe), mediante o uso de login e senha institucionais. Além disso, ainda estão disponíveis links para outras bases de dados, como o Portal Domínio Público (<http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/PesquisaObraForm.jsp>); a biblioteca digital de TCC e o repositório institucional da UFRB ([www.repositoriodigital.ufrb.edu.br](http://www.repositoriodigital.ufrb.edu.br)) e a área denominada “Principais Bases”, onde estão disponíveis links para diversas bibliotecas virtuais e bases de dados de acesso aberto. Para

acesso ao acervo digital, o CETENS disponibiliza dois laboratórios de informática, além de sinal de internet via Wifi.

### **3- Análise de Adequação das Referências Bibliográficas**

Todas as disciplinas obrigatórias e optativas contam com exemplares suficientes das bibliografias básicas e/ou complementares descritas em suas ementas, considerando a proporção prevista pelo Ministério da Educação (MEC). O acervo da UFRB abrange 78,1% de todas as referências constantes no PPC, ou seja, 471 de 603 das referências que constam no PPC do curso. Considerando apenas a bibliografia básica, o acervo da universidade atende a 78,7% (177 de 225 das referências básicas) das disciplinas do PPC. Considerando apenas a bibliografia complementar, o acervo da universidade atende a 78,7% (294 de 378 das referências complementares) das disciplinas, aproximadamente, tanto em materiais físicos quanto virtuais e de domínio público. A análise de adequação das referências bibliográficas pode ser consultada no ANEXO 1, na ordem das disciplinas constantes no Projeto Pedagógico do Curso.

O NDE passará a monitorar a necessidade de ampliação e atualização do acervo, verificando a necessidade de ampliar o quantitativo de exemplares e a necessidade de atualizar os títulos das unidades curriculares. Ao final de cada ano, será solicitado a bibliotecária um relatório com os títulos com maior número de empréstimos e, com base nessas informações, o NDE verificará se o número de exemplares de determinado título necessita ser ampliado, para além dos quantitativos mencionados na seção sobre o processo de aquisição. Com relação a necessidade de atualizar os títulos das unidades curriculares, os docentes podem sugerir a mudança ou a atualização de títulos da bibliografia básica ou complementar das unidades curriculares.

O acervo bibliográfico deve ser frequentemente analisado e adequado, entretanto, é importante destacar que a estruturação, ampliação e atualização do acervo dependem da disponibilidade orçamentária da instituição.

Diante do exposto, o NDE do curso de Tecnologia em Alimentos valida a adequação das bibliografias básicas e complementares das componentes curriculares do curso conforme ementas do PPC, em consonância com o número de vagas autorizadas e a quantidade de exemplares por título.

## ANEXO 1

### Análise das Referências Bibliográficas

#### Componentes Curriculares 1º Semestre

Nome e código do componente curricular: <b>Fundamentos de Química</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Normas de segurança em procedimentos químicos. Técnicas básicas de laboratório. Classificação, Propriedades e Aspectos estruturais da matéria. Teoria atômica. Classificação e Propriedades periódicas dos elementos. Ligações químicas. Reações químicas e noções de estequiometria. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ATKINS, P. W; JONES, Loretta. <b>Princípios de química</b> : questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. <b>53 exemplares disponíveis</b> BROWN, T. L. <i>et al.</i> <b>Química</b> : a ciência central. 9ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. <b>18 exemplares disponíveis</b> KOTZ, John C. <b>Química geral e reações químicas</b> . Rio de Janeiro: Thomson Learning, 2005. <b>33 exemplares disponíveis</b> <b>Bibliografia Complementar:</b> BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. <b>Química geral</b> . 2ª ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2008. FENNEMA, Owen R. <i>et al.</i> <b>Química de Alimentos de Fennema</b> . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> MAIA, Daltamir Justino; BIANCHI, José Carlos de A. <b>Química Geral</b> : fundamentos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. <b>20 exemplares disponíveis</b> RUSSELL, John Blair. <b>Química Geral</b> . 2 ed. São Paulo: Makron, 1994-2008. 2 v. SHRIVER, D. F. e ATKINS, P.W. <b>Química Inorgânica</b> . 3ª ed. Porto Alegre; Bookman, 2003.			

Nome e código do componente curricular: <b>Matemática aplicada à Tecnologia em Alimentos I</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Formas geométricas presentes em elementos naturais e na produção de alimentos. Elementos de Geometria Plana e Espacial relacionados às dimensões políticas, sociais e culturais do campesinato. Operações com o conjunto dos números reais, envolvendo situações aplicadas à Tecnologia em Alimentos. Situações envolvendo problemas de raciocínio lógico aplicados à Tecnologia em Alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. <b>Fundamentos de matemática elementar 9</b> : geometria plana. 8ª ed. São Paulo: Atual, 2005. <b>20 exemplares disponíveis</b>			

DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar 10**: geometria espacial, posições e métricas. 6ª ed. São Paulo: Atual, 2005. **30 exemplares disponíveis**

MEDEIROS, Valéria Zuma et alli. **Pré-cálculo**. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. **20 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

ÁVILA, Geraldo. **Introdução ao cálculo**. Rio de Janeiro: LTC, 2010. **20 exemplares disponíveis**

IEZZI, G.; MURAKAMI, C. **Fundamentos de matemática elementar 1**: conjuntos e funções. São Paulo: Atual, 2013. **20 exemplares disponíveis**

IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de matemática elementar 2**: logaritmos. 10 ed. São Paulo: Atual, 2013. **20 exemplares disponíveis**

IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar 3**: trigonometria. 9ª ed. São Paulo: Atual, 2013. **20 exemplares disponíveis**

STEWART, J. **Cálculo**. 8ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

Nome e código do componente curricular: <b>Concepções e Princípios da Educação do Campo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Terra, Poder e Território. Constituição histórica originária, fundamentos político-pedagógicos e debate atual da Educação do Campo. Concepções de Campo, Educação e Escola na perspectiva da Educação do Campo. Princípios da Educação do Campo. Diversidade de espaços e sujeitos do Campo. Desenvolvimento territorial na perspectiva da Educação do Campo. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

ARROYO, M. G. (Org.) **Por uma educação básica do campo**. 4ª ed. Petrópolis, Vozes, 2009. **5 exemplares disponíveis**

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012. **20 exemplares disponíveis e disponível na internet**

CALDART, Roseli. **Pedagogia do Movimento Sem Terra**: escola é mais do que escola. Petrópolis: Vozes, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. **10 exemplares disponíveis**

KUHN, Thomas S. **A estrutura das revoluções científicas**. 9ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007. **20 exemplares disponíveis**

MARTINS, José de Souza. **O cativo da terra**. São Paulo: Hucitec, 1990. **20 exemplares disponíveis**

MARQUES, Marta Inez Medeiros; SUZUKI, Júlio César; FERNANDES, Bernardo Mançano. **Geografia agrária**: teoria e poder. São Paulo: Expressão Popular, 2007. **6 exemplares disponíveis**

STÉDILLE, João Pedro (coord). **A questão agrária**. São Paulo: Expressão Popular, 2000. **80 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Introdução à Química Orgânica</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 34 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:		Módulo de alunos:	

-	30
<p><b>Ementa:</b> Hidrocarbonetos e fontes de energia. Obtenção natural dos compostos orgânicos. Funções orgânicas básicas. Química Orgânica aplicada à tecnologia de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b> BARBOSA, L. C. de A. <b>Introdução à química orgânica</b>. 2ª ed. São Paulo: Pearson Education, 2011. <b>20 exemplares disponíveis</b> NELSON, David L; COX, Michael M. <b>Princípios de bioquímica de Lehninger</b>. 5ª ed. São Paulo: Artmed, 2011. <b>20 exemplares disponíveis</b> SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Graig. B. <b>Química orgânica</b>. 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 1 v. <b>40 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b> ATKINS, P. W; JONES, L. <b>Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente</b>. 3ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. <b>53 exemplares disponíveis</b> BROWN, T. L. et al. <b>Química: a ciência central</b>. 9ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. <b>18 exemplares disponíveis</b> SPIRO, T. G.; STIGLIANI, W. M. <b>Química Ambiental</b>. 2º ed. São Paulo: Pearson, 2008. <b>20 exemplares disponíveis</b> FENNEMA, O. R. et al. <b>Química de Alimentos de Fennema</b>. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> MATOS, F.J.A. <b>Plantas Medicinais: Guia de Seleção e Emprego de Plantas Usadas em Fitoterapia no Nordeste do Brasil</b>. Fortaleza: UFC, 2000.</p>	

Nome e código do componente curricular: <b>Fundamentos de Biologia</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b> Introdução à Biologia. Evolução celular. Organização celular dos seres vivos. Organelas citoplasmáticas. Ciclo celular, divisão, diferenciação e morte programada. Noções de Genética e Biologia Molecular. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b> CAMPBELL, N. <b>Biologia</b>. 8º ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. <b>20 exemplares disponíveis</b> GUYTON, A. &amp; HALL, J. E. <b>Tratado de Fisiologia Médica</b>. 12ª ed. São Paulo: Elsevier, 2011. <b>10 exemplares disponíveis</b> PURVES, W.K.; SADAVA, D.; ORIANIS G.H. e HELLER, H.C. <b>Vida: a Ciência da Biologia</b>. 6 ed. Porto Alegre, Artmed, 2002. <b>20 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia complementar:</b> ALBERTS, B. et al. <b>Fundamentos de Biologia Celular</b>. Porto Alegre: Artes Médicas, 2006. <b>20 exemplares disponíveis</b> ALBERTS, B. et al. <b>Biologia Molecular da Célula</b>. Porto Alegre: Artes Médicas, 2009. <b>20 exemplares disponíveis</b> DE ROBERTIS, E. D. P &amp; DE ROBERTIS Jr. E. M. F. <b>Bases da Biologia Celular e Molecular</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. <b>20 exemplares disponíveis</b> JUNQUEIRA, L C. et al. <b>Biologia Celular e Molecular</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. <b>20 exemplares disponíveis</b></p>			

RAVEN, P.H. et al. **Biologia Vegetal**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. **50 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Desenho Técnico</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Introdução ao Desenho Técnico. Materiais de desenho. Normas Técnicas. Escalas. Lay-out e dimensões da folha de desenho. Linhas técnicas. Caligrafia técnica. Tipos de desenho. Projeções e Cotas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CUNHA, L. V. <b>Desenho Técnico</b> . Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004. FERREIRA, F.; MICELI, M. T. <b>Desenho Técnico Básico</b> . Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 2010. <b>10 exemplares disponíveis</b> SILVA, A.; RIBEIRO, C. T.; DIAS, J. <b>Desenho Técnico Moderno</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2011. <b>10 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> MAGUIRE, D. E. <b>Desenho Técnico</b> . Hemus, 2004. <b>15 exemplares disponíveis</b> PEIXOTO, V. V.; SPECK, H. J. <b>Manual Básico de Desenho Técnico</b> . FAPEU: UFSC, 2010. <b>20 exemplares disponíveis</b> MANDARINO, D.; ROCHA, A. J. F.; LEIDERMAN, R. B. <b>Geometria Descritiva &amp; Fundamentos de Projetiva</b> . São Paulo: Plêiade, 2012. FRENCH, T. E.; VIERCK, C. J. <b>Desenho Técnico e Tecnologia Gráfica</b> . 8ª ed. atual. rev. e ampl. São Paulo: Globo, 2011. <b>10 exemplares disponíveis</b> ROCHA, A. J. F.; GONÇALVES, R. S. <b>Desenho Técnico</b> . Vol. I. São Paulo: Plêiade, 2012.			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologias da Informação e Comunicação</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Introdução à utilização do computador. Conceitos básicos (hardware e software). Sistemas operacionais. Conceito de informação e de tecnologias informacionais. A sociedade da informação e suas implicações éticas, políticas e sociais. Introdução à utilização de programas de processamento de texto, planilhas eletrônicas e de apresentação. Pesquisa acadêmica. Site institucional e portais de acesso dos alunos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CARVALHO, G. de; LOTITO, A. <b>Tecnologias de acesso à Internet</b> . São Paulo: Novatec, 2005. CORNACHIONE JR., E. B. <b>Informática aplicada às áreas de contabilidade, administração e economia</b> . São Paulo: Atlas, 2009. RAMALHO, J. A. <b>Introdução à informática: teoria e prática</b> . São Paulo: Berkely, Brasil, 2000.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> DÍAZ BORDENAVE, Juan E. <b>Além dos meios e mensagens: introdução à comunicação como processo, tecnologia, sistema e ciência</b> . 10ª ed. Petrópolis: Vozes, 2002. <b>6 exemplares disponíveis</b>			



DIAZ BORDENAVE, Juan E. **O que é comunicação rural**. 3ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1985. 1 **exemplar disponível**

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Educar com a mídia**: novos diálogos sobre educação. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2012.

GOMEZ, M; ARRUDA, M; FRIGOTTO, G; ARROYO, M. **Trabalho e conhecimento**: dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 1987. **15 exemplares disponíveis**

OLIVEIRA, Fátima Bayma de. **Tecnologia da informação e da comunicação**: a busca de uma visão ampla e estruturada. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. **5 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Leitura e Produção Textual I</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Linguagem. Leitura. Texto e textualidade. Gramática do texto. Critérios para análise da coerência e da coesão. Leitura, produção e reestruturação de textos. Dificuldades mais frequentes da língua. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BRANDÃO, C. R. Pesquisa participante. 8ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1990. <b>3 exemplares disponíveis</b> FREIRE, Paulo. <b>A importância do ato de ler</b> . 23ª ed. São Paulo: Cortez, 1989. <b>20 exemplares disponíveis</b> TRAVAGLIA, Luiz Carlos. <b>Gramática e interação</b> : uma proposta para o ensino de gramática no 1º e 2º graus. São Paulo: Cortez, 1996.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CARMINI, Isabela. <b>Cartas pedagógicas</b> : aprendizados que se entrecruzam e se comunicam. São Paulo: Expressão Popular. <b>15 exemplares disponíveis</b> BRANDÃO, C. R. <b>Pesquisa participante</b> . 8ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1990. <b>3 exemplares disponíveis</b> DEMO, Pedro. <b>Metodologia científica em Ciências Sociais</b> . São Paulo Atlas, 1995. <b>20 exemplares disponíveis</b> GERALDI, João Wanderley. <b>O texto na sala de aula</b> . São Paulo: Ática, 1997. <b>20 exemplares disponíveis</b> KOCH, Ingedore Villaça; TRAVAGLIA, Carlos Luiz. <b>A coerência textual</b> . São Paulo: Contexto, 1993. <b>20 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Pesquisa e Educação do Campo I</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> O que é científico. Produção do conhecimento e leitura da realidade social. Colonização e descolonização do pensamento latino americano. Implicações filosóficas do método científico. Objeto(s) de estudo e sujeitos da pesquisa na/da Educação do Campo. A pesquisa enquanto crítica projetiva de transformação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			

BRANDÃO, C. R. Pesquisa participante. 8ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1990. **3 exemplares disponíveis**

KUHN, Thomas S. **A estrutura das revoluções científicas**. 9ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007. **20 exemplares disponíveis**

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2000. **20 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

ALVES, Rubem. **Entre a ciência e a sapiência: o dilema da educação**. 6ª ed. São Paulo: Loyola, 2001. **20 exemplares disponíveis**

ARROYO, M. G. (Org.) **Por uma educação básica do campo**. 4ª ed. Petrópolis, Vozes, 2009. **5 exemplares disponíveis**

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012. **20 exemplares disponíveis e disponível na internet**

CHALMERS, Alan. **O que é ciência, afinal?** São Paulo: Brasiliense, 2003. **15 exemplares disponíveis**

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996. **10 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Seminário Integrador I</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 17 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Investigação dos aspectos familiar, escolar e comunidade do discente. Investigação da relação do discente com movimentos sociais do campo e economia solidaria. Diagnóstico Rural Participativo e seus instrumentos. Elaboração do Plano de Estudo para o Tempo comunidade.

**Bibliografia Básica:**

ARMANI, D. **Como elaborar projetos?** Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. **20 exemplares disponíveis**

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. **1 exemplar disponível**

KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural: uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências**. Salvador: GTZ, 2007. **1 exemplar disponível e disponível na internet**

**Bibliografia Complementar:**

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber: elementos para uma teoria**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. **10 exemplares disponíveis**

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.

FRIGOTTO, G. (org.). **Educação e Crise do Trabalho**. Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998. **20 exemplares disponíveis**

KISIL, R. **Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade). **12 exemplares disponíveis**

VERDEJO, Miguel Expósito. **Diagnóstico Rural Participativo: guia prático DRP**. Brasília – DF: MDA, 2010. **Disponível na internet**

**Componentes Curriculares 2º Semestre**

Nome e código do componente curricular: <b>Físico-Química Aplicada à Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68 horas
Modalidade:	Função:	Natureza:	

Disciplina	Geral	Obrigatória
Pré-requisito: Fundamentos de Química		Módulo de alunos: 30
<b>Ementa:</b> Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-químicas dos alimentos. Tipos de análises físico-químicas de alimentos. Soluções e Propriedades Coligativas. Coloides e Dispersão. Cinética Química. Termoquímica. Radioatividade na conservação de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.		
<b>Bibliografia Básica:</b> FENNEMA, Owen R. et al. <b>Química de Alimentos de Fennema</b> . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> ATKINS, P. W. PAULA, J. <b>Físico-Química</b> , 8ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008, vol. 1 <b>40 exemplares disponíveis</b> BOBBIO, A. B. BOBBIO, F. O. <b>Química do Processamento de Alimentos</b> . 3ª ed. São Paulo: Varela, 2001. <b>6 exemplares disponíveis</b>		
<b>Bibliografia Complementar:</b> CASTELLAN, G. W. <b>Fundamentos de Físico-Química</b> . Rio de Janeiro: LTC, 1999. <b>25 exemplares disponíveis</b> MAHAN, B. H. <b>Química: um curso universitário</b> . São Paulo: E. Blücher, 1995. <b>16 exemplares disponíveis</b> MOORE, W. J. <b>Físico-Química</b> – vol. 2. 4ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1976. <b>20 exemplares disponíveis</b> ORDONEZ, J.A. <i>et al.</i> <b>Tecnologia de Alimentos</b> - vol.1. São Paulo: Artmed, 2005. <b>5 exemplares disponíveis</b> PERUZZO, T. M. CANTO, E. L. <b>Química: na abordagem do cotidiano</b> . 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2007.		

Nome e código do componente curricular: <b>Matemática Aplicada à Tecnologia em Alimentos II</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Matemática Aplicada à Tecnologia em Alimentos I		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Estudo de funções relacionado à tecnologia em alimentos: da ideia geral à formalização matemática. Relações, previsibilidade e controle aplicado à Tecnologia em Alimentos. O conceito de funções e suas relações com o papel social e político do ensino de Matemática na sociedade. Tipos de funções (linear, quadrática, modular, exponencial, logarítmica, trigonométricas e polinomiais) relacionados à Tecnologia em Alimentos e as questões sociais, políticas e culturais do campesinato. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia:</b> FLEMMING, Diva M.; GONÇALVES, Mirian B. <b>Cálculo A: funções, limites, derivação e integração</b> . São Paulo: Pearson, 2006. <b>60 exemplares disponíveis</b> GUIDORIZZI, H. L. <b>Um curso de cálculo</b> – vol. 1. 5ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001. <b>40 exemplares disponíveis</b> IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; MACHADO, N. J. <b>Fundamentos de matemática elementar: limites, derivadas e noções de integral</b> – vol. 8. 8ª ed. São Paulo, 2004. <b>20 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia complementar:</b> ÁVILA, Geraldo. <b>Introdução ao cálculo</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2010. <b>20 exemplares disponíveis</b>			

DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar 9:** geometria plana. 8. ed. São Paulo: Atual, 2005. **20 exemplares disponíveis**

DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar 10:** geometria espacial, posições e métricas. 6ª ed. São Paulo: Atual, 2005. **30 exemplares disponíveis**

MEDEIROS, Valéria Zuma *et al.* **Pré-cálculo.** 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. **20 exemplares disponíveis**

RYAN, Mark. **Cálculos para leigos.** 2ª ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2009. **20 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Bioquímica de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Fundamentos de Biologia		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Aminoácidos, proteínas, enzimas (escurecimento não enzimático e enzimático), Ácidos nucleicos, Carboidratos, Lipídeos (oxidação lipídica). Vitaminas. Metabolismo. Bioquímica da maturação das frutas, bioquímica da carne e sistema coloidal. Principais tipos de fermentação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> FENNEMA, Owen R. et al. <b>Química de Alimentos de Fennema.</b> 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> NELSON, David L; COX, Michael M. <b>Princípios de bioquímica de Lehninger.</b> 5ª ed. São Paulo: Artmed, 2011. <b>20 exemplares disponíveis</b> KOBBLITZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> MARZOCO, A. Bioquímica Básica. 2ª ed. São Paulo: Guanabara, 1999. <b>60 exemplares disponíveis</b> MURRAY R. K. H. <b>Bioquímica Ilustrada.</b> México: Manual Moderno, 2005. <b>10 exemplares disponíveis</b> VOET, D.; VOET, J. G. <b>Bioquímica.</b> Porto Alegre: Artmed – Bookman, 2006. <b>11 exemplares disponíveis</b> KOOLMAN, J.; RÖHM, K.H. <b>Bioquímica.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005. <b>1 exemplares disponíveis</b> LEHNINGER, A. L. <b>Princípios de Bioquímica.</b> 3ª ed. São Paulo: Sarvier, 2003. <b>59 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Fundamentos da Agroecologia</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

<p><b>Ementa:</b>          História da agricultura e da alimentação. Agrotóxicos e saúde. A base epistemológica da Agroecologia. Princípios e conceitos da Agroecologia. Sistemas agroecológicos de produção vegetal e animal. As plantas Alimentícias não convencionais. Agroecologia e Agricultura familiar camponesa. Transição agroecológica de produção animal e vegetal. Ferramentas metodológicas para avaliação da sustentabilidade de agroecossistemas. Atributos de sustentabilidade. Manejo e desenho de sistemas produtivos sustentáveis animal e vegetal. A sociobiodiversidade dos ecossistemas como fonte de alimentos, cultura e arte. Certificação participativa dos produtos agroecológicos. Ecologia dos Saberes. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>
<p><b>Bibliografia Básica:</b>          ALTIERI, M.A. <b>Agroecologia:</b> bases científicas para uma agricultura sustentável. Guaíba: AS-PTA/Agropecuária, 2002. <b>10 exemplares disponíveis</b>          CHABOUSSOU, F. <b>Plantas doentes pelo uso de agrotóxicos:</b> A teoria da Trofobiose. São Paulo: Expressão Popular, 2011. <b>10 exemplares disponíveis</b>          PRIMAVESI, A. (2002) <b>Manejo ecológico do solo:</b> a agricultura em regiões tropicais. Nobel, São Paulo. <b>5 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b>          FREIRE, Paulo. <b>Extensão ou comunicação.</b> Rio de Janeiro: Paz e Terra. <b>1 exemplar disponível</b>          JEAN, L. F.; MONTANARI, M. <b>História da alimentação.</b> In: TEXEIRA, G.J.F.; MACHADO, L. V. 9.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. <b>1 exemplar disponível</b>          MACHADO, L. C. P. <b>Pastoreio racional Viosin:</b> Tecnologia agroecológica para o 3º milênio. São Paulo: Expressão Popular, 2010. <b>15 exemplares disponíveis</b>          PRADO JÚNIOR, Caio. <b>História econômica do Brasil.</b> São Paulo: Brasiliense, 1998. <b>20 exemplares disponíveis</b>          MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. <b>História das agriculturas do mundo:</b> do neolítico à crise contemporânea. Lisboa: Instituto Piaget, 1998. <b>20 exemplares disponíveis</b></p>

Nome e código do componente curricular: <b>Fundamentos da Física Aplicado a Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b>          Lei zero da termodinâmica. A conservação da energia e o primeiro princípio da termodinâmica. Entalpia e fontes químicas de energia. Entropia e o segundo princípio da termodinâmica. Energia Livre e a espontaneidade das reações químicas. Radiação e suas aplicações na tecnologia em alimentos. Desintegração nuclear e meia-vida. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b>          ATKINS, P. de Paula, J. <b>Físico-Química.</b> 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, vol. 1, 2003. <b>40 exemplares disponíveis</b>          OKUNO, Emico; CALDAS, Iberê Luiz; CHOW, Cecil. Física para ciências biológicas e biomédicas. São Paulo: Harbra, c1982. 490 p. <b>31 exemplares disponíveis</b>          SPIRO, Thomas G.; STIGLIANI, William M. <b>Química Ambiental.</b> 2ª ed. São Paulo: Pearson, 2008. <b>20 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b>          ATKINS, P. de Paula, J. Físico-Química vol. 1. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2003. <b>40 exemplares disponíveis</b>          ATKINS, P. de Paula, J. Físico-Química vol. 3. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2003.</p>			

BAIRD, Colin. Química Ambiental. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002. **10 exemplares disponíveis**  
 GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA (GREF). Física Térmica (versão do professor). São Paulo: Edusp, 1991. **30 exemplares disponíveis**  
 YOUNG, Hugh D. e FREEDMAN, Roger A. Física I, Pearson, 2008. **21 exemplares disponíveis**  
 KELLER, F. J., et al. Física, v 2. Makron, 1999. **20 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Microbiologia Geral</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 34 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Fundamentos de Biologia		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Taxonomia, morfologia e estrutura das células procarióticas, vírus, e fungos, genética microbiana, fisiologia dos micro-organismos. Controle de crescimento dos micro-organismos por agentes físicos e químicos. Introdução à microbiologia de alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que interferem no metabolismo dos micro-organismos. Grupos e características de microrganismos presentes nos alimentos. Deterioração microbiana em alimentos e conservação de alimentos por métodos físicos e químicos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2004. <b>5 exemplares disponíveis</b> JAY, J. M. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. <b>5 exemplares disponíveis</b> TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. <b>Microbiologia</b> . 8ª ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. <b>5 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> KONEMAN, E.W. et al. <b>Diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido</b> . 6ª ed. Guanabara Koogan, 2008. <b>10 exemplares disponíveis</b> PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, v.1, 2006. <b>20 exemplares disponíveis</b> PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . 2.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, v. 2, 2006. <b>17 exemplares disponíveis</b> SILVA JUNIOR, E. A. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2005. <b>26 exemplares disponíveis</b> TRABULSI, L.R., ALTERTHUM, F. <b>Microbiologia</b> , 6ed. Editora Atheneu, 2015			

Nome e código do componente curricular: <b>Questão Agrária Brasileira</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Terra, poder e território. Formação sócio territorial do Brasil e as relações de produção. Cinco séculos de latifúndio. Estrutura fundiária da Bahia. Movimentos Sociais de luta na/pela terra e água. Conflitos no Campo. Relação campo-cidade. Paradigma da Questão Agrária e do Capitalismo Agrário. Desenvolvimento territorial e agrário. Questão Agrária e a Produção de Alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012. **20 exemplares disponíveis e disponível na internet**

MARTINS, José de Souza. **O cativo da terra**. São Paulo: Hucitec, 1990. **20 exemplares disponíveis**  
STÉDILLE, João Pedro (coord). **A questão agrária**. São Paulo: Expressão Popular, 2000. **80 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

ETERSEN, Paulo. **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: ASPTA, 2009. **1 exemplar disponível**

GERMANI, Guiomar I. **Expropriados – terra e água: o conflito de Itaipu**. Salvador: Edufba, 2003. **29 exemplares disponíveis**  
GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

MARTINS, José de Souza. **Reforma Agrária: o impossível diálogo**. São Paulo: EDUSP, 1990. **1 exemplar disponível**

MOREIRA, Roberto J. **Terra, poder e território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

Nome e código do componente curricular: <b>Elaboração de Projetos Sociais</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Conceito de projeto. Tipos de projetos. Metodologia de elaboração de projetos sociais. Estrutura e etapas de construção de projetos sociais. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

ARMANI, D. **Como elaborar projetos?** Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. **20 exemplares disponíveis**

KISIL, R. **Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade). **12 exemplares disponíveis**

TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991. **2 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber: elementos para uma teoria**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. **10 exemplares disponíveis**

CONSALTER, M. A. S. **Elaboração de projetos: da introdução à conclusão**. Curitiba: IBPEX, 2006. **10 exemplares disponíveis**

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. **1 exemplar disponível**

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.

KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural: uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências**. Salvador: GTZ, 2007. **1 exemplar disponível e disponível na internet**

Nome e código do componente curricular: <b>Seminário Integrador II</b>	Centro: CETENS	Carga Horária: 17 horas
---	-------------------	----------------------------

Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: <b>Seminário Integrador I</b>		Módulo de alunos: 30
<b>Ementa:</b> Apresentação do Relatório do Diagnóstico Rural Participativo. Elaboração do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.		
<b>Bibliografia Básica:</b> ARMANI, D. <b>Como elaborar projetos?</b> Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. <b>20 exemplares disponíveis</b> FREIRE, P. <b>Extensão ou comunicação?</b> 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. <b>1 exemplar disponível</b> KISIL, R. <b>Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil.</b> 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade). <b>12 exemplares disponíveis</b>		
<b>Bibliografia Complementar:</b> ARRUDA, M.; FRIGOTTO, G.; ARROYO, M. G.; MINAYO GOMEZ, C. <b>Trabalho e conhecimento:</b> dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002. <b>15 exemplares disponíveis</b> CHARLOT, B. <b>Da relação com o saber:</b> elementos para uma teoria. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. <b>10 exemplares disponíveis</b> FREIRE, P.; GUIMARÃES, Sérgio. <b>Dialogando com a própria história.</b> Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011. KUMMER, L. <b>Metodologia Participativa no Meio Rural:</b> uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007. <b>1 exemplar disponível e disponível na internet</b> VERDEJO, M. E. <b>Diagnóstico Rural Participativo:</b> guia prático DRP. Brasília – DF: MDA, 2010. <b>Disponível na internet</b>		

### Componentes Curriculares 3º Semestre



Nome e código do componente curricular: <b>Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Físico-Química Aplicada a Tecnologia em Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Algarismos significativos. Preparo de Soluções. Análise qualitativa. Análise quantitativa. Equilíbrio químico. Métodos instrumentais em análises de alimentos. Aplicações da química analítica em análise de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> SKOOG, Douglas A. <b>Fundamentos de Química Analítica</b> . Tradução 8ª ed. Norte Americana, Por Marco Tadeu Grassi. Editora Thomson, 2006. <b>20 exemplares disponíveis</b> HOLLER, F. James; NIEMAN, Timothy A. <b>Princípios de análise instrumental</b> . 6ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2002. <b>20 exemplares disponíveis</b> HARRIS, Daniel C. <b>Análise química quantitativa</b> . 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. <b>6 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ATKINS, P. W; JONES, Loretta. <b>Princípios de química</b> : questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. <b>53 exemplares disponíveis</b> BROWN, Theodore L <i>et al.</i> <b>Química</b> : a ciência central. 9ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. <b>19 exemplares disponíveis</b> FENNEMA, Owen R. <i>et al.</i> <b>Química de Alimentos de Fennema</b> . 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> BACCAN, Nivaldo <i>et al.</i> <b>Química analítica quantitativa elementar</b> . 3ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. <b>26 exemplares disponíveis</b> VOGEL, A.I. <b>Química analítica qualitativa</b> . São Paulo: Mestre Jou, 1981. <b>25 exemplares disponíveis</b>			
Nome e código do componente curricular: <b>Estatística e Probabilidade Aplicada a Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Distribuição de frequências aplicada à Tecnologia em Alimentos. Representação gráfica de dados reais presentes na sociedade e no campesinato. Medidas de tendência central relacionadas às questões políticas, sociais e culturais do campesinato. Medidas de dispersão. Probabilidade e probabilidade condicional. Distribuições probabilísticas. Método dos mínimos quadrados. Análise de variância aplicada à Tecnologia em Alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia:</b> BARBETTA, P. A. <b>Estatística aplicada às ciências sociais</b> . 7ª ed. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b> OLIVEIRA, F. E. M. de. <b>Estatística e probabilidade</b> : teoria, exercícios resolvidos, exercícios propostos. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1999. <b>15 exemplares disponíveis</b> SPIEGEL, M. R.; SCHILLER, John. <b>Probabilidade e estatística</b> . 2ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2000 (Coleção Schaumm). <b>40 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia complementar:</b> DOLCE, O.; POMPEO, J. N. <b>Fundamentos de matemática elementar 9</b> : geometria plana. 8ª ed. São Paulo: Atual, 2005. <b>20 exemplares disponíveis</b>			

DOLCE, O.; POMPEO, J. N. **Fundamentos de matemática elementar 10:** geometria espacial, posições e métricas. 6ª ed. São Paulo: Atual, 2005. **30 exemplares disponíveis**

HAZZAN, S. **Fundamentos de matemática elementar 5:** combinatória, probabilidade. 7ª ed. São Paulo: Atual, 2004. **20 exemplares disponíveis**

IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; MACHADO, N. J. **Fundamentos de matemática elementar:** limites, derivadas e noções de integral. 8º ed. São Paulo, 2004, v. 8. **20 exemplares disponíveis**

IEZZI, G., HAZZAN, S., DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de matemática elementar 11:** matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva. 2ª ed. São Paulo: Atual, 2013. **20 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Microbiologia de alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
Modalidade Disciplina		Função: Geral	Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: Microbiologia Geral		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Métodos de cultivo, identificação e isolamento de microrganismos em alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Micro-organismos indicadores, micro-organismos patogênicos de importância em alimentos. Doenças veiculadas pelos alimentos. Noções de sistemas de prevenção de riscos e perigos na agroindústria de alimentos. Atividades práticas no laboratório de microbiologia de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador			
<b>Bibliografia Básica:</b> FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2004. <b>5 exemplares disponíveis</b> JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. <b>5 exemplares disponíveis</b> TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. <b>Microbiologia</b> . 8ª ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. <b>5 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> KONEMAN, E.W. et al. <b>Diagnóstico microbiológico:</b> texto e atlas colorido. 6ª ed. Guanabara Koogan, 2008. <b>10 exemplares disponíveis</b> PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia:</b> conceitos e aplicações. 2ª ed. São Paulo: Pearson Makron Books, v.1, 2006. <b>17 exemplares disponíveis</b> PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia:</b> conceitos e aplicações. 2ª ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, v. 2, 2006. <b>17 exemplares disponíveis</b> SILVA JUNIOR, E. A. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2005. <b>26 exemplares disponíveis</b> TRABULSI, L.R., ALTERTHUM, F. <b>Microbiologia</b> . 6ª ed. Editora Atheneu, 2015			

Nome e código do componente curricular: <b>Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Operações básicas do processamento de alimentos. Técnicas de conservação dos alimentos: por calor, frio, defumação, controle de umidade, irradiação, adição de solutos, uso de embalagens e novas tecnologias. Aditivos e coadjuvantes. Armazenagem e transporte de matérias-primas e de produtos			

processados. Fatores condicionantes da armazenagem e do transporte de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1989. **5 exemplares disponíveis**  
FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006. **5 exemplares disponíveis**

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1999. **6 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

BARBOSA, J. J. **Introducao a tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. **20 exemplares disponíveis**

CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos**. São Paulo: Nobel, 1982. **11 exemplares disponíveis**

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Editora ARTMED, 2005.

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

TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. Vol. 3. São Paulo: Blucher, 2010. **5 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Nutrição e Dietética</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Princípios básicos da alimentação e nutrição. Alimentos e nutrientes, biodisponibilidade. Modificações e transformações sofridas durante a manipulação e o processamento dos alimentos. Utilização e análise de tabelas de composição química dos alimentos. Índices de correção, hidratação e conversão. Rendimento e per capita. Ficha técnica de preparação: padronização do modo de preparo e determinação da composição nutricional estimada e do custo. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. **5 exemplares disponíveis**

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2016. **5 exemplares disponíveis**

UNICAMP. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. **Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO**. 4ª ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. (PDF) **disponível na internet**

**Bibliografia Complementar:**

BARBOSA, E; ASSUNÇÃO, B. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2006. **20 exemplares disponíveis**

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI J.S. **Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender**. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2008. **5 exemplares disponíveis**

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9ª ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2008. **15 exemplares disponíveis**

OLIVEIRA, A.V. S; SALGADO, S. M. **Técnica Dietética: um Guia prático**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2007.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

**26 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Segurança Alimentar e Nutricional</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Histórico das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Transição nutricional e epidemiológica. Guia Alimentar para a População Brasileira. Sistema alimentar brasileiro e Soberania alimentar. O mercado de alimentos no Brasil e a agricultura familiar. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Assistência À Saúde. <b>Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável.</b> Ministério da Saúde: Brasília, 2008. (PDF) <b>disponível na internet</b> BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. <b>Guia alimentar para a população brasileira /</b> Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (PDF) <b>disponível na internet</b> MALUF, R. S. <b>Segurança alimentar e nutricional.</b> Petrópolis: Vozes, 2007. <b>15 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. <b>Política Nacional de Alimentação e Nutrição /</b> Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. (PDF) <b>disponível na internet</b> EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente.</b> São Paulo: Atheneu, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b> FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. <b>Direito à Alimentação e Segurança Alimentar e Nutricional nos Países da CPLP: diagnóstico de base.</b> FAO: Roma, 2013. (PDF) <b>disponível na internet</b> FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. <b>El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2010.</b> La inseguridad alimentaria en crisis prolongadas. Roma: FAO; 2010. (PDF) <b>disponível na internet</b> LEÃO, M. (org). O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília, ABRANDH, 2013. (PDF). <b>disponível na internet</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Sistema Agroindustrial Alimentar Familiar</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b>			

Abordagem Sistêmica. Sistemas agroindustriais da agricultura familiar. Arranjos produtivos locais e consumo doméstico. Cadeias produtivas agroecológicas. Agroindústria familiar como fator de desenvolvimento. Modelo e concepção alimentar do Século XXI. Estado, classes sociais e agricultura. Bases legais de instalação de uma agroindústria familiar. Estratégias de conservação dos produtos. Importância da organização de controle social (OCS) no processo de fortalecimento da produção familiar processada. Canais curtos de comercialização. Políticas públicas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. Campinas: Hucitec/Anpocs, 1992. **5 exemplares disponíveis**

ALTIERI, M. **Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa**. 2ª ed. Rio de Janeiro: AS-PTA/FASE, 1989.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. 2ª ed. Porto Alegre: Editora da Universidade – UFRGS, 2001. **11 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

ABREU, L. S. **Impactos sociais e ambientais na agricultura: uma abordagem histórica de um estudo de caso**, EMBRAPA, 1994. **1 exemplar disponível**

FERNANDES, A. R. SILVA, C. A. B. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de Origem Vegetal**. Viçosa: Editora UFV, vol. 2, 2003.

KHATOUNIAN, C.A. **A reconstrução ecológica da agricultura**. Botucatu – SP: Livraria e Editora Agroecológica, 2011.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas do mundo: do neolítico à crise contemporânea**. Lisboa: Instituto Piaget, 1998. **20 exemplares disponíveis**

ZYLBERSZTAJN, D. NEVES, M. F. (Coord). **Economia e gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo, Pioneira, 2000.

Nome e código do componente curricular: <b>Gestão e Educação Ambiental</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Evolução histórica e teórica da questão ambiental. Internacionalização da natureza. Fundamentos da Ecologia. Princípios e estratégias da educação ambiental. Educação ambiental crítica e sustentabilidade. Indicadores de sustentabilidade. Convenções e Tratados Internacionais sobre Clima e Meio Ambiente. Gestão ambiental participativa. Avaliação de impactos ambientais. Legislação ambiental. Sistemas de gestão ambiental. Análise de gestão ambiental. Análise do ciclo de vida de produtos alimentícios e embalagens. Tratamento de resíduos na indústria de alimentos. Adequação ambiental de unidades produtivas familiares. Tecnologias limpas aplicadas à indústria de alimentos. Manejo e avaliação de agroecossistemas. Certificação Participativa. Selos. Organização de Controle Social. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

CRESTANA, S.; CASTELLANO, E.G.; ROSSI, A. **Direito Ambiental: Bens e recursos ambientais e o direito ambiental**. EMBRAPA: Brasília, 2017. **6 exemplares disponíveis**

BARTHOLO JR et al. **A difícil sustentabilidade**. Terra Máster: Rio de Janeiro, 2001. **20 exemplares disponíveis**

PIEVE, S. M.N; KUBO, R. R.; SOUZA, G.C. **Pescadores artesanais da Lagoa Mirim: etnografia e resiliência**. MDA: Brasília, 2009. **Disponível na internet**

**Bibliografia Complementar:**

ABRAMOVAY, R. **Desenvolvimento sustentável: qual a estratégia para o Brasil?** Novos Estudos, v. 87, 2010.

SORRENTINO, Marcos. **De Tbilisi a Thessaloniki: a Educação Ambiental no Brasil.** In: QUINTAS, J. S. (Org.). **Pensando e praticando a educação ambiental na gestão do meio ambiente**, vol. 3. Brasília: Ibama, 2000. **3 exemplares disponíveis**

ANJOS, M.B. **Educação ambiental e interdisciplinaridade: reflexões contemporâneas.** São Paulo: Libra Três, 2008.

CARVALHO, I.C.M. **Educação ambiental: a formação do sujeito ecológico.** 5ª ed. São Paulo: Cortez, 2011. **12 exemplares disponíveis**

DIAS, G. F. **Educação ambiental, princípios e práticas.** São Paulo: Editora Gaia, 1992. **15 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Seminário Integrador III</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 17 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: <b>Seminário Integrador II</b>		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Construção do Plano de Intervenção – relação ensino, pesquisa e extensão universitária. Apresentação do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ARMANI, D. <b>Como elaborar projetos?</b> Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. <b>20 exemplares disponíveis</b> KISIL, R. <b>Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil.</b> 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade). <b>12 exemplares disponíveis</b> KUMMER, Lydia. <b>Metodologia Participativa no Meio Rural: uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências.</b> Salvador: GTZ, 2007. <b>1 exemplar disponível e disponível na internet</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. <b>Trabalho e conhecimento: dilemas na educação do trabalhador.</b> São Paulo: Cortez, 2002. <b>15 exemplares disponíveis</b> CHARLOT, Bernard. <b>Da relação com o saber: elementos para uma teoria.</b> Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. <b>10 exemplares disponíveis</b> FREIRE, P. <b>Extensão ou comunicação?</b> 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. <b>1 exemplar disponível</b> FRIGOTTO, G. (org.). <b>Educação e Crise do Trabalho.</b> Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998. <b>20 exemplares disponíveis</b> TENÓRIO, F. G. <b>Elaboração de projetos comunitários: uma abordagem prática.</b> Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991. <b>2 exemplares disponíveis</b>			

### Componentes Curriculares 4º Semestre

Nome e código do componente curricular: <b>Embalagem e Rotulagem de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função:	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:		Módulo de alunos:	

-	30
---	----

**Ementa:**

Definições, histórico, funções, requisitos, materiais e tipos de embalagens. Embalagens rígidas e flexíveis. Embalagens ativas e inteligentes. Reciclagem de embalagens. Estabilidade de produtos embalados. Equipamentos de embalagem. Inovação em embalagens e gerenciamento estratégico em embalagens para alimentos. Rotulagem de alimentos. Legislação pertinente. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2008. **5 exemplares disponíveis**

TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. vol. 3. São Paulo: Blucher, 2010. **5 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

CARVALHO, M. A. **Engenharia de embalagens: uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagem**. São Paulo: Novatec, 2008.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. **5 exemplares disponíveis**

MESTRINER, F. **Gestão estratégica de embalagem: uma ferramenta de competitividade para sua empresa**. São Paulo: Prentice Hall, 2008.

MESTRINER, F. **Inovação na Embalagem**. São Paulo: M.Books, 2018.

VENTURIERI, Giorgio Cristino. et al EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL. **Caracterização, colheita, conservação e embalagem de méis de abelhas indígenas sem ferrão**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2007. **1 exemplar disponível**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Amidos, Farinhas e Panificação</b>	Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
--	-------------------	----------------------------

Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória
--------------------------	-----------------------	--------------------------

Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos	Módulo de alunos: 30
---	-------------------------

**Ementa:**

Cereais e tubérculos utilizados na alimentação humana. Histórico e definição. Composição química, funcionalidade, armazenamento, limpeza e seleção de cereais e tubérculos. Efeitos do processamento dos cereais nas propriedades físicas e químicas das proteínas e amidos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas e amidos. Propriedades reológicas das farinhas e amidos. Produtos de panificação e massas alimentícias. Principais processos de industrialização. Técnicas de conservação e armazenamento. Controle de qualidade e legislação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. (Coord.). **Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos**. vol. 3. São Paulo: Edgard Blücher, 2008. **5 exemplares disponíveis**

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. (Coord.). **Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. Vol. 4. São Paulo: Edgard Blücher, 2008. **5 exemplares disponíveis**

LIDON, F. J.; SILVESTRE, M. M. **Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia**. Lisboa: Escolar, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. **5 exemplares disponíveis**

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. **5 exemplares disponíveis**

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. **5 exemplares disponíveis**

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. **26 exemplares disponíveis**

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2016. **5 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de processamento de frutas e hortaliças</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de Alimentos e Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Recepção da matéria-prima, conservação, limpeza e seleção. Estrutura, composição química, valor nutritivo e fisiologia pós-colheita das frutas e hortaliças. Alterações de cor e reações enzimáticas. Etapas básicas do processamento. Fabricação de compotas, conservas, doces e geléias, polpas, temperos, sucos, azeitonas e outros vegetais fermentados. Desidratação e secagem. Embalagens. Aproveitamento de resíduos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. <b>Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio</b> . Lavras: UFLA, 2005. KOBLITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b> MORETTI, C. L. <b>Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças</b> . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007. <b>Disponível na internet</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b> FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática</b> . Porto Alegre: Artmed, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b> FERNANDES, Natália Tsuzuki. Célia Andressa e Teixeira, Reginaldo Marcos Martins Eliana Maria. <b>Produção Agroindustrial: Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial</b> . Editora Érica, 2015. <b>5 exemplares disponíveis</b> OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. <b>11 exemplares disponíveis</b> TORREZAN, R.; AZEVEDO, J. H. <b>Frutas em calda, geleias e doce</b> . Brasília: Embrapa, 2003. <b>Disponível na internet</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Gestão da Qualidade e Higiene na Produção de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:		Módulo de alunos:	



Microbiologia de Alimentos	30
<p><b>Ementa:</b>  Definição e atributos de qualidade. Histórico, Evolução e Definições em Controle de Qualidade. Sistemas e Ferramentas do Controle de Qualidade. Gestão de qualidade total (GQT): conceitos e ferramentas. Boas práticas de fabricação (BPF) e Análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Normatização e Padronização. Importância, definição e técnicas de limpeza e sanificação na produção de alimentos. Conceitos básicos de higiene de alimentos: tipos de contaminantes e contaminação cruzada. Principais tipos de detergentes e sanificantes. Sistema CIP (Clean in place). Avaliação da eficiência microbiológica de sanificantes associados ao procedimento de higienização. Controle de pragas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b>  BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia</b>. Porto Alegre: Artemed, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b>  GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b>. São Paulo: Varela, 2001. <b>5 exemplares disponíveis</b>  GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Sistema de Gestão: qualidade e segurança dos alimentos</b>. Barueri, SP: Manole, 2013. <b>5 exemplares disponíveis</b></p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b>  NASCIMENTO NETO, F. (org.). <b>Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar</b>. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. <b>Disponível na internet</b>  FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b>. Porto Alegre: Artmed, 2002. <b>20 exemplares disponíveis</b>  HOBBS, B.C. <b>Toxinfecções Alimentares</b>. 2ª ed., Zaragoza, Editorial Acribia, 1998.  JAY, J. M. <b>Microbiologia de Alimentos</b>. Porto Alegre: Artmed, 2005. <b>5 exemplares disponíveis</b>  SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b>. 6ª ed. atual. São Paulo: Varela, 2007. <b>26 exemplares disponíveis</b></p>	

Nome e código do componente curricular: <b>Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC)</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Pesquisa e Educação do Campo I		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b>  Pesquisa como princípio pedagógico integrador. Diálogo entre teoria e prática. Elaboração do TCC: Definição da questão de pesquisa. Definição de objetivos e percurso metodológico. Elaboração do referencial teórico, com base na regulamentação da ABNT. Regimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Normas para elaboração de TCC. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>			

**Bibliografia Básica:**

KÖCHE, José C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e prática da pesquisa. 14 ed. Petrópolis: Vozes, 1997. **3 exemplares disponíveis**

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. **40 exemplares disponíveis**

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2000. **20 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

ALVES, Rubem. **Entre a ciência e a sapiência:** o dilema da educação. 6ª ed. São Paulo: Loyola, 2001. **20 exemplares disponíveis**

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. **10 exemplares disponíveis**

KUHN, Thomas S. **A estrutura das revoluções científicas.** 9ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007. **20 exemplares disponíveis**

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em Ciências Sociais.** São Paulo Atlas, 1995. **20 exemplares disponíveis**

KOSIK, Karel. **Dialética do concreto.** 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

Nome e código do componente curricular: <b>Economia Solidária e Cooperativismo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Abordagens do mundo do trabalho. Fundamentação teórica da educação para a cooperação. Conceito da economia solidária, economia social, economia popular e terceiro setor. História e conceito do cooperativismo. Princípios do cooperativismo. Correntes teóricas cooperativistas. Tipos de cooperativas. Legislação de uma cooperativa. Estrutura organizacional de uma cooperativa. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

CENZI, Neri Luiz. **Cooperativismo:** desde as origens ao projeto de lei de reforma do sistema cooperativo brasileiro. Curitiba: Juruá, 2011. **20 exemplares disponíveis**

SANTOS, B. de S.(Org.) **Produzir para viver:** os caminhos da produção não capitalista. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. **2 exemplares disponíveis**

SINGER, Paul. **Globalização e desemprego:** diagnóstico e alternativas. 8ª ed. São Paulo: Contexto, 2012. **20 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho:** ensaio sobre a afirmação e negação do trabalho. 6 reimpressão. São Paulo: Boitempo, 2003. **19 exemplares disponíveis**

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. **1 exemplar disponível**

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. **10 exemplares disponíveis**

FRIGOTTO, Gaudêncio (Org.). **Educação e crise do trabalho:** perspectivas de final de século. Petrópolis - RJ: Vozes, 1998. (Coleção Estudos Culturais em Educação).

KRAYCHETE, Gabriel. AGUIAR, Kátia (Orgs). **Economia dos setores populares:** sustentabilidade e estratégias de formação. São Leopoldo: OIKOS, 2007. **15 exemplares disponíveis e disponível na internet**

Nome e código do componente curricular: <b>Manejo e pós-colheita de grãos de Sistemas Produtivos Alimentares</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Conceitos acerca da fisiologia e metabolismo de grãos. Influência do manejo agroecológico na qualidade dos grãos. Métodos e conceitos para manejo e pós-colheita de grãos para os sistemas produtivos alimentares. Tecnologia de pós-colheita e beneficiamento. Conservação e preservação da qualidade dos grãos armazenados. Psicrometria. Unidades Armazenadoras. Unidades de Beneficiamento de Sementes. Aeração. Controle de Pragas. Sementes crioulas e diversidade genética. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> FERNANDES, Natália Tsuzuki. Célia Andressa e Teixeira, Reginaldo Marcos Martins Eliana Maria. <b>Produção Agroindustrial:</b> Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Érica, 2015. <b>5 exemplares disponíveis</b> HO WAN, M. et al. Em defesa de um mundo sustentável sem transgênico. Expressão Popular. São Paulo, 2004. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. <b>Pós-colheita de frutas e hortaliças.</b> Lavras - MG: Editora UFLA, 2005.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos.</b> 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 1992. <b>5 exemplares disponíveis</b> FELLOWS, Peter. <b>Tecnologia do processamento de alimentos:</b> princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. <b>5 exemplares disponíveis</b> PUZZI, Domingos. <b>Abastecimento e armazenagem de grãos.</b> Campinas – SP: Instituto campineiro de ensino agrícola, 2000. PUZZI, D. <b>Manual de armazenamento de grãos:</b> armazéns e silos, São Paulo: Agronômica Ceres, 1977. BRASIL. Ministério da Agricultura. Equipe Técnica de Sementes e Mudanças. <b>Regras para análise de sementes.</b> Brasília, DF, 1976. <b>5 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Seminário Integrador IV</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 17 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: <b>Seminário Integrador III</b>		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Apresentação das ações do Projeto de Intervenção. Sistematização das ações do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ARMANI, D. <b>Como elaborar projetos?</b> Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. <b>20 exemplares disponíveis</b> ARROYO, M. G. (Org.) <b>Por uma educação básica do campo.</b> 4ª ed. Petrópolis, Vozes, 2009. <b>5 exemplares disponíveis</b> KISIL, R. <b>Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil.</b> 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade). <b>12 exemplares disponíveis</b>			

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. **Trabalho e conhecimento:** dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002. **15 exemplares disponíveis**

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber:** elementos para uma teoria. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. **1 exemplar disponível**

FRIGOTTO, G. (org.). **Educação e Crise do Trabalho.** Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998. **20 exemplares disponíveis**

KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural:** uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007. **1 exemplar disponível e disponível na internet**

TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991. **2 exemplares disponíveis**

**Componentes Curriculares 5º Semestre**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Processamento de Carnes e Derivados</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos:	
<b>Ementa:</b> Fundamentos da ciência de carnes, histórico e definição. Composição, estrutura e valor nutricional. Microbiologia da carne. Avanços tecnológicos da indústria de produtos cárneos. Técnica de abate e conversão do músculo em carne. Influência dos processos pré-abate na qualidade da carne. Processamento da carne bovina, suína, de aves e pescado. Princípios e métodos de conservação aplicados à carne. Produção de carne mecanicamente separada, embutidos, defumados, cárneos secos, salgados e outros derivados. Aproveitamento dos subprodutos cárneos. Legislação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**

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

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Vol. 1. Goiânia: Ed. UFG, 1995. **13 exemplares disponíveis**

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Vol. 2. Goiânia: Ed. UFG, 1995. **13 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. **5 exemplares disponíveis**

GIL, J. I.; DURÃO, J. C. **Manual de inspeção sanitária de carnes**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1985. 563p. **13 exemplares disponíveis**

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2ª ed. rev. São Paulo: E. Blücher, 2007. **25 exemplares disponíveis**

TERRA, N. N.; BRUM, M. A. R. **Carne e seus derivados técnicas de controle de qualidade**. São Paulo: Nobel, 1987.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Varela, 2004.

Nome e código do componente curricular: <b>Biotecnologia aplicada a tecnologia alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Tópicos de genética molecular. Tópicos especiais em biotecnologia molecular. Emprego dos microorganismos nos processos de biotransformação e bioconversão de alimentos. Biossegurança de alimentos derivados da biotecnologia. Produção de enzimas de interesse para a agroindústria de alimentos e sua utilização. Potencial oferecido pela biotecnologia para a agroindústria. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**  
 BON, E. P. S. ET AL. **Enzimas em biotecnologia:** produção, aplicação e mercado. Rio de Janeiro: Interciência, 2008.  
 RESENDE, R. R. **Biotecnologia Aplicada à Agroindústria:** fundamentos e aplicações – v.4 / organizado por Rodrigo Ribeiro Resende; colaboração de Carlos Ricardo Soccol e Luiz Renato de França. – São Paulo: Blucher, 2016.  
 SERAFINI, Luciana Atti; BARROS, Neiva Monteiro de; AZEVEDO, João Lúcio de (Org.). **Biotecnologia:** avanços na agricultura e na agroindústria. Caxias do Sul - RS: EDUCS, 2002. (Coleção Biotecnologia).  
**Bibliografia Complementar:**  
 BLACK, J. G. **Microbiologia:** fundamentos e perspectivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. **32 exemplares disponíveis**  
 COELHO, M. A. Z. SALGADO, A. M. RIBEIRO, B. D. **Tecnologia enzimática.** São Paulo: Epub, 2008.  
 FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2004. **5 exemplares disponíveis**  
 PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. **Microbiologia:** conceitos e aplicações. 2ª ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, v. 2, 2006. **17 exemplares disponíveis**  
 PESSOA JUNIOR, A. KILIKIAN, B. V. **Purificação de produtos biotecnológicos.** Barueri: Manole, 2005.

Nome e código do componente curricular: <b>Análise Sensorial de Alimentos da Agricultura Familiar</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Importância e aplicações da análise sensorial. Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. Fatores que influenciam na análise sensorial e condições dos testes sensoriais. Elementos estruturais da análise sensorial. Seleção e formação de equipes de analistas sensoriais. Principais testes sensoriais. Problemas sensoriais na produção de alimentos. Normas da ABNT em análise sensorial. Análise estatística na análise sensorial. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em análise sensorial:** Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999. **6 exemplares disponíveis**  
 ANDRADE, E. C. B. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2009. **20 exemplares disponíveis**  
 DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial dos alimentos.** 4ª ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente.** São Paulo: Atheneu, 2007. **5 exemplares disponíveis**  
 ARAÚJO, J. M.A. **Química de Alimentos: teoria e prática.** 3ª ed. ver. Ampl. Viçosa: UFV, 2004.  
 BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos.** 3ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001. **6 exemplares disponíveis**  
 CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.** Viçosa: Editora UFV, 1993.  
 PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. **15 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de processamento de produtos apícolas</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Introdução a apicultura. Produtos das abelhas: tipos e composição química. Coleta, extração, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de produtos apícolas. Boas práticas de fabricação do mel e produtividade das culturas comerciais. Importância da atividade apícola para o equilíbrio ambiental. Legislação específica. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ANDRADE, E. C. B. <b>Análise de alimentos:</b> uma visão química da nutrição. São Paulo: Varela, 2009. <b>20 exemplares disponíveis</b> BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos.</b> São Paulo: Livraria Varela, 2001. <b>6 exemplares disponíveis</b> COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A. <b>Apicultura: manejo e produtos.</b> Jaboticabal: FUNEP, 2006. <b>5 exemplares disponíveis</b> <b>Bibliografia Complementar:</b> ARAUJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática.</b> Viçosa: UFV, 2004. EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente.</b> São Paulo: Atheneu, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b> OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.</b> Barueri: Manole, 2006. <b>11 exemplares disponíveis</b> RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de alimentos.</b> São Paulo: Blücher, 2007. <b>25 exemplares disponíveis</b> VENTURIERI, Giorgio Cristino. et al EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL. Caracterização, colheita, conservação e embalagem de méis de abelhas indígenas sem ferrão. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2007. <b>1 exemplar disponível</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Desenvolvimento de novos produtos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisitos: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e quantificação dos fornecedores. Avaliação do ciclo de vida. Registros nos órgãos competentes. Custo do projeto, importância e avaliação. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Determinação do preço de venda. Novas tecnologias e tendências. Propriedade intelectual. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**  
 KOTLER, Philip. Administração de marketing. 10. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2000. **5 exemplares disponíveis**  
 MOURAD, A. L.; VILHENA, A.; GARCIA, E. E. C. **Avaliação do ciclo de vida: princípios e aplicações.** Campinas: CETEA/CEMPRE, 2002. **5 exemplares disponíveis**  
 SANTOS, F. L. **Desenvolvimento e perspectivas da propriedade intelectual no Brasil.** Cruz das Almas: Editora da UFRB, 2014. **2 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**  
 ANDRADE, É. C. B. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição.** 2ª ed. São Paulo: Varela, 2009. **20 exemplares disponíveis**  
 BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas.** São Paulo: Atlas, 2003. **1 exemplar disponível**  
 CHENG, L. C. **QFD: Desdobramento da Função Qualidade na Gestão de Desenvolvimento de Produto.** São Paulo: Blucher, 2007.  
 DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial dos alimentos.** 4ª ed. Curitiba: Champagnat, 2013.  
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 1989. **5 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Matemática Financeira Aplicada à Tecnologia em Alimentos</b>	Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Básica	Natureza: Obrigatória
Pré-requisitos:	Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**  
 Juros, taxas e descontos relacionados à Tecnologia em Alimentos. Planejamento financeiro aplicado à Tecnologia em Alimentos. Planos de amortização de empréstimos e financiamentos na perspectiva de cenários para investigação, relacionados às questões sociais, políticas e culturais do campesinato. Elaboração do Plano de Estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**  
 ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações.** 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. **20 exemplares disponíveis**  
 SANTANA, José da Conceição. **Matemática financeira: abordagem prática para pequenos negócios e empreendimentos da economia solidária.** Cruz das Almas, BA: EDUFRB, 2012. **2 exemplares disponíveis**  
 HAZZAN, S.; POMPEO, J. N. **Matemática financeira.** 6º ed. São Paulo: Saraiva, 2007. **20 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**  
 CARVALHO, L. C. S. **Matemática financeira e aplicada.** Rio de Janeiro: FGV, 2009.  
 CRESPO, Antônio Arnot. **Matemática financeira fácil.** São Paulo: Saraiva, 2009. **10 exemplares disponíveis**  
 FARO, Clovis de; LACHTERMACHER, Gerson. **Introdução a matemática financeira.** Rio de Janeiro: FGV, 2012.  
 IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva.** São Paulo: Atual, 2009, v. 11. **20 exemplares disponíveis**  
 PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática financeira objetiva e aplicada.** 7ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005. **20 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular:	Centro:	Carga horária:
---	---------	----------------



<b>Gestão e Viabilidade de Empreendimentos Agroindustriais da Agricultura Familiar</b>		CETENS	68 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Economia Solidária e Cooperativismo		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b> Funções básicas de gestão de empreendimentos agroindustriais. Comportamento Organizacional. Aspectos de sustentabilidade de empreendimentos agroindustriais. Importância do estudo de viabilidade na organização coletiva e solidária da agricultura familiar. Elaboração de Estudo de Viabilidade. Custos. Ponto de Equilíbrio. Capital de Giro. Formação de Preço. Análise de Mercado. Alianças Estratégicas e Parcerias. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b> CAPINA. Cooperação e Apoio a Projetos de Inspiração Alternativa (org.). <b>Puxando o fio da meada</b>. Rio de Janeiro: CAPINA, 1999. <b>19 exemplares disponíveis e disponível na internet</b> CAPINA. Cooperação e Apoio a Projetos de Inspiração Alternativa (org.). <b>Retomando o fio da meada</b>. Rio de Janeiro: CAPINA, 1999. <b>19 exemplares disponíveis e disponível na internet</b> SALLES, R. H. <b>Plano de negócios para cooperativas e associações</b>. Rio de Janeiro: FASE, n.3, 2002. <b>5 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b> ANTUNES, Ricardo. <b>Os sentidos do trabalho</b>: ensaio sobre a afirmação e negação do trabalho. 6 reimpressão. São Paulo: Boitempo, 2003. <b>19 exemplares disponíveis</b> ASSAF NETO, Alexandre. <b>Matemática financeira e suas aplicações</b>. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. <b>20 exemplares disponíveis</b> BRANDEBURG, Alfio; FERREIRA, Ângela Duarte Damasceno; FLORIANI, Dimas; SILVA, Osvaldo Heller da (org.). <b>Ruralidades e questões ambientais: estudo sobre estratégias, projetos e políticas</b>. Brasília: MDA, 2007. KRAYCHETE, Gabriel. AGUIAR, Kátia (Orgs). <b>Economia dos setores populares: sustentabilidade e estratégias de formação</b>. São Leopoldo: OIKOS, 2007. <b>15 exemplares disponíveis e disponível na internet</b> RTS (Org). <b>Tecnologias Sociais: caminhos para a sustentabilidade</b>. Brasília: RTS, 2009. <b>1 exemplar disponível</b></p>			

Nome e código do componente curricular: <b>Seminário Integrador V</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 17 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Seminário Integrador IV		Módulo de alunos: 30	
<p>Ementa: Apresentação de Relatório do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b> ARROYO, M. G. (Org.) <b>Por uma educação básica do campo</b>. 4ª ed. Petrópolis, Vozes, 2009. <b>5 exemplares disponíveis</b> ARMANI, D. <b>Como elaborar projetos?</b> Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. <b>20 exemplares disponíveis</b> FRIGOTTO, G. (org.). <b>Educação e Crise do Trabalho. Perspectivas de Final de Século</b>. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998. <b>20 exemplares disponíveis</b></p>			

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. **Trabalho e conhecimento: dilemas na educação do trabalhador.** São Paulo: Cortez, 2002. **15 exemplares disponíveis**

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber: elementos para uma teoria.** Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. **10 exemplares disponíveis**

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. **1 exemplar disponível**

KISIL, R. **Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil.** 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade). **12 exemplares disponíveis**

TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários: uma abordagem prática.** Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991. da escola do trabalho. São Paulo: Brasiliense, 1981. 1987, n. 27. Cortez, São Paulo. **2 exemplares disponíveis**

**Componentes Curriculares 6º Semestre**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia do processamento de leite e derivados</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Estudo da síntese do leite na glândula mamária. Composição do leite de diferentes espécies. Classificação e tipos de leite. Padrões físico-químicos, microbiológicos e sensoriais do leite e dos produtos lácteos. Produção higiênica do leite. Tecnologia de produção de leite pasteurizado, concentrado, leite em pó. Tecnologia de produção de derivados lácteos: queijo, requeijão, creme de leite, manteiga e doce de leite. Aproveitamento de subprodutos da indústria Láctea. Avanços tecnológicos da indústria de laticínios. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BEHMER, M. L. A. <b>Tecnologia do Leite, produção, industrialização e análise.</b> São Paulo: Nobel, 1999. <b>8 exemplares disponíveis</b> ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.</b> Vol. 2. Porto Alegre, Artmed, 2005. PEREIRA, B.C.D. <b>Físico-química do leite e Derivados: métodos analíticos.</b> Juiz de Fora: EPAMIG, 2001.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CECCHI, Heloísa Márcia. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.</b> 2ª ed. rev. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003. <b>5 exemplares disponíveis</b> FENNEMA, Owen R. <b>Química dos alimentos.</b> Zaragoza, [Espanha]: Acribia, 1994. <b>1 exemplar disponível</b> GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.</b> São Paulo: Nobel, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b> JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005. <b>5 exemplares disponíveis</b> SILVA, P. H. F. <b>Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos.</b> Juiz de Fora: D. Braga Chelini Pereira, 1997. <b>1 exemplar disponível</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Análise de Alimentos da Agricultura Familiar</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68 horas
--	--	-------------------	----------------------------

Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: Físico-Química Aplicada a Tecnologia em Alimentos e Química Analítica Aplicada a Tecnologia em Alimentos		Módulo de alunos: 30
<p><b>Ementa:</b> Métodos de análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra. Confiabilidade dos resultados. Análise laboratorial da composição básica nutricional dos produtos alimentícios e dos parâmetros de qualidade de acordo com padrões de identidade e qualidade previstos na legislação. Métodos de determinação de proteínas, lipídeos, carboidratos, fibras, sódio e vitaminas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>		
<p><b>Bibliografia Básica:</b> CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.</b> 2ª ed. rev. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003. <b>5 exemplares disponíveis</b> SILVA, C. A. O.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. <b>Ciência dos Alimentos: princípios de bromatologia.</b> Rio de Janeiro: Rúbio, 2016. <b>5 exemplares disponíveis</b> SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. <b>Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.</b> 3ª ed. Viçosa: UFV, 2006. <b>7 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b> ANDRADE, É. C. B. <b>Análise de alimentos: uma visão química da nutrição.</b> 2ª ed. São Paulo: Varela, 2009. <b>20 exemplares disponíveis</b> COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes.</b> 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. <b>6 exemplares disponíveis</b> EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente.</b> São Paulo: Atheneu, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b> GRISWOLD, Ruth Mary. <b>Estudo experimental dos alimentos.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 1972. <b>5 exemplares disponíveis</b> KOBLOITZ, M.G.B. <b>Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b></p>		

Nome e código do componente curricular: <b>Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC)</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Trabalho de Conclusão de Curso I		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b> Atividade-processo específica na elaboração de um trabalho monográfico com defesa pública perante banca. Diálogo entre teoria e prática. Importância do rigor metodológico e da consciência do percurso do pensamento na interpretação da realidade. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>			

**Bibliografia Básica:**  
 KÖCHE, José C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e prática da pesquisa. 14ª ed. Petrópolis: Vozes, 1997. **3 exemplares disponíveis**  
 MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. **40 exemplares disponíveis**  
 SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2000. **20 exemplares disponíveis**  
**Bibliografia Complementar:**  
 ALVES, Rubem. **Entre a ciência e a sapiência:** o dilema da educação. 6ª ed. São Paulo: Loyola, 2001. **20 exemplares disponíveis**  
 DEMO, Pedro. **Metodologia científica em Ciências Sociais.** São Paulo Atlas, 1995. **20 exemplares disponíveis**  
 FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. **10 exemplares disponíveis**  
 KUHN, Thomas S. **A estrutura das revoluções científicas.** 9ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007. **20 exemplares disponíveis**  
 KOSIK, Karel. **Dialética do concreto.** 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

Nome e código do componente curricular: <b>Estágio Curricular Supervisionado</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 170 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Deve ter cursado, no mínimo, 70% da carga horária obrigatória do curso (1.524 horas)		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Elaboração do Plano de Estágio. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> Não se aplica.			

### Componentes Curriculares Optativas

Nome e código do componente curricular: <b>GCETENS043 - Pesquisa e Educação do Campo II</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Pesquisa e Educação do Campo I		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Metodologia da pesquisa. Pesquisa participante. Metodologia da Pesquisa-Ação. Etnociências. Abordagem sistêmica e funcionalista na pesquisa. Estruturação do projeto de pesquisa em suas linhas gerais: tema, objeto e problema. Definição dos orientadores para TCC. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**  
 BRANDÃO, C. R. **Pesquisa participante**. 8ª ed. São Paulo Brasiliense, 1990. **3 exemplares disponíveis**  
 FAZENDA, Ivani (org). **Metodologia da pesquisa educacional**. 7ª ed. São Paulo: Cortez, 2001. **20 exemplares disponíveis**  
 KÖCHE, José C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e prática da pesquisa**. 14ª ed. Petrópolis: Vozes, 1997. **3 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**  
 CALDART, Roseli Salete, PALUDO, Conceição e DOLL, Johannes. **Como se formam os sujeitos do campo? Idosos, adultos, jovens, crianças e educadores**. Brasília: Pronera/NEAD, 2006. **Disponível na internet**  
 FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996. **10 exemplares disponíveis**  
 KUHN, Thomas S. **A estrutura das revoluções científicas**. 9ª ed. São Paulo: Perspectiva, 2007. **20 exemplares disponíveis**  
 MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.) **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 20 ed. Petrópolis: Vozes, 2002. **10 exemplares disponíveis**  
 SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2000. **20 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>GCETENS026 - Leitura e Produção Textual II</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Leitura de Produção Textual I		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Gramática do texto. Critérios para análise da coerência e da coesão. Textos Científicos (regras e métodos). Elaboração de relatórios técnicos. Elaboração do Plano de Estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> GERALDI, João Wanderley. <b>O texto na sala de aula</b> . São Paulo: Ática, 1997. KOCH, Ingedore G. Villaça. <b>A coesão textual</b> . São Paulo: Contexto, 1993. <b>20 exemplares disponíveis</b> KOCH, Ingedore Villaça; TRAVAGLIA, Carlos Luiz. <b>A coerência textual</b> . São Paulo: Contexto, 1993. <b>20 exemplares disponíveis</b> PLATÃO, Fiorin. <b>Para entender o texto: leitura e redação</b> . São Paulo: Ática, 1998. <b>10 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BRANDÃO, C. R. <b>Pesquisa participante</b> . 8ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1990. <b>3 exemplares disponíveis</b> DEMO, Pedro. <b>Metodologia científica em Ciências Sociais</b> . São Paulo Atlas, 1995. <b>20 exemplares disponíveis</b> FREIRE, Paulo. <b>A importância do ato de ler</b> . 23ª ed. São Paulo: Cortez, 1989. <b>20 exemplares disponíveis</b> SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2000. <b>20 exemplares disponíveis</b> TRAVAGLIA, Luiz Carlos. <b>Gramática e interação: uma proposta para o ensino de gramática no 1º e 2º graus</b> . São Paulo: Cortez, 1996.			

Nome e código do componente curricular: <b>Libras</b>	Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa
Pré-requisito: -	Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b> Aspectos clínicos, educacionais, históricos e sócio-antropológicos da surdez. A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia, de sintaxe, de semântica e de pragmática. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p> <p>Bibliografia Básica: KARNOPP, L.; QUADROS, R. M. <b>Língua de Sinais Brasileira</b>. Porto Alegre: Artmed, 2004. LIMA, Priscila Augusta. <b>Educação inclusiva e igualdade social</b>. São Paulo: Avercamp, 2006. <b>20 exemplares disponíveis</b> RODRIGUES, D. <b>Inclusão e educação</b>: doze olhares sobre a educação inclusiva. São Paulo: Summus Editorial, 2006. <b>20 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b> ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. <b>Trabalho e conhecimento</b>: dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002. <b>15 exemplares disponíveis</b> FREIRE, Paulo. <b>Educação e mudança</b>. 34ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. <b>10 exemplares disponíveis</b> FREIRE, Paulo. <b>Partir da infância</b>: diálogos sobre educação. Rio de Janeiro: Paz e Terra. FREIRE, Paulo. <b>A importância do ato de ler</b>. 23ª ed. São Paulo: Cortez, 1989. <b>20 exemplares disponíveis</b> MEIRIEU, Philippe. <b>O cotidiano da escola e da sala de aula</b>: o fazer e o compreender. Porto Alegre: Artmed, 2005. <b>20 exemplares disponíveis</b></p>		

Nome e código do componente curricular: <b>GCETENS034 - Educação das Relações Étnico-Raciais</b>	Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa
Pré-requisito: -	Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b> A Educação das Relações Étnico-Raciais. Comunidades indígenas no Brasil e a formação étnica do povo brasileiro. História e Cultura Africana, Indígena e Afro-brasileira. Racismo Estrutural no Brasil. Ideologia da Democracia Racial. Negritude, Índio e Escola. Cultura Negra, indígena e a Educação Brasileira. Comunidades Negras, Indígenas Rurais e quilombolas – território e questão agrária; inclusão produtiva e desenvolvimento local em comunidades tradicionais; Políticas Afirmativas em educação; Políticas Afirmativas para comunidades tradicionais. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>		

**Bibliografia Básica:**

GERMANI, G. I.; OLIVEIRA, G. G. **Reconhecimento de territórios quilombolas**: A experiência do convênio de cooperação técnica na Bahia. O Incra e os desafios para a regularização dos territórios quilombolas. Algumas experiências. Brasília: NEAD, 2006.

RIBEIRO, Darcy. **Os índios e a civilização**: a integração das populações indígenas no Brasil moderno. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. **10 exemplares disponíveis**

SANTOS, José R. J. **Acesso e Permanência da população negra no ensino superior**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada; UNESCO, 2007, v. 30. **6 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. **Trabalho e conhecimento**: dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002. **15 exemplares disponíveis**

FREIRE, Paulo. **Educação e mudança**. 34ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. **10 exemplares disponíveis**

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.

GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

REGO, Teresa Cristina. **Memórias de escola**: cultura escolar e constituição de singularidades. Petrópolis: Vozes, 2003. **30 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Movimentos Sociais do Campo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Antecedentes históricos dos movimentos sociais. Movimentos messiânicos de luta pela terra. Os movimentos sociais no campo na atualidade. Movimento Zapatismo e a Via Campesina. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

GOHN, Maria da Glória. **Novas teorias dos movimentos sociais**. São Paulo: Edições Loyola, 2008.

GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989. **1 exemplar disponível**

LARANJEIRA, Raymundo. **Direito agrário brasileiro**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1983.

**Bibliografia Complementar:**

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012. **20 exemplares disponíveis e disponível na internet**

ETERSEN, Paulo. **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009. **1 exemplar disponível**

MARTINS, José de Souza. **O cativo da terra**. São Paulo: Hucitec, 1990. **20 exemplares disponíveis**

MARTINS, José de Souza. **Reforma Agrária**: o impossível diálogo. São Paulo: EDUSP, 1990. **1 exemplar disponível**

STÉDILLE, João Pedro (coord). **A questão agrária**. São Paulo: Expressão Popular, 2000. **80 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Políticas Públicas e Educação do Campo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Direitos Sociais. Conceito de Política Pública. Políticas Educacionais no Brasil a partir da Constituição do Estado Nacional. Políticas públicas para a Educação do Campo e os planos governamentais. Mediações entre as Relações de Produção no Capitalismo e as Práticas Educacionais. Fundamentos da Educação do Campo. Políticas Públicas para a Educação do Campo. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BIANCHETTI, Roberto G. <b>Modelo neoliberal e políticas educacionais</b> . São Paulo: Cortez, 2005. BOBBIO, Norberto. <b>Estado, Governo e Sociedade</b> : para uma nova teoria na política. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998. <b>15 exemplares disponíveis</b> GOHN, Maria da Glória. Classes Sociais e Movimentos Sociais. In: <b>Reprodução Social, Trabalho e Serviço Social</b> . Brasília: UnB, 36-54, 1999.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CALDART, Roseli S. (Org.). <b>Dicionário da Educação do Campo</b> . São Paulo: Expressão Popular, 2012. <b>20 exemplares disponíveis e disponível na internet</b> CASTEL, R. <b>As metamorfoses da questão social</b> : uma crônica do salário. Petrópolis: Vozes, 1998. <b>20 exemplares disponíveis</b> DAVIES, Nicholas. <b>Legislação Educacional Federal Básica</b> . São Paulo: Cortez, 2004. <b>20 exemplares disponíveis</b> LARANJEIRA, Raymundo. <b>Direito agrário brasileiro</b> . Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1983. MOREIRA, Roberto J. <b>Terra, poder e território</b> . São Paulo: Expressão Popular, 2007.			

Nome e código do componente curricular: <b>GCETENS017 - Capital, Trabalho e Educação</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Fundamentos da Economia Política. Caráter histórico do trabalho. Dupla face do trabalho no capitalismo. O processo de constituição do trabalho coletivo e educação do trabalhador rural. Modernização do campo e qualificação profissional. Sujeição da agricultura familiar ao capital. A educação diante do desemprego e da precarização do trabalho no campo. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ISTVÁN, Mézaros. <b>A educação para além do capital</b> . São Paulo, Boitempo, 2005. <b>30 exemplares disponíveis</b> MARX, K; ENGELS, F. <b>A ideologia alemã</b> . São Paulo: Boitempo Editorial, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b> MARX, Karl. Posfácio da 2 ed. In: Marx, Karl. <b>O capital</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. <b>11 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			



BOBBIO, Norberto. **Estado, Governo e Sociedade**: para uma nova teoria na política. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998. **15 exemplares disponíveis**

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012. **20 exemplares disponíveis e disponível na internet**

FANI, G. F. **Diálogos de um novo tempo**. Tese de doutorado em Ciências Sociais. São Paulo, Universidade de São Paulo, 1989.

GOMEZ, M; ARRUDA, M; FRIGOTTO, G; ARROYO, M. **Trabalho e conhecimento**: dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 1987. **15 exemplares disponíveis**

MOREIRA, Roberto J. **Terra, poder e território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

Nome e código do componente curricular: <b>Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Importância econômica e social das plantas medicinais, condimentares e aromáticas. Fitoquímica e química. Fatores bióticos e abióticos que interferem no metabolismo das plantas medicinais. Manipulação de produtos naturais das plantas medicinais, condimentares e aromáticas para o desenvolvimento de produtos.			
<b>Bibliografia Básica:</b> COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. <b>Alimentos funcionais</b> : componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2010. LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. <b>Plantas medicinais no Brasil</b> : nativas e exóticas. 2. ed. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda, 2008. <b>20 exemplares disponíveis</b> ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética</b> : seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. <b>26 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumo Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumo Estratégicos. <b>Programa nacional de plantas medicinais e fitoterápicos</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2009. <b>Disponível na internet</b> MATOS, F.J.A. <b>Plantas Medicinais: Guia de Seleção e Emprego de Plantas Usadas em Fitoterapia no Nordeste do Brasil</b> . Ceará, Editora UFC. p. 189-241. 2000. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2ª ed., rev. São Paulo: Editora Blücher, 2007. <b>25 exemplares disponíveis</b> SERAFINI, L. A. Et al. (org.). <b>Extração e aplicações de óleos essenciais de plantas aromáticas e medicinais</b> . Caxias do Sul - RS: EDUCS, 2002. SIMÕES, C. M. O. (Org.). <b>Farmacognosia</b> : da planta ao medicamento. 6ª ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2007. <b>20 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Análise da Água</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 34 horas
Modalidade: Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Microbiologia de alimentos e Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b>			

Características Físicas: Determinação de cor, Determinação de turbidez, Determinação de temperatura, Determinação de condutividade. Características Químicas: Determinação de alcalinidade, Determinação de dureza, Determinação de pH, Determinação de oxigênio dissolvido, Determinação de DBO, Determinação de DQO, Determinação da série de sólidos, Determinação da série de nitrogênio, Determinação de fósforo e Determinação de metais. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

SKOOG, Douglas A.; **Fundamentos de Química Analítica**. Tradução 8ª ed. Norte Americana, Por Marco Tadeu Grassi. Editora Thomson, 2006. **20 exemplares disponíveis**

BACCAN, Nivaldo et al. **Química analítica quantitativa elementar**. 3ª ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2001. **26 exemplares disponíveis**

HARRIS, Daniel C. **Análise química quantitativa**. 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, c2008. **6 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

BROWN, Theodore L et al. **Química: a ciência central**. 9ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. **19 exemplares disponíveis**

CETESB, ASCETESB. **Técnica de Abastecimento e Tratamento de Água**. 3ª ed. São Paulo, CETESB/ASCETESB, v. 2, 1987.

KOTZ, John C. **Química geral e reações químicas**. Rio de Janeiro: Thomson Learning, 2005. **33 exemplares disponíveis**

MAIA, Daltamir Justino; BIANCHI, José Carlos de A. **Química Geral: fundamentos**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. **20 exemplares disponíveis**

VOGEL, A. I. **Química analítica qualitativa**. São Paulo: Mestre Jou, 1981. **25 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia do Café</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Composição química do grão. Misturas de cafés com características diferentes. Torra. Efeito da torra e do preparo da bebida. Moagem - Granulometria do pó. Embalagens e Empacotamento. Qualidade do Café na agroindústria. Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Programa de Qualidade na produção do Café. Desenvolvimentos de produtos a base de café. Barismo.			
<b>Bibliografia Básica:</b> LIDON, F. J.; SILVESTRE, M. M. <b>Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia</b> . Lisboa: Escolar, 2007. MATIELLO, J. B. <b>Café conillon: como plantar, tratar, colher, preparar e vender</b> . Rio de Janeiro: [s.n.], 1998. <b>1 exemplar disponível</b> PEREZ, R. et al., <b>Agroindústria de café torrado e moído: viabilidades técnicas e econômica</b> . Viçosa: UFV, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ELLIS, Myriam. O café: literatura e história. São Paulo: Melhoramentos, USP, 1977. 259 p. <b>1 exemplar disponível</b> ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. <b>26 exemplares disponíveis</b> PIMENTA, C. J. <b>Qualidade de café</b> . Lavras: UFLA, 2003. NACIF, Antonio de Pádua et al. Consorcio brasileiro de pesquisa e desenvolvimento do café. Brasília (DF): Embrapa Café, 2004. <b>1 exemplar disponível</b>			

RELVAS, E.; GURGEL, M. **Café com design: a arte de beber café.** São Paulo: Editora SENAC, 2015.

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Bebidas</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Tipos de bebidas e matérias-primas. Métodos para conservação e concentração de bebidas. Recuperação de aroma. Equipamentos e técnicas utilizadas no processamento de bebidas. Processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas fermentadas e destiladas. Aproveitamento de subprodutos. Envasamento e embalagem. Legislação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> LIMA, U.A., VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas Alcoólicas – Bebidas.</b> Vol. 1. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas Não Alcoólicas – Bebidas.</b> Vol. 2. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> VENTURINI FILHO, W.G. <b>Indústria de Bebidas – Bebidas.</b> Vol. 3. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2011. <b>5 exemplares disponíveis</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U.A. <b>Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos.</b> São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2001. <b>5 exemplares disponíveis</b> ARAÚJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática.</b> Viçosa: UFV, 2004. EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente.</b> São Paulo: Atheneu, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b> FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática.</b> Porto Alegre: Artmed, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b> OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.</b> Barueri: Manole, 2006. <b>11 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Segurança do Trabalho e Biossegurança</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Fundamentos de segurança e organização no trabalho. Legislação de segurança e biossegurança. Prevenção de acidentes. EPIs. EPCs. CIPAs. Condições de segurança no ambiente de trabalho e controle de doenças. Riscos ocupacionais. Mapa de Risco. Manuseio, controle, descarte e transporte de produtos. Ações de biossegurança. Comissão técnica de biossegurança. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CARDELLA, A B. <b>Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística.</b> São Paulo: Atlas, 1999. <b>10 exemplares disponíveis</b>			

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos.** Barueri: Manole, 2011. **5 exemplares disponíveis**

HIRATA, M. H. **Manual de Biossegurança.** São Paulo: Manole, 2002. **5 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia.** Porto Alegre: Artemed, 2010. **5 exemplares disponíveis**

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** Porto Alegre: Artmed, 2006. **5 exemplares disponíveis**

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2002. **20 exemplares disponíveis**

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008. **5 exemplares disponíveis**

UETANABARO, Ana Paula Trovatti. **Higienização, biossegurança e controle dos resíduos no processamento da cachaça de alambique/ Ilhéus: Editora da UESC, 2012. 2 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia do processamento de pescados</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> O pescado como alimento. Características do Pescado. Estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado pós-morte. Noções de microbiologia do pescado. Conservação de produtos pesqueiros. Refrigeração. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Etapas e fluxo de processamento tecnológico do pescado. Aproveitamento de subprodutos pesqueiros. Produtos salgados, curados e envasados. Subprodutos da indústria de pescado. Industrialização para produtos pesqueiros. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos.</b> São Paulo: Livraria Varela, 2001. <b>6 exemplares disponíveis</b> OGAWA, M.; MAIA, E. <b>Manual de Pesca – Ciência e Tecnologia de Pescados.</b> Vol. 1. São Paulo: Livraria Varella. 1999. RIBEIRO, R. V.; SAKER-SAMPAIO, S.; NASCIMENTO, S. M. M. <b>Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática.</b> São Paulo: Livraria Varela, 2003.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ALEX AUGUSTO GONÇALVES. <b>Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação.</b> São Paulo: Atheneu, 2011. <b>15 exemplares disponíveis</b> ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática.</b> Viçosa: UFV, 2004. CAPONT, F. L. <b>Introdução à tecnologia de Pescados.</b> Santos: ITAL/OEA, 1971. EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente.</b> São Paulo: Atheneu, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b> OETTERER, Marília. <b>Industrialização do pescado cultivado.</b> Guaíba, RS: Agropecuária, 2002. <b>4 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de processamento de óleos e gorduras</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
---	--	-------------------	----------------------------

Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30
<p><b>Ementa:</b> Definição, composição e estrutura de óleos e gorduras. Importância na alimentação. Propriedades químicas e físico-químicas. Métodos de extração de óleos e gorduras: pré-tratamento, preparação e extração. Refino de óleos e gorduras. Hidrogenação. Processo de fritura. Controle de qualidade. Aproveitamento industrial de óleos e gorduras e de seus subprodutos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>		
<p><b>Bibliografia Básica:</b> DORSA, R. <b>Tecnologia de Óleos Vegetais</b>. Westfalia Separator do Brasil, 2004. FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b>. Porto Alegre: Artmed, 2006. <b>5 exemplares disponíveis</b> MORETTO, E.; FETT, R. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos</b>. São Paulo: Varela, 1998.</p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b> BIASI, Luiz Antônio; DESCHAMPS, Cícero. <b>Plantas aromáticas: do cultivo à produção de óleo essencial</b>. Curitiba: Layer Graf, 2009. <b>5 exemplar disponível</b> CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003. <b>5 exemplares disponíveis</b> HARTMAN, L.; ESTEVES, W. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais</b>. Série Tecnologia Agroindustrial. São Paulo, Secretaria da Indústria e Comércio, 1983. SANTOS, A. C. A.; SERAFINI, L. A.; CASSEL, E. <b>Estudo de processos de extração de óleos essenciais e bioflavonoides de frutas cítricas</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. VISENTAINER, J. V.; FRANCO, M. R. B. <b>Ácidos graxos em óleos e gorduras: Identificação e quantificação</b>. São Paulo: Varela, 2006.</p>		

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia do Processamento de Ovos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b> Composição química dos ovos. Controle de qualidade e classificação de ovos. Proteínas da clara e proteínas da gema de ovo. Importância nutricional e tecnológica do ovo. Tecnologia de produtos derivados do ovo. Segurança de alimentos a base de ovos.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b> GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Sistema de Gestão: qualidade e segurança dos alimentos</b>. Barueri, SP: Manole, 2013. <b>5 exemplares disponíveis</b> OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D. <b>Qualidade e tecnologia de ovos</b>. Lavras: UFLA, 2013. ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. <b>26 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b> EMBRAPA. <b>Manual de Segurança e Qualidade para Avicultura de Postura</b>. Brasília: EMBRAPA/SEDE, 2004. <b>1 exemplar disponível e disponível na internet</b> EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente</b>. São Paulo: Atheneu, 2007. <b>5 exemplares disponíveis</b></p>			

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006. **5 exemplares disponíveis**

LIDON, F. J.; SILVESTRE, M. M. **Indústrias alimentares: aditivos e tecnologia**. Lisboa: Escolar, 2007.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2016. **5 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Cacau e Chocolate</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Generalidades sobre cacau e sua produção na Bahia e Brasil. Composição química e fatores que intervêm nas características físico-químicas e organolépticas do cacau. Controle microbiológico de <i>Crinipelis pernicioso</i> . Recepção e estocagem da matéria-prima do cacau. Controle de qualidade físico-químico e organoléptico das matérias primas, processos e produtos. Tecnologia de chocolate, manteiga de cacau e gorduras de substituição para chocolate. Processamento das amêndoas de cacau. Obtenção de produtos e subprodutos de cacau. Tecnologia da produção do chocolate.			
<b>Bibliografia Básica:</b> OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri, SP: Manole, 2006. <b>11 exemplares disponíveis</b> AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. (Coord.). <b>Biotecnologia Industrial. V. 4: biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2008. <b>5 exemplares disponíveis</b> FENNEMA, O. R. <b>Química dos alimentos</b> . Zaragoza, [Espanha]: Acribia, 1994. <b>1 exemplar disponível</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BONDAR, Gregório. <b>O cacau: a cultura e o preparo do cacau</b> . São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1929. <b>1 exemplar disponível</b> GRAMACHO, I. C. P. et al. <b>Cultivo e beneficiamento do cacau na Bahia</b> . Ilhéus, BA: CEPLAC, 1992. <b>3 exemplares disponíveis</b> OLIVEIRA, M. L.; LUZ, E. D. M. N. <b>Identificação e manejo das principais doenças do cacau no Brasil</b> . Ilhéus, BA: Centro de Pesquisas do Cacau, 2005. <b>2 exemplares disponíveis</b> SETENTA, Wallace; LOBÃO, Dan Érico. <b>Conservação produtiva: cacau por mais 250 anos</b> . Itabuna, BA: CAR, 2012. <b>3 exemplares disponíveis</b> VALLE, R. R. (Ed). <b>Ciência, tecnologia e manejo do cacau</b> . 2. ed. Brasília: CEPLAC, 2012. <b>5 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Toxicologia de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Química Analítica Aplicada a Tecnologia em Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Fundamentos de Toxicologia: definições e conceitos básicos. Avaliação do risco à saúde humana pela exposição a compostos tóxicos de origem alimentar. Estudo de substâncias tóxicas naturalmente			

presentes em alimentos ou formadas durante o processamento. Fontes de contaminação, níveis de exposição, toxicidade, análises, legislação, controle e vigilância. Principais problemas da atualidade relacionados à segurança alimentar com ênfase em contaminantes químicos de alimentos: aditivos alimentares, agrotóxicos, metais pesados, micotoxinas, acrilamida, hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (HAP), bisfenol A, antibióticos e antinutrientes.

**Bibliografia Básica:**

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Sistema de Gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2013. **5 exemplares disponíveis**

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. **Introdução à toxicologia dos alimentos**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2014.

SIMÃO, A. M. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico**. 2. ed. São Paulo: Nobel, 1986. **11 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001. **6 exemplares disponíveis**

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2010.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. **5 exemplares disponíveis**

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. **5 exemplares disponíveis**

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2ª ed. rev. São Paulo: Editora Blücher, 2007. **25 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de subprodutos alimentícios</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Resíduos de alimentos e sua industrialização. Subprodutos de resíduos de alimentos de origem vegetal e animal. Tipos de resíduos. Fontes e utilização dos resíduos. Valor nutricional dos subprodutos. Aproveitamento dos resíduos na alimentação humana, animal e vegetal. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006. **5 exemplares disponíveis**

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. **5 exemplares disponíveis**

LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. **Processamento de frutas & hortaliças**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

AQUARONE, E. **Biотecnologia industrial**. Vol. 1. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2001. **20 exemplares disponíveis**

CAUVAIN, S. P. **Tecnologia da panificação**. São Paulo: Editora Manole, 2008.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Vol. 1. Goiânia: Ed. UFG, 1995. **13 exemplares disponíveis**

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Vol. 2. Goiânia: Ed. UFG, 1995. **13 exemplares disponíveis**  
 TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Santa Maria: UFSM, 2010.

Nome e código do componente curricular: <b>Biopolímeros para acondicionamento de alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Embalagem e Rotulagem de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Biopolímeros: Proteínas, polissacarídeos, polifenóis, poliésteres, entre outros. Propriedades. Métodos de Caracterização. Produção biotecnológica e química. Mercado e potencial das inovações de Base Biotecnológica em Biopolímeros. Biodegradação, Compostagem e Oxo-biodegradação. Aplicação de biopolímeros. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> GRIFFIN, G.J.L. <b>Chemistry and Technology of Biodegradable Polymers</b> . Blackie Academic & Professional, 1994. PRADELLA, J. G. C. <b>Biopolímeros e intermediários químicos</b> . Relatório técnico n. 84396-205. Centro de Tecnologia de Processos e Produtos. Laboratório de Biotecnologia Industrial – LBI/CTPP. São Paulo, 2006. FECHINE, G. J. M. <b>A Era dos Polímeros Biodegradáveis</b> . Plástico Moderno. n. 423, 2010. <b>Bibliografia Complementar:</b> AFONSO, E. D. “Desenvolvimento de produtos de plásticos biodegradáveis”. Dossiê Técnico, Centro de Educação Profissional Senai Nilo Bettanin, Senai-RS, nov. 2006. CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. <b>Embalagens para indústria alimentar</b> . Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 609p. DANNER, H.; BRAUNN, R. <b>Biotechnology for the production of commodity chemical from biomass</b> . Chemical Society Reviews, 28, 395-405, 1999. LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. <b>Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil</b> . Brasília: Embrapa, 2010. Norma ABNT NBR 15448-1. Embalagens plásticas degradáveis e/ou de fontes renováveis Parte 1: Terminologia. <b>Disponível na internet</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Produção de Açúcar e Alcool</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Métodos de Conservação e Processamento de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Matéria-prima. Tecnologia do açúcar: Moagem, purificação e evaporação. Cristalização e centrifugação, refinamento, embalagem e armazenamento de açúcar. Tipos de açúcar e suas aplicações em alimentos. Tecnologia do álcool. Aspectos gerais da fermentação alcoólica. Respiração e fermentação; Alimentos e bebidas produzidas por fermentação alcoólica. Tecnologia da aguardente de cana-de-açúcar. Moagem. Preparo do mosto. Fermentação. Destilação. Envelhecimento. Envase de bebidas alcoólicas destiladas. Qualidade química da aguardente da cana. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			



FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** Porto Alegre: Artmed, 2006. **5 exemplares disponíveis**

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2008. **5 exemplares disponíveis**

INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. **Produtor de cana-de-açúcar.** Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2004. **3 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Agroindústria canavieira no Brasil: evolução, desenvolvimento e desafios.** São Paulo: Atlas, 2002. **Disponível na internet**

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças.** Lavras - MG: Editora UFLA, 2005.

FERNANDES, Hamilton. **Açúcar e álcool: ontem e hoje.** Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, Divisão Administrativa, Serviço de Documentação, 1971. **1 exemplar disponível**

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006. **11 exemplares disponíveis**

VALSECHI, Octávio Antonio. **Aguardente de cana-de-açúcar.** Piracicaba: Agronômica Ceres, 1960. **1 exemplar disponível**

Nome e código do componente curricular: <b>Compostos Bioativos e Pigmentos Naturais nos Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Compostos bioativos na saúde. Legislação. Classificação dos grupos: vegetal e animal. Compostos antioxidantes. Polifenóis. Pigmentos: carotenoides, antocianinas, betalaínas e clorofila. Organosulfurados. Oligossacarídeos, amido resistente e fibras. Ácidos graxos mono e polissaturados. Prebióticos. Alimentos funcionais, nutracêuticos e fitoterápicos.			
<b>Bibliografia Básica:</b> COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. <b>Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos.</b> 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2010. ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.</b> 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. <b>26 exemplares disponíveis</b> RODRIGUEZ-AMAYA, D. B.; KIMURA, M.; AMAYA-FARFAN, J. <b>Fontes brasileiras de carotenóides: tabela brasileira de composição de carotenóides em alimentos.</b> Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente, 2008. <b>1 exemplar disponível</b>			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BIASI, Luiz Antônio; DESCHAMPS, Cícero. <b>Plantas aromáticas: do cultivo à produção de óleo essencial.</b> Curitiba: Layer Graf, 2009. 160 p. <b>1 exemplar disponível</b> MARQUES, N. <b>Nutrição clínica funcional: fitoterapia.</b> São Paulo: Valeria Paschoal Editora Ltda, 2011. <b>1 exemplar disponível</b> OLIVEIRA, J. T. G. <b>Alimentação funcional prolongando a vida, com saúde.</b> São Paulo: Claridade, 2006. <b>10 exemplares disponíveis</b> ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.</b> 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. <b>26 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Química Experimental Aplicada a Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 34
---	--	-------------------	----------------------

Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30
<p><b>Ementa:</b> Alimentos: Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia em Alimentos. Adulterações em alimentos. Análise físico-química de alimentos: Amostragem, preparo de amostras. Determinação de proteínas. Determinação de lipídios (extração a frio e a quente). Determinação de atividade de água. Determinação de Umidade (método rápido e convencional). Determinação de cinzas. Determinação de minerais. Determinação de sólidos solúveis. Determinação de vitaminas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>		
<p><b>Bibliografia Básica:</b> BACCAN, Nivaldo et al. <b>Química analítica quantitativa elementar</b>. 3ª ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2001. <b>26 exemplares disponíveis</b> HARRIS, Daniel C. <b>Análise química quantitativa</b>. 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. <b>6 exemplares disponíveis</b> SKOOG, Douglas A. <b>Fundamentos de Química Analítica</b>. Tradução 8ª ed. Norte Americana, Por Marco Tadeu Grassi. Editora Thomson, 2006. <b>20 exemplares disponíveis</b></p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b> BROWN, Theodore L et al. <b>Química: a ciência central</b>. 9ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. <b>19 exemplares disponíveis</b> FENNEMA, Owen R. <i>et al.</i> <b>Química de Alimentos de Fennema</b>. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. <b>5 exemplares disponíveis</b> KOTZ, John C. <b>Química geral e reações químicas</b>. Rio de Janeiro: Thomson Learning, 2005. <b>33 exemplares disponíveis</b> VOGEL, Arthur Israel. <b>Química analítica qualitativa</b>. São Paulo: Mestre Jou, 1981. <b>25 exemplares disponíveis</b> VOGEL, Arthur Israel. <b>Análise química quantitativa</b>. 6ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. <b>13 exemplares disponíveis</b></p>		

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 74 - Matemática Financeira</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b> Regime de capitalização simples, regime de capitalização composta, planos de amortização de empréstimos e financiamentos. Aplicações contextualizadas na realidade do campo; elaboração do Plano de Estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.</p>			

**Bibliografia Básica:**

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações**. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. **20 exemplares disponíveis**

BRANCO, Anísio Costa Castelo. **Matemática financeira aplicada**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. **20 exemplares disponíveis**

HAZZAN, S.; POMPEO, J. N. **Matemática financeira**. 6ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007. **20 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

CARVALHO, L. C. S. **Matemática financeira e aplicada**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

FARO, Clovis de; LACHTERMACHER, Gerson. **Introdução a Matemática Financeira**. Rio de Janeiro: FGV, 2012.

DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar 9: geometria plana**. 8. ed. São Paulo: Atual, 2005. **20 exemplares disponíveis**

IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de Matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva**. São Paulo: Atual, 2009, v. 11. **20 exemplares disponíveis**

PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática financeira objetiva e aplicada**. 7ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005. **20 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Alimentação e Cultura</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Espaço social e sua relação com a alimentação do homem. A formação da culinária brasileira. Alimentação e cultura. Comida e identidade. Escolhas alimentares. A construção social do gosto. O sentido simbólico das práticas alimentares.

**Bibliografia Básica:**

CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. **5 exemplares disponíveis**

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira (trad.). São Paulo: Estação Liberdade, 1998. **1 exemplar disponível**

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 4ª ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. **10 exemplares disponíveis**

**Bibliografia Complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. **Disponível na internet**

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. **15 exemplares disponíveis**

GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.

ALTIERI, M. **Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa**. 2ª ed. Rio de Janeiro: AS-PTA/FASE, 1989.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. 2ª ed. Porto Alegre: Editora da Universidade – UFRGS, 2001. **11 exemplares disponíveis**

Nome e código do componente curricular: <b>Encontro de Saberes: Plantas Mediciniais</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Saberes sobre as Plantas Mediciniais. Plano de Estudo para o Tempo Comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CALDART, Roseli S. (Org.). <b>Dicionário da Educação do Campo</b> . São Paulo: Expressão Popular, 2012. <b>20 exemplares disponíveis e disponível na internet</b> CARVALHO, J. J. <b>A Prática da Extensão como Resistência ao Eurocentrismo, ao Racismo e à Mercantilização da Universidade</b> . Série Antropologia, Brasília, v. 363, 2004. <b>Disponível na internet</b> FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. <b>Dialogando com a própria história</b> . Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011. <b>Bibliografia Complementar:</b> CARVALHO, J. J. Encontro de Saberes: Um Desafio Teórico, Político e Epistemológico.. In: Boaventura de Sousa Santos; Teresa Cunha. (Org.). <b>Colóquio Internacional Epistemologias do Sul</b> . Vol. 1: Democratizar a Democracia, 1017- 1027. Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos Sociais. 1ed.Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos Sociais, 2015, v. 1. <b>Disponível na internet</b> FREIRE, P. <b>Extensão ou comunicação?</b> 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. <b>1 exemplar disponível</b> LORENZI, H. e MATOS, F. J. A. <b>Plantas Mediciniais no Brasil</b> . 2ª ed. São Paulo: Plantarum, 2008. <b>20 exemplares disponíveis</b> SANTOS, A. C. A DOS; SERAFINI, L. A.; CASSEL, E. (org.) <b>Estudo de processos de extração de óleos essenciais e bioflavonóides de frutas cítricas</b> . Caxias do Sul - RS: EDUCS, 2003. SARTÓRIO, M.; TRINDADE, C.; RESENDE,P., MACHADO,J. R. <b>Cultivo orgânico de plantas medicinais</b> . Viçosa - MG: Aprenda fácil, 2000.SERAFINI, L. A. Et al. (org.). <b>Extração e aplicações de óleos essenciais de plantas aromáticas e medicinais</b> . Caxias do Sul - RS: EDUCS, 2002.			

Nome e código do componente curricular: <b>Encontro de Saberes: Questão Agrária</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Saberes sobre a Questão Agrária. Plano de Estudo para o Tempo Comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CALDART, Roseli S. (Org.). <b>Dicionário da Educação do Campo</b> . São Paulo: Expressão Popular, 2012. <b>20 exemplares disponíveis e disponível na internet</b> CARVALHO, J. J. <b>A Prática da Extensão como Resistência ao Eurocentrismo, ao Racismo e à Mercantilização da Universidade</b> . Série Antropologia, Brasília, v. 363, 2004. FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. <b>Dialogando com a própria história</b> . Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011. <b>Bibliografia Complementar:</b> CARVALHO, J. J. Encontro de Saberes: Um Desafio Teórico, Político e Epistemológico.. In: Boaventura de Sousa Santos; Teresa Cunha. (Org.). <b>Colóquio Internacional Epistemologias do Sul</b> . Vol. 1: Democratizar a Democracia, 1017- 1027. Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos			

Sociais. 1ed.Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos Sociais, 2015, v. 1. **Disponível na internet**

PETERSEN, Paulo. **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: ASPTA, 2009. **1 exemplar disponível**

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. **1 exemplar disponível**

GERMANI, Guiomar I. **Expropriados – terra e água: o conflito de Itaipu**. Salvador: Edufba, 2003. **29 exemplares disponíveis**

GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

Nome e código do componente curricular: <b>Encontro de Saberes: Organização Comunitária</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Saberes sobre Organização Comunitária. Plano de Estudo para o Tempo Comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CALDART, Roseli S. (Org.). <b>Dicionário da Educação do Campo</b> . São Paulo: Expressão Popular, 2012. <b>20 exemplares disponíveis e disponível na internet</b>			
CARVALHO, J. J. <b>A Prática da Extensão como Resistência ao Eurocentrismo, ao Racismo e à Mercantilização da Universidade</b> . Série Antropologia, Brasília, v. 363, 2004.			
FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. <b>Dialogando com a própria história</b> . Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			
CARVALHO, J. J. Encontro de Saberes: Um Desafio Teórico, Político e Epistemológico.. In: Boaventura de Sousa Santos; Teresa Cunha. (Org.). <b>Colóquio Internacional Epistemologias do Sul</b> . Vol. 1: Democratizar a Democracia, 1017- 1027. Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos Sociais. 1ed.Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos Sociais, 2015, v. 1. <b>Disponível pela internet</b>			
CENZI, Neri Luiz. <b>Cooperativismo: desde as origens ao projeto de lei de reforma do sistema cooperativo brasileiro</b> . Curitiba: Juruá, 2011. <b>20 exemplares disponíveis</b>			
FREIRE, P. <b>Extensão ou comunicação?</b> 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. <b>1 exemplar disponível</b>			
SANTOS. B. de S.(Org.) <b>Produzir para viver: os caminhos da produção não capitalista</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. <b>2 exemplares disponíveis</b>			
SINGER, Paul. <b>Globalização e desemprego: diagnóstico e alternativas</b> . 8ª ed. São Paulo: Contexto, 2012. <b>20 exemplares disponíveis</b>			

Nome e código do componente curricular: <b>Encontro de Saberes: Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 horas
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Saberes sobre Tecnologia em Alimentos. Plano de Estudo para o Tempo Comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012. **20 exemplares disponíveis e disponível na internet**

CARVALHO, J. J. **A Prática da Extensão como Resistência ao Eurocentrismo, ao Racismo e à Mercantilização da Universidade**. Série Antropologia, Brasília, v. 363, 2004.

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Assistência À Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Ministério da Saúde: Brasília, 2008. **Disponível na internet**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. **Disponível na internet**

CARVALHO, J. J. Encontro de Saberes: Um Desafio Teórico, Político e Epistemológico. In: Boaventura de Sousa Santos; Teresa Cunha. (Org.). **Colóquio Internacional Epistemologias do Sul**. Vol. 1: Democratizar a Democracia, 1017- 1027. Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos Sociais. 1ed.Coimbra: Universidade Coimbra/Centro de Estudos Sociais, 2015, v. 1. **Disponível na internet**

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. **1 exemplar disponível**

MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007. **15 exemplares disponíveis**