



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**Altera o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Agroindústria do Campus do Sertão.**

O CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, no uso de suas atribuições legais e,

**CONSIDERANDO** a Resolução CNE/CES nº 02, de 18 de junho de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;

**CONSIDERANDO** a Resolução nº 14/2015/CONEPE, que altera as Normas do Sistema Acadêmico da Universidade Federal de Sergipe;

**CONSIDERANDO** a Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

**CONSIDERANDO** a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

**CONSIDERANDO** a Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;

**CONSIDERANDO** o parecer do Relator, **Cons. WELLINGTON BARROS DA SILVA**, ao analisar o Processo nº 2174/2015-20;

**CONSIDERANDO** ainda, a decisão unânime deste Conselho, em sua Reunião Ordinária, hoje realizada,

**R E S O L V E:**

**Art. 1º** Aprovar alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Agroindústria do Campus do Sertão, que funcionará em turno integral (matutino e vespertino), e do qual resulta o grau de Bacharel em Agroindústria.

**Art. 2º** O Curso de Agroindústria está inserido no processo de expansão e interiorização da UFS. Criado de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais e obedecendo às peculiaridades do Campus do Sertão, está centrado na integração entre diversas áreas de conhecimento, ações junto à comunidade, e baseado na noção do estudante como agente ativo, apoiada no professor que atuará como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem.

**Art. 3º** O Curso de Agroindústria tem como objetivo:

I. **Geral:** formar profissionais com conhecimentos sólidos em tecnologia, planejamento e gestão agroindustrial, para atuarem e/ou empreenderem no campo tecnológico, administrativo, científico e de inspeção e fiscalização dos alimentos, e,

II. **Específico:**

a) desenvolver a percepção dos problemas do sistema agroalimentar;

- b) desenvolver uma visão sistêmica do funcionamento das cadeias de produção agroalimentar;
- c) estimular ações empreendedoras nas diversas atividades da cadeia de produção;
- d) incentivar a pesquisa sistemática no desenvolvimento de novas tecnologias de processos e novos métodos de gestão;
- e) incentivar a extensão como forma de inserir o aluno na realidade vivenciada pela comunidade, e,
- f) potencializar no aluno a capacidade criativa para desenvolver soluções rápidas e simples.

**Art. 4º** Como perfil, o Bacharel em Agroindústria deverá:

- I. ser um profissional com sólida formação humanista, ética, crítica, reflexiva, gerencial, técnica e científica, que o capacita a internalizar valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional;
- II. ter uma visão sistêmica da problemática agroindustrial, buscando soluções em respeito aos aspectos sociais, culturais, econômicos, tecnológicos e ambientais, no âmbito local, regional, nacional e internacional;
- III. aplicar, adaptar e gerar conhecimentos em agropecuária, ciência e tecnologia de alimentos e métodos de gestão, tendo visão empreendedora e administrativa frente às organizações ou entidades voltadas principalmente para produção de alimentos;
- IV. atuar em consonância com as demandas mundiais, nacionais e regionais das organizações, analisando criticamente, antecipando e promovendo suas transformações, podendo ampliar seus conhecimentos de forma independente e inovadora.

**Art. 5º** As competências e habilidades a serem adquiridas pelo Bacharel em Agroindústria ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares e complementares do curso são, dentre outras:

- I. acompanhar, orientar e supervisionar a cadeia de produção de alimentos, incluindo: produção, seleção e tratamento da matéria-prima, processamento, conservação, controle de qualidade, armazenamento, distribuição e comercialização;
- II. sugerir e adotar medidas que melhorem e mantenham a qualidade, produtividade e competitividade da produção agroindustrial de alimentos;
- III. planejar e desenvolver processos de produção agroindustrial de alimentos;
- IV. avaliar, conduzir e executar processos de abertura de unidades agroindustriais de alimentos;
- V. empreender a formação de unidades agroindustriais de alimentos;
- VI. comunicar-se eficientemente nas formas oral, escrita e gráfica;
- VII. interpretar a realidade das organizações;
- VIII. adaptar diferentes cenários e adotar conceitos modernos de gestão e novas tecnologias;
- IX. utilizar raciocínio lógico, crítico e analítico, operando com valores e formulações matemáticas e estabelecendo relações formais e causais entre fenômenos;
- X. atuar de forma participativa e em equipe;
- XI. ter compromisso com a ética, a cidadania, a questão ambiental e a qualidade de vida, e,
- XII. buscar continuamente a informação e aprender através de seu próprio esforço.

**Art. 6º** O Curso de Graduação em Agroindústria do Campus do Sertão terá como eixo para a estrutura curricular o uso de metodologias ativas de ensino-aprendizagem, em particular a Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) e a Metodologia da Problematização.

**Parágrafo único.** Os componentes curriculares definidos como módulo ou atividades acadêmicas específicas terão hora-aula correspondente a sessenta minutos.

**Art. 7º** O Curso de Graduação em Agroindústria terá ingresso único no semestre letivo correspondente à aprovação em Processo Seletivo adotado pela UFS, sendo ofertadas anualmente cinquenta vagas em período integral.

**Art. 8º** O Curso de Graduação em Agroindústria será ministrado com a carga horária de 3.270 (três mil duzentos e setenta) horas, que equivalem a 218 (duzentos e dezoito) créditos, dos quais 192 (cento e noventa e dois) correspondem a componentes curriculares obrigatórios, 10 (dez) de Atividades Complementares e 16 (dezesesseis) optativos.

**§1º** O curso deverá ser integralizado em, no mínimo, 04 (quatro) anos e, no máximo, 06 (seis) anos letivos.

**§2º** O aluno poderá cursar um máximo de 75 (setenta e cinco) créditos e um mínimo de 36 (trinta e seis) créditos por ano letivo.

**§3º** Novos componentes curriculares referentes a Tópicos ou Tópicos Especiais somente poderão ser criados e incluídos na estrutura curricular complementar, desde que suscitados pela necessidade de uma nova abordagem do conhecimento na área de formação do curso.

**§4º** O curso de Graduação em Agroindústria poderá ofertar disciplinas na modalidade semipresencial até o limite de 20% da carga horária total do curso.

**Art. 9º** O Curso de Graduação em Agroindústria terá matrícula em componentes curriculares anuais denominados Blocos, de natureza obrigatória, com seus respectivos módulos ou atividades, sequenciais ou anuais.

**Parágrafo único.** Os módulos Ações Integradas II, III e IV terão oferta e gestão sob responsabilidade do Núcleo de Educação em Ciências Agrárias e da Terra.

**Art. 10.** É vedada ao discente a matrícula parcial em qualquer subunidade articulada de um Bloco, ou de forma exclusiva em componentes optativos ou eletivos semestrais.

**Art. 11.** Para efeito de organização pedagógica, o ano letivo será denominado Ciclo, o qual é composto por um ou mais blocos anuais.

**§1º** Para a aprovação em um Bloco Anual é necessária a aprovação em todas as subunidades articuladas que o compõem.

**§2º** Será permitida a progressão do aluno para o ciclo seguinte, ainda que não obtenha critérios de aprovação em até 02 (duas) subunidades articuladas de um ciclo anual.

**§3º** O aluno em regime de dependência, reprovado pela segunda vez na subunidade curricular em questão, não poderá ser promovido ao ciclo seguinte até quitar a referida dependência, respeitando o prazo máximo de integralização do currículo.

**§4º** Não será permitida a progressão com dependência do terceiro para o quarto ciclo.

**Art. 12.** Todo aluno regularmente matriculado no curso de Graduação em Agroindústria terá um Professor Orientador.

**Art. 13.** Será função do Professor Orientador acompanhar o aluno durante todo o curso, sendo responsável por:

- I. orientar o aluno na obtenção de competências e habilidades que sejam compatíveis com os blocos cursados;
- II. desenvolver planos educacionais que auxiliem os alunos a atingir os objetivos propostos pelo projeto de curso;
- III. acompanhar e avaliar o portfólio construído pelo aluno;
- IV. auxiliar o aluno a interpretar e dirimir dúvidas relacionadas ao projeto pedagógico e normas da instituição;
- V. auxiliar na solução de conflitos e dúvidas relacionadas ao pleno desenvolvimento das competências e habilidades esperadas, e,
- VI. avaliar o progresso do aluno durante sua vida acadêmica.

**Art. 14.** O Sistema de avaliação do curso deverá ocorrer de forma articulada com os procedimentos de avaliação institucional da UFS e será orientado para o diagnóstico da qualidade do processo de ensino-aprendizagem e aprimoramento contínuo do Projeto Pedagógico do Curso.

**§1º** Serão realizadas avaliações docente/docente, em relação aos objetivos e aos conteúdos ministrados, numa periodicidade que permita o melhor aproveitamento do processo de aprendizagem.

§2º Serão realizadas autoavaliações discentes quanto ao seu percurso dentro da graduação.

§3º Será realizada avaliação dos discentes pelos docentes do curso ou comissão de avaliação criada para este fim, procurando analisar o desempenho teórico-prático do estudante, com objetivo de melhorias no Projeto Pedagógico do Curso.

§4º Será realizada avaliação pelo estudante do desempenho docente em relação ao método e ao conteúdo ministrado, com objetivo de direcionamento e melhorias em técnicas de ensino e do Projeto Pedagógico do Curso.

**Art. 15.** O desempenho do aluno e suas frequências em uma subunidade não compensarão o desempenho em outra subunidade, dentro de um mesmo bloco ou fora dele, na qual seus conceitos e frequências tenham sido insuficientes.

**Art. 16.** As avaliações deverão focar o processo de aprendizagem, as habilidades e competências e/ou conhecimento adquirido em cada componente curricular ou outros momentos de aprendizagem.

§1º O Professor Orientador, o Colegiado de Curso de Agroindústria ou Comissão criada para fins de avaliação, são responsáveis pelo acompanhamento do estudante, identificação de dificuldades e planejamento de processo de recuperação de aprendizagem.

§2º As recuperações de aprendizagem deverão ser realizadas ao final do B a que pertençam, ou a critério do Colegiado de Curso de Agroindústria.

**Art. 17.** A presença nas atividades propostas nas subunidades curriculares de cada Bloco é obrigatória.

**Parágrafo único.** Ausência em uma dessas atividades deverá ser justificada, e será levada em consideração pelo coordenador da atividade, que estabelecerá estratégias de aprendizagem para o aluno quando cabível.

**Art. 18.** A organização e estrutura curricular, bem como o currículo complementar estão detalhadas nos Anexos I, II e III.

**Art. 19.** O ementário dos componentes curriculares, obrigatórios e optativos, está disposto no Anexo IV.

**Art. 20.** As Normas do Estágio Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso e Normas das Atividades Complementares estão contidas nos Anexos V, VI e VII respectivamente.

**Art. 21.** A Tabela de Equivalência da Adaptação Curricular do Curso de Agroindústria está contida no Anexo VIII

**Art. 22.** As situações não previstas nesta Resolução deverão ser avaliadas pelo Colegiado do Curso de Agroindústria.

**Art. 23.** Esta Resolução entra em vigor nesta data, revoga as disposições em contrário, em especial a Resolução nº 42/2014/CONEPE.

Sala das Sessões, 27 de julho de 2015

**VICE-REITOR Prof. Dr. André Maurício Conceição de Souza**  
**PRESIDENTE em exercício**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO I**

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA, DO  
CAMPUS DO SERTÃO**

O propósito básico da Universidade Federal de Sergipe é a formação de profissionais cidadãos, a produção, difusão e conservação de conhecimentos de forma interativa com a sociedade. Tal postura implica na formação de um profissional apto para atuar eticamente e dentro de princípios científico-filosóficos, no fomento e na produção de conhecimentos que respondam às exigências contemporâneas e regionais.

O Curso de Graduação em Agroindústria do Campus do Sertão propõe uma educação integral, compartilhada com outros saberes e contextualizada no sujeito em sua existência na sociedade. Prevê, além disso, que a formação do Bacharel em Agroindústria se dê a partir da reflexão sobre a realidade, com visões teóricas e práticas em ciclos, com retorno transformador a esta mesma realidade. Para isso, valoriza não só os aspectos cognitivos para a formação do estudante, mas, também, os atitudinais e psicomotores.

Para atender ao modelo de ensino proposto pelo Campus do Sertão, o curso é orientado por competências e seu currículo dividido em ciclos anuais, totalizando quatro anos. O primeiro ciclo é desenvolvido, integralmente, em conjunto com todos os demais cursos do Campus, salvo situações especiais, constituindo-se assim o ciclo comum de formação integral em Ciências Agrárias e da Terra, que será ofertado pelo Núcleo de Educação em Ciências Agrárias e da Terra. Os módulos Ações Integradas em Ciências Agrárias II, III e IV terão oferta e execução sob responsabilidade do Núcleo de Educação em Ciências Agrárias e da Terra.

Os ciclos têm foco na prática da atenção à Agricultura Familiar Camponesa, na qual se contextualizam os conteúdos teóricos, distribuídos pelas unidades curriculares, as quais visam sistematizar elementos para a construção de competências e habilidades necessárias ao bom desempenho profissional. Busca-se, assim, desde o primeiro momento, inserir os estudantes na prática, com visão particular para a organização dos sistemas produtivos e dos agricultores (associativismo, cooperativismo), com ênfase na Agricultura familiar.

Os segundo e terceiro ciclos são específicos da formação do profissional do Bacharel em Agroindústria, aprofundam conhecimentos técnico-científicos e acrescentam ao foco dado à Agroindústria Familiar, mas ainda dividindo espaço com esse, a atenção à Agroindústria de médio e grande porte, todos necessários para a formação de um profissional generalista.

A formação em serviço está distribuída durante o curso, sob a forma de atividades práticas direcionadas às diversas áreas e com complexidade crescente, partindo da observação à intervenção assistida.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO II**

**ESTRUTURA CURRICULAR PADRÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA DO CAMPUS DO SERTÃO**

**Duração:** 04 a 06 anos

**Carga Horária Total:** 3.270 horas

**Créditos Totais:** 218

**Obrigatórios:** 192 créditos (2880 horas)    **Optativos:** 16 créditos (240 horas)    **Atividades Complementares:** 10 créditos (150 horas)

**Créditos por Ciclo: Máximo:** 75    **Médio:** 54    **Mínimo:** 36

**I Ciclo de Agroindústria**

**Créditos Totais:** 54    **Carga Horária Total:** 810 horas    **Pré-requisito:** -

<b>Código</b>	<b>Bloco</b>	<b>Código</b>	<b>Subunidade Curricular</b>	<b>Créd</b>	<b>CH Total</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH AAD</b>
AGRAS0065	I Bloco Comum	AGRAS0065.1	Introdução às Ciências Agrárias e da Terra	06	90	30	12	48
		AGRAS0065.1	Ciências da Vida	10	150	60	24	66
		AGRAS0065.2	Fundamentos de Biologia Vegetal	10	150	60	24	66
		AGRAS0065.3	Fundamentos de Biologia Animal	10	150	60	24	66
		AGRAS0065.4	Alimentos	10	150	60	24	66
		AGRAS0065.6	Ações Integradas em Ciências Agrárias I	04	60	20	40	-
		AGRAS0065.5	Habilidades e Atitudes em Ciências Agrárias	04	60	30	30	-
<b>Total Anual</b>				<b>54</b>	<b>810</b>	<b>320</b>	<b>178</b>	<b>312</b>

**II Ciclo de Agroindústria****Créditos Totais: 50 Carga Horária Total: 750 h Pré-requisito: (AGRAS0065) I Ciclo Comum**

<b>Código</b>	<b>Bloco</b>	<b>Código</b>	<b>Subunidade Curricular</b>	<b>Créd</b>	<b>CH Total</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH AAD</b>
AGRIS0047	I Bloco de Agroindústria	AGRIS0047.0	Higienização e Sanitarização de Alimentos	06	90	27	12	51
		AGRIS0047.1	Cadeias Produtivas de Origem Animal	08	120	36	16	68
		AGRIS0047.2	Cadeias Produtivas de Origem Vegetal	08	120	36	16	68
		AGRIS0047.3	Tecnologias de Alimentos de Origem Vegetal	08	120	36	16	68
		AGRIS0047.4	Tecnologias de Alimentos de Origem Animal	08	120	36	16	68
		AGRIS0047.5	Habilidades e Atitudes em Agroindústria I	08	120	40	80	-
AGRAS0066	II Bloco Comum	AGRAS0066.0	Ações Integradas em Ciências Agrárias II	04	60	20	40	-
<b>Total Anual</b>				<b>50</b>	<b>750</b>	<b>231</b>	<b>196</b>	<b>323</b>

**III Ciclo de Agroindústria****Créditos Totais: 52 Carga Horária Total: 780 h Pré-requisito: (AGRIS0047) I Bloco de Agroindústria**

<b>Código</b>	<b>Bloco</b>	<b>Código</b>	<b>Subunidade Curricular</b>	<b>Créd</b>	<b>CH Total</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH AAD</b>
AGRIS0048	II Bloco de Agroindústria	AGRIS0048.0	Sistemas de Controle de Qualidade de Alimentos	08	120	32	16	72
		AGRIS0048.1	Desenvolvimento de Novas Tecnologias para Processamento de Alimentos	08	120	32	16	72
		AGRIS0048.2	Sistemas para Diminuição do Impacto Ambiental dos Processos de Produção	08	120	32	16	72
		AGRIS0048.3	Técnicas Mercadológicas para Distribuição e Comercialização de Produtos	08	120	32	16	72
		AGRIS0048.4	Projetos Agroindustriais	08	120	32	16	72
		AGRIS0048.5	Habilidades e Atitudes em Agroindústria II	08	120	40	80	-
AGRAS0067	III Bloco Comum	AGRAS0067.0	Ações Integradas em Ciências Agrárias III	04	60	20	40	-
<b>Total Anual</b>				<b>52</b>	<b>780</b>	<b>220</b>	<b>200</b>	<b>360</b>

**IV Ciclo de Agroindústria****Créditos Totais: 36 Carga Horária Total: 540h Pré-requisito: AGRIS0048 (II Bloco de Agroindústria)**

<b>Código</b>	<b>Bloco</b>	<b>Código</b>	<b>Subunidade Curricular</b>	<b>Créd</b>	<b>CH Total</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH AAD</b>
AGRIS0049	III Bloco de Agroindústria	AGRIS0049.0	Estágio em Agroindústria	06	90	-	90	-
		AGRIS0049.1	Estágio em Produção Agrícola	04	60	-	60	-
		AGRIS0049.2	Estágio em Produção Animal	04	60	-	60	-
		AGRIS0049.3	Estágio em Processamento de Alimentos	06	90	-	90	-
		AGRIS0049.4	Estágio em Gestão Agroindustrial	04	60	-	60	-
		AGRIS0049.5	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	12	180	-	180	-
			<b>Total Anual</b>	<b>36</b>	<b>540</b>	<b>-</b>	<b>540</b>	<b>-</b>

**ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

<b>Código</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>CR</b>	<b>CH</b>
AGRIS0063	Atividades Complementares de Agroindústria	10	150





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO III**

**CURRÍCULO COMPLEMENTAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA -  
BACHARELADO DO CAMPUS DO SERTÃO**

<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Créd</b>	<b>Pré-requisito</b>
AGRIS0051	Agroindustria Familiar	30	02	AGRAS0065
AGRIS0052	Apicultura	30	02	AGRAS0065
AGRIS0050	Associativismo Rural e Cooperativas Agrícolas	30	02	AGRAS0065
AGRIS0058	Biotecnologia de Alimentos	60	04	AGRAS0065
AGRIS0059	Fundamentos de Sociologia Rural	60	04	AGRAS0065
AGRAS0069	Língua Brasileira de Sinais	60	04	-
AGRIS0054	Melhoramento Animal	60	04	AGRAS0065
AGRIS0053	Melhoramento Vegetal	60	04	AGRAS0065
AGRIS0057	Tecnologia de Bebidas e Produtos Fermentados	60	04	AGRAS0065
AGRIS0061	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	30	02	AGRAS0065
AGRIS0062	Tópicos Especiais em Gestão do Agronegócio	30	02	AGRAS0065
AGRIS0060	Tópicos Especiais em Produção Agropecuária	30	02	AGRAS0065
AGRIS0055	Toxicologia de Alimentos	30	02	AGRAS0065
AGRIS0056	Tratamento de Resíduos Agroindustriais	30	02	AGRAS0065

**MONITORIA**

<b>Código</b>	<b>Módulo</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Créd</b>	<b>Pré- requisito</b>
DAA0006	Monitoria I	02	30	-
DAA0007	Monitoria II	02	30	-
DAA0008	Monitoria III	02	30	-
DAA0009	Monitoria IV	02	30	-



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO IV**

**EMENTÁRIO DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM  
AGROINDÚSTRIA**

**I CICLO DE AGROINDÚSTRIA**

**AGRAS0065.0 - Introdução às Ciências Agrárias e da Terra**

**CR.: 06 C.H. Total: 90 C.H. Teórica: 30 C.H. Prática: 12 C.H. AAD: 48**

**Ementa:** Correntes sócio-filosóficas e sua influência nas ciências agrárias; campo de atuação e papel do profissional, frente aos problemas políticos e sociais, com participação ativa e visão ampliada a todos os níveis de saberes; saúde e doença; determinantes sociais da agricultura familiar; qualidade de vida; ética e bioética; a importância da educação permanente e promotora das inter-relações entre as múltiplas profissões e suas implicações de acordo com as demandas da sociedade; atributos administrativos que fortaleçam a resolutividade dos problemas gerados pela prática. Relações étnico-raciais, relações entre ciências agrárias e a história e cultura Afro-Brasileira e Africana. Introdução ao estudo da metodologia científica. A pesquisa e suas classificações. As etapas da pesquisa. Revisão de literatura – Pesquisa Bibliográfica. Leitura, fichamento, resumo, citações e referência. Projeto de Pesquisa. Estrutura das apresentações de trabalhos acadêmicos. Aspectos exteriores da apresentação dos trabalhos acadêmicos. Publicação e divulgação dos resultados de pesquisa. Apresentação oral de um projeto de pesquisa e um trabalho científico.

**AGRAS0065.1 - Ciências da Vida**

**CR.: 10 C.H. Total: 150 C.H. Teórica: 60 C.H. Prática: 24 C.H. AAD: 66**

**Ementa:** Citologia – a célula como unidade morfofuncional – procariontes e eucariontes – composição química celular – membrana celular. Estrutura e fisiologia. Propriedades físicas e químicas dos glicídeos, lipídeos e proteínas. Aminoácidos e peptídeos. Noções de enzimas. Metabolismo dos glicídios: glicólise, fermentação, ciclo de Krebs e cadeia respiratória. Biossíntese dos glicídios. Biossíntese dos aminoácidos. Metabolismo dos lipídios. Metabolismo das proteínas. Núcleo interfásico. Mitose e meiose. Duplicação, transcrição e tradução. Genética – Cromossomos: estrutura, função, tipos e classificação. Comportamentos dos cromossomos durante a mitose e meiose. Aberrações cromossômicas numéricas e estruturais. Natureza do material genético e ação dos gens. Mutações. Leis de Mendel. Embriologia: biologia dos organismos pluricelulares. Noções gerais dos tecidos animais e vegetais. Ecologia e evolução – a biosfera. Ecossistema. Comunidades e populações. Evolução: seleção natural e adaptação. Origem das espécies. Conceitos fundamentais em ecologia. Níveis hierárquicos de organização. Noções de ecossistemas. Propriedades emergentes e propriedades coletivas nos ecossistemas. Ciclos biogeoquímicos. Noções de fatores limitantes e clima. Estudo morfofuncional dos tecidos fundamentais e da anatomia microscópica dos órgãos e sistemas do corpo.

**AGRAS0065.2 - Fundamentos de Biologia Vegetal**

**CR.: 10 C.H. Total: 150 C.H. Teórica: 60 C.H. Prática: 24 C.H. AAD: 66**

**Ementa:** Organização das Gimnospermas e Angiospermas. Origem, morfologia e classificação dos órgãos vegetativos e reprodutivos. Micro e macrosporogênese. Embriogênese. Relação entre adaptações morfológicas e padrões biogeográficos em Gimnospermas e Angiospermas. Microtécnica vegetal. Histologia das Gimnospermas e Angiospermas. Tecidos vegetais. Formação do embrião. Relação entre adaptações anatômicas e padrões biogeográficos em Gimnospermas e Angiospermas. Sistemas de classificação dos vegetais. Nomenclatura botânica. Descrição, herborização e identificação de táxons. Principais famílias. Origem, adaptação, morfologia externa e classificação dos órgãos vegetativos e reprodutivos. Célula vegetal. Anatomia básica dos órgãos vegetativos. Mecanismos de polinização e

fecundação das angiospermas. Reprodução assexuada. Dispersão de corias. Fisiologia Vegetal. Fotossíntese. Respiração. Metabolismo Mineral de Plantas Superiores. Assimilação do Nitrogênio pelas Plantas com importância econômica. Relações Hídricas. Translocação e Distribuição de Assimilados nas Plantas com importância econômica. Análise Quantitativa do Crescimento. Crescimento e Desenvolvimento. Fisiologia do Estresse.

#### **AGRAS0065.3- Fundamentos de Biologia Animal**

**CR.: 10 C.H. Total: 150 C.H. Teórica: 60 C.H. Prática: 24 C.H. AAD: 66**

**Ementa:** Conceito e divisões da Zoologia. Estudo da biologia de mamíferos e aves domésticos, através da sua Anatomia, Fisiologia e Ecologia. Introdução à Anatomia e a Fisiologia dos animais domésticos; Anatomia do sistema locomotor (ossos, músculos e articulações); Anatomia e Fisiologia do sistema digestório, do sistema reprodutor e da glândula mamária, do sistema respiratório, do sistema cardiovascular e do sistema urinário. Relações ecológicas entre os seres vivos. Mecanismos de patogenicidade dos microrganismos. Princípios gerais de imunologia. Introdução à biologia dos fungos, bactérias e protozoários. Introdução à Virologia Geral. Parasitas que afetam os animais domésticos.

#### **AGRAS0065.4- Alimentos**

**CR.: 10 C.H. Total: 150 C.H. Teórica: 60 C.H. Prática: 24 C.H. AAD: 66**

**Ementa:** Introdução sobre a conservação de alimentos. Aspectos de higiene. Considerações sobre os processos de conservação de alimentos. Operações de pré-processamento de alimentos. Industrialização de alimentos pelo uso de métodos físicos, químicos e biológicos. Conservação de alimentos pelo uso do calor, frio, sal, açúcar, defumação, aditivos, fermentação e radiação. Introdução, importância e evolução da indústria de laticínios. Microbiologia da carne. Embutidos e enlatados. Conservação de carnes e derivados. Pescados. Ovos. Produtos apícolas. Amostragem, exatidão e precisão. Estudos dos constituintes e composição centesimal dos alimentos. Princípios, métodos e técnicas das análises qualitativas e quantitativas. Microscopia Análise física, química e bioquímica de alimentos e de produtos processados. Normas e Regulamentos.

#### **AGRAS0065.5 - Habilidades e Atitudes em Ciências Agrárias**

**CR.: 04 C.H. Total: 60 C.H. Teórica: 30 C.H. Prática: 30 C.H. AAD: -**

**Ementa:** Competências e habilidades técnicas e sócio-afetivas, e estimular o aprimoramento de atitudes alinhadas aos princípios éticos e direitos humanos. A habilidade de comunicar recebe ênfase, tanto para orientar os produtores, como para estimular e aperfeiçoar a integração multiprofissional. Serão abordados os temas: matemática, química, física básica, introdução à estatística, microcomputadores, desenho técnico, físico-química, química geral e analítica e química orgânica.

#### **AGRAS0065.6 - Ações Integradas em Ciências Agrárias I**

**CR.: 04 C.H. Total: 60 C.H. Teórica: 20 C.H. Prática: 40 C.H. AAD: -**

**Ementa:** Legislação básica; Organização da atenção básica; Programa de Agricultura Familiar: normas, princípios e diretrizes, atribuições, gerenciamento de agroindústrias, parâmetros de programação e avaliação; Territorialização; Sistema de Informação da Atenção Básica – SIAB; Ações de extensão agropecuária, sociologia, antropologia. Fundamentos de epidemiologia: conceito, indicadores de morbimortalidade, cadeia epidemiológica, história natural da doença e níveis de prevenção.

## **II CICLO DE AGROINDÚSTRIA**

#### **AGRIS0047.0 - Higienização e Sanitarização de Alimentos**

**CR: 06 CH: 90 CH. Teórica: 27 CH. Prática: 17 CH. AAD: 51**

**Ementa:** Introdução. Higiene industrial e controle sanitário na indústria de alimentos. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Contaminação de alimentos. Normas para instalações e construção de prédios. Legislação vigente de alimentos. Composição dos alimentos: Carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, vitaminas, sais minerais e pigmentos de alimentos. Água em alimentos. Estabilizantes, emulsificantes e aditivos usados na indústria de alimentos. Hidrocolóides na tecnologia de alimentos. Escurecimento não enzimático. Oxidação de lipídeos. Metabolismo de proteínas, lipídios e carboidratos nos alimentos. Enzimas. Cinética enzimática. Aplicações de enzimas na indústria de alimentos. Escurecimento enzimático Rancificação. Transformações bioquímicas em alimentos de origem animal. Transformações bioquímicas em alimentos de origem vegetal. Introdução à microbiologia de

alimentos - Microrganismos e alimentos; Fatores que influenciam o crescimento microbiano; Microrganismos patogênicos, não patogênicos e indicadores; Métodos para análise microbiológica de microrganismos; alterações químicas em alimentos provenientes de contaminação microbiana; deterioração microbiana em leite e derivados, enlatados, pescado, carnes, frutas e hortaliças; Métodos de controle do crescimento microbiano em alimentos; Critérios para avaliação microbiológica na indústria de alimentos; Análise de perigos e pontos críticos de controle na indústria de alimentos.

#### **AGRIS0047.1 - Cadeias Produtivas de Origem Animal**

**CR: 08    CH: 120    CH. Teórica: 36    CH. Prática: 16    CH. AAD: 68**

**Ementa:** Importância econômica das aves. Raças e linhagens de maior importância econômica. Anatomia e fisiologia. Aparelho reprodutivo, digestivo e respiratório. Práticas de incubação. Embriologia. Instalação de granjas avícolas. Equipamentos. Criação de pintos. Criação comercial de frangos de corte e depoeadeiras. Planejamento da empresa avícola. Comercialização de aves e ovos. Introdução e importância sócio-econômica da suinocultura. Planejamento e formação da criação. Manejo nas diferentes fases de vida dos suínos. Castração. Instalação de granjas suinícolas: condições climáticas, infra-estrutura e construções. Principais doenças. Bovino de leite, bovino de corte, ovinos e caprinos. Importância econômica e principais raças exploradas. Características fenotípicas das principais raças. Escrituração zootécnica dos rebanhos. Manejo: reprodutivo, sanitário, nutricional e nas diferentes fases de criação. Manejo na ordenha e controle leiteiro. Instalações rurais. Planejamento do rebanho.

#### **AGRIS0047.2 - Cadeias Produtivas de Origem Vegetal**

**CR: 08    CH: 120    CH. Teórica: 36    CH. Prática: 16    CH. AAD: 68**

**Ementa:** Importância socioeconômica da fruticultura e olericultura. Origem e difusão de frutas e hortaliças. Classificação e descrição botânica de frutos e hortaliças. Variedades. Exigências nutricionais e adubação. Propagação. Preparo do solo e plantio. Tratos culturais. Colheita. Importância nutricional, social e econômica das frutas e hortaliças. Origem, histórico e importância econômica de cereais, fibras oleaginosas e cana-de-açúcar. Classificação e descrição botânica. Variedades. Propagação. Clima e solo. Plantio, tratos culturais, adubação, colheita, beneficiamento e comercialização. Controle das principais pragas e doenças.

#### **AGRIS0047.3 - Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal**

**CR: 08    CH: 120    CH. Teórica: 36    CH. Prática: 16    CH. AAD: 68**

**Ementa:** Tecnologia Pós-colheita de frutas e hortaliças. Processamento de frutas (sucos, polpas, doces e geléias). Processamento de hortaliças (produtos fermentados, processamento mínimo, congelados). Controle de qualidade. Aproveitamento dos resíduos. Especificações, cálculos de rendimentos e custos industriais. Característica dos cereais. Moagem de cereais: teoria, operação, equipamentos e produtos. Amido e féculas: fabricação e equipamentos, modificações químicas. Panificação: processos e equipamentos de operações convencionais e contínuas. Produtos derivados, snacks, biscoitos. Custos industriais. Atividades agrícolas relacionada com a cana-de-açúcar, tratamento preliminares da cana-de-açúcar para produção de açúcar e álcool, processo industrial na produção de álcool-fermentação, destilação do álcool, tancagem de álcool, rendimento de processo na produção de álcool, balanço térmico nas usinas de açúcar e álcool, efluentes nas usinas de açúcar e destilarias de álcool, aspectos técnicos-econômicos do álcool carburante e álcool a partir de outros derivados agrícolas.

#### **AGRIS0047.4 – Tecnologia de Alimentos de Origem Animal**

**CR: 08    CH: 120    CH. Teórica: 36    CH. Prática: 16    CH. AAD: 68**

**Ementa:** Operações de pré-processamento, processamento e controle de qualidade de carnes e derivados: bovinos, suínos, aves. Produtos embutidos, defumados, reestruturados, marinados, presuntos, salames, salgados e curados. Manejo do pescado a bordo e em terra. Inspeção e controle de qualidade e manipulação de matéria-prima. Pescado como alimento. Alterações “post-mortem” do pescado. Equipamentos e Instalações para o beneficiamento do pescado. Métodos de conservação do pescado: refrigeração e congelamento; salga; defumação; enlatamento. Beneficiamento de crustáceos e moluscos. Embalagem, estocagem e vida de prateleira dos produtos pesqueiros. Aproveitamento de resíduos – farinha e óleo de pescado. Operações de pré-processamento, processamento e controle de qualidade de leites e derivados: leite fluido, leite em pó, concentrado, condensado, creme de leite, manteiga, sorvete, queijos e leites fermentados.

**AGRIS0047.5 - Habilidades e Atitudes em Agroindústrias I****CR: 08 CR: 120 CH. Teórica: 40 CH. Prática: 80 CH. AAD: -**

**Ementa:** Deve ser desenvolvida associando e correlacionando teoria e experimentação: Desenvolver competências e habilidades técnicas e sócio-afetivas, e estimular o aprimoramento de atitudes alinhadas aos princípios éticos. A habilidade de comunicar recebe ênfase, tanto para orientar os produtores, como para estimular e aperfeiçoar a integração multiprofissional. Serão abordados os temas: Fundamentos de Sociologia Rural, Associativismo Rural e cooperativas Agrícolas, Agroindústria Familiar e Tópicos Especiais em Produção Agropecuária.

**AGRAS0066.0 - Ações Integradas em Ciências Agrárias II****CR.: 04 C.H. Total: 60 C.H. Teórica: 20 C.H. Prática: 40 C.H. AAD: -**

**Ementa:** Agroindústria: ações socioeconômicas e aplicações práticas na comunidade. Ações de extensão agropecuária, sociologia, antropologia. Comercialização de produtos agropecuários. Desenvolvimento de estudos anátomo-funcionais e genéticos das espécies domésticas e silvestres regionais, estudos de caso. Realização de amostragem, análise e adubação do solo. Levantamento topográfico das propriedades locais. Levantamento botânico. Técnicas de manejo sanitário, nutricional e produtivo de animais silvestres. Extensão rural Identificação de microrganismos causadores de enfermidades. Identificação de plantas tóxicas em propriedades. Identificação de patologias que acometem os animais e vegetais.

**III CICLO DE AGROINDÚSTRIA****AGRIS0048.0 - Sistemas de Controle de Qualidade de Alimentos****CR: 08 CH: 120 CH. Teórica: 32 CH. Prática: 16 CH. AAD: 72**

**Ementa:** Introdução. Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. Elementos da avaliação sensorial: ambiente dos testes sensoriais e controle de fatores fisiológicos e psicológicos que influenciam as medidas sensoriais. Métodos de avaliação sensorial. Métodos discriminativos. Métodos de escala. Métodos descritivos. Métodos afetivos. Psicofísica: limiar de detecção e lei de Stevens. Estatística aplicada a dados sensoriais: testes de hipótese, erro tipo I e tipo II, ANOVA, testes de média, Análise de Componente Principal, Regressão linear simples. Definição de qualidade. Funções e gerenciamento da qualidade. Ferramentas da qualidade: amostragem, cartas de controle, controle estatístico. Sistemas de gestão da qualidade e normas ISO. Certificação e rastreabilidade de produtos. APPCC. Boas Práticas de Fabricação. Atributos de qualidade. Correlações entre medidas objetivas e subjetivas de atributos de qualidade. Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade. Legislação. Organizações nacionais e internacionais de normatização. Estudos de caso: aplicações de controle de qualidade na Agroindústria.

**AGRIS0048.1 – Desenvolvimento de Novas Tecnologias para Processamento de Alimentos****CR: 08 CH: 120 CH. Teórica: 32 CH. Prática: 16 CH. AAD: 72**

**Ementa:** Medidas de pressão e vazão em tubulações e equipamentos da indústria de alimentos. Estudo de fluídos na indústria de alimentos: vazão, escoamento e bombeamento. Transporte de fluidos por bombeamento. Caracterização e Fluidodinâmica de partículas sólidas; Interações Sólido- Fluido. Separações Sólido-Fluido: Sedimentação. Centrifugação. Filtração. Separação de sólidos (cyclones). Fluidização. Flotação. Elutrição. Separações Sólido-Sólido. Separação por membranas Tratamento de Sólidos. Agitação e mistura Equilíbrio entre fases em emulsões alimentícias. Propriedades térmicas dos alimentos; Tratamento térmico de alimentos. Transferência de massa na interface de alimentos. Operações de transferência de massa ou simultâneas de calor e massa aplicadas aos processos da indústria alimentícia: Absorção de gases; Destilação; Psicrometria e Umidificação; Desidratação. Liofilização. Cristalização; Adsorção; Extração Sólido-líquido; Extração líquido-líquido. Extrusão. Introdução. Princípios. Tipos de secagem. Cinética de secagem. Secadores. Condições de secagem. Avaliações de produtos desidratados. Embalagens. Introdução a Ciência dos materiais: Materiais utilizados, Estrutura, Propriedades elétricas, mecânicas, térmicas e óticas dos materiais e seleção de materiais. Processos de obtenção e uso de embalagens. Embalagens de vidro, metálica, celulósicas e plásticas. Embalagens ativas inteligentes. O papel da embalagem na estabilidade de alimentos. Embalagens de distribuição. Rotulagem. Máquinas e equipamentos. Controle de qualidade. Planejamento e legislação. Embalagens e meio ambiente. Reciclagem.

### **AGRIS0048.2 - Sistemas para Diminuição do Impacto Ambiental dos Processos de Produção**

**CR: 08 CH: 120 CH. Teórica: 32 CH. Prática: 16 CH. AAD: 72**

**Ementa:** Análise ambiental no sistema agrícola, com ênfase na produtividade biológica, qualidade da água, conservação e administração de ecossistemas naturais e artificiais. Conceitos de dinâmica populacional. Aproveitamento racional dos recursos agrícolas.

### **AGRIS0048.3 - Técnicas Mercadológicas para Distribuição e Comercialização de Produtos**

**CR: 08 CH: 120 CH. Teórica: 32 CH. Prática: 16 CH. AAD: 72**

**Ementa:** Importância do estudo da administração. Inter-relacionamento com outras ciências. A importância das organizações na sociedade contemporânea. A administração como instrumento de mudanças sociais. Funções administrativas: planejamento, organização, direção e controle. Noções gerais das áreas funcionais das empresas: produção, marketing, finanças, recursos humanos e materiais. Logística Integrada. Serviço ao cliente. Relacionamentos na Cadeia de Suprimentos. Estrutura e Estratégias de distribuição. Posicionamento. Análise dos Sistemas de Transporte. Logística Global e a distribuição. Medidas de Desempenho na Logística de Distribuição. Introdução ao Marketing; Marketing aplicado aos sistemas agro-alimentares. Comportamento do consumidor de alimentos. Inovação nas cadeias agroindustriais. O processo de pesquisa e desenvolvimento. Empreendedorismo-empendedor-empredimento-mercado-recursos do empreendedor. Habitats de empreendedorismo e empreendimentos em cadeias agroindustriais

### **AGRIS0048.4 - Projetos Agroindustriais**

**CR: 08 CH: 120 CH. Teórica: 32 CH. Prática: 16 CH. AAD: 72**

**Ementa:** Características da atividade agroindustrial. A Empresa rural e seu campo de atuação. As funções administrativas na empresa rural: Planejamento, Organização, Direção e Controle. Fatores internos e externos que afetam a empresa rural. Plano de negócio. Comercialização de produtos agroindustriais. Marketing no agronegócio. Elaboração e execução de anteprojetos da indústria de alimentos. Estudos de pré-viabilidade econômica. Projeção de mercados. Análise de processos e projetos em indústrias de alimentos, bebidas e afins. Arranjo Físico. Logística de distribuição. Gestão de Projetos. Elaboração de um anteprojeto de uma Agroindústria ou correlata cobrindo aspectos tecnológicos, econômicos e sociais. Noções da Organização do trabalho; Administração e Segurança do Trabalho; Parâmetros de qualidade: certificações. Regras básicas de benchmarking. Arranjos Físicos em Empresas e Noções de Fluxogramas e Organogramas.

### **AGRIS0048.5 - Habilidades e Atitudes em Agroindústria II**

**CR: 08 CH: 120 CH. Teórica: 40 CH. Prática: 80 CH. AAD: -**

**Ementa:** Deve ser desenvolvida associando e correlacionando teoria e experimentação: Desenvolver competências e habilidades técnicas e sócio-afetivas, e estimular o aprimoramento de atitudes alinhadas aos princípios éticos. A habilidade de comunicar recebe ênfase, tanto para orientar os produtores, como para estimular e aperfeiçoar a integração multiprofissional. Serão abordados os temas: Toxicologia de Alimentos e Tratamento de Resíduos Agroindustriais.

### **AGRAS0067.0 - Ações Integradas em Ciências Agrárias III**

**CR.: 04 C.H. Total: 60 C.H. Teórica: 20 C.H. Prática: 40 C.H. AAD: -**

**Ementa:** Aperfeiçoar os mecanismos de prevenção e controle de doenças de vegetais e animais: Estudos de caso. Prestar assessoria em tecnologias que proporcionem avanços reprodutivos nos rebanhos de animais domésticos. Manejo de estação meteorológica. Técnicas de processamento de pescados. Aplicação de técnicas de conservação de forragens. Amortização. Avaliação comercial de produtos agropecuários regionais. Avaliação econômica da agroindústria. Levantamento produtivo e econômico de propriedades rurais da região. Utilização de programas de gerenciamento de propriedades rurais. Função de Demanda; Papel do mercado e do sistema de preços. Função de custo; Função lucro. Equilíbrio de

Mercado e efeito de políticas. Fontes de Barreiras à entrada e barreiras à saída. Determinantes da Competitividade das empresas e das cadeias produtivas.

#### IV CICLO DE AGROINDÚSTRIA

##### **AGRIS0049.0 - Estágio em Agroindústria**

**CR: 06 CH: 90 CH. Teórica: - CH. Prática: 90 CH. AAD: -**

**Ementa:** Atividades prático-profissionais desenvolvidas pelos alunos nos setores de produção para contextualização.

##### **AGRIS0049.1 - Estágio em Produção Agrícola**

**CR: 04 CH: 60 CH. Teórica: - CH. Prática: 60 CH. AAD: -**

**Ementa:** Atividades prático-profissionais desenvolvidas pelos alunos nos setores de produção Agrícola.

##### **AGRIS0049.2 – Estágio em Produção Animal**

**CR: 04 CH: 60 CH. Teórica: - CH. Prática: 60 CH. AAD: -**

**Ementa:** Atividades prático-profissionais desenvolvidas pelos alunos nos setores de produção animal.

##### **AGRIS0049.3 - Estágio em Processamento de Alimentos**

**CR: 06 CH: 90 CH. Teórica: - CH. Prática: 90 CH. AAD: -**

**Ementa:** Atividades prático-profissionais desenvolvidas pelos alunos nos setores de processamento de alimentos.

##### **AGRIS0049.4 – Estágio em Gestão Agroindustrial**

**CR: 04 CH: 60 CH. Teórica: - CH. Prática: 60 CH. AAD: -**

**Ementa:** Atividades prático-profissionais desenvolvidas pelos alunos na área de gestão.

##### **AGRIS0049.5– Trabalho de Conclusão de Curso**

**CR: 12 CH: 180 CH. Teórica: - CH. Prática: 180 CH. AAD: -**

**Ementa:** Realização individual de trabalho técnico ou projeto de pesquisa versando sobre assuntos do campo do conhecimento da Agroindústria, orientado por docente do Departamento de Agroindústria, constando de: Estado da arte, metodologia, apresentação e discussão de resultados, conclusões e referências bibliográficas.

#### CURRÍCULO COMPLEMENTAR

##### **AGRIS0050 - Associativismo Rural e cooperativas Agrícolas**

**Cr: 02 CH: 30 Pré-requisito: AGRAS0065**

**Ementa:** Associativismo - histórico e importância, Estrutura e funcionamento das organizações do meio rural: cooperativas, Cooperação e associativismo, Formas associativas, Sindicatos rurais: trabalhadores e empregadores, Cooperativas: funções, objetivos e ramos cooperativos. Projeto de implantação de cooperativa, documentação e assembléia geral de constituição.

##### **AGRIS0051 – Agroindústria Familiar**

**Cr: 02 CH: 30 Pré-requisito: AGRAS0065**

**Ementa:** Sistemas Agroindustriais: definições e correntes metodológicas, Mercados Agroindustriais, Gestão dos Processos Agroindustriais e Gerenciamento da Produção Agrícola.

##### **AGRIS0052 - Apicultura**

**Cr: 02 CH: 30 Pré-requisito: AGRAS0065**

**Ementa:** Situação mundial, nacional e regional da produção e comercialização de produtos apícolas; Histórico e importância econômica da criação de abelhas; Apicultura como alternativa para o produtor; Uso das abelhas na polinização; Produção e comercialização de produtos apícolas.

**AGRIS0053 - Melhoramento vegetal**

**Cr: 04**                    **CH: 60**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Transporte. Pré-processamentos. Processos produtivos de derivados de frutas e hortaliças. Sucos, concentrados, conservas, doces, desidratados. Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Processos de conservação. Embalagens, equipamentos, instalações industriais. Estocagem, Cálculo dos rendimentos e custos industriais.

**AGRIS0054 - Melhoramento animal**

**Cr: 04**                    **CH: 60**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Melhoramento genético animal; Sistemas de acasalamento; Herdabilidade; Repetibilidade; Medição e seleção de características quantitativas; Métodos de seleção.

**AGRIS0055 - Toxicologia de Alimentos**

**Cr: 02**                    **CH: 30**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Introdução à toxicologia, Fases da intoxicação. Principais técnicas utilizadas nas análises toxicológicas.

**AGRIS0056 - Tratamento de Resíduos Agroindustriais**

**Cr: 02**                    **CH: 30**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Desenvolvimento Sustentável: Perspectivas históricas e teóricas, Principais doutrinas e teorias econômicas do estudo do meio ambiente, conceitos e classificação dos recursos naturais, meio ambiente e poluição, tendências da questão ambiental no Brasil e no mundo.

**AGRIS0057 - Tecnologia de bebidas e produtos fermentados**

**Cr: 04**                    **CH: 60**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Conhecendo o mundo da tecnologia de bebidas, bebidas não alcoólicas e bebidas alcoólicas, bebidas fermentadas: vinho e cerveja.

**AGRIS0058- Biotecnologia de alimentos**

**Cr: 04**                    **CH: 60**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Princípios fundamentais de engenharia genética e sua correlação com alimentos in natura e processados. Organismos e vegetais geneticamente modificados. Obtenção de metabólitos de interesse industrial. Biotransformação de produtos por via enzimática e microbiana.

**AGRIS0059 - Fundamentos de Sociologia Rural**

**Cr: 04**                    **CH: 60**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Sociologia como ciência social e as bases da sociologia rural, agricultura familiar e/ou pequena agricultura e agricultura patronal, Questão agrária e desenvolvimento agrícola, Processos sociais agrários no Brasil: conceituação e análise.

**AGRIS0060 - Tópicos Especiais em Produção Agropecuária**

**Cr: 02**                    **CH: 30**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Modernização no campo brasileiro: transformações na base técnica, econômica e sócio-cultural; Desafios para a produção agropecuária de hoje: alta produtividade, consumo de massas e alto consumo de energia; Outras propostas de agricultura: agroecologia, agricultura orgânica, permacultura e outras.

**AGRIS0061 - Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos**

**Cr: 02**                    **CH: 30**                    **Pré-requisito:** AGRAS0065

**Ementa:** Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos.



**AGRIS0062 - Tópicos Especiais em Gestão do Agronegócio**

**Cr: 02**                    **CH: 30**                    **Pré-requisito: AGRAS0065**

**Ementa:** Sistemas Agroindustriais: definições e correntes metodológicas, Mercados Agroindustriais, Gestão dos Processos Agroindustriais e Gerenciamento da Produção Agrícola.

**AGRAS0069 - Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS**

**Cr: 04**                    **CH: 60**                    **Pré-requisito: -**

**Ementa:** Políticas de educação para surdos. Conhecimentos introdutórios sobre a LIBRAS. Aspectos diferenciais entre a LIBRAS e a Língua Oral.

---



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO V**

**NORMAS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM  
AGROINDÚSTRIA - CAMPUS DO SERTÃO**

**SEÇÃO I**

**Da Definição e Objetivo do Estágio Curricular**

**Art. 1º** O estágio curricular é uma atividade de caráter individual para os alunos do Curso de Graduação em Agroindústria.

**Parágrafo único.** O estágio se dá nas modalidades de estágio curricular obrigatório e estágio não obrigatório.

**Art. 2º** O estágio curricular tem caráter eminentemente prático, devendo proporcionar ao aluno a oportunidade de aplicação do instrumental teórico auferido nas diversas disciplinas que integram o currículo do curso, além de:

- I. oferecer ao aluno a oportunidade de desenvolver atividades típicas da profissão de Bacharel em Agroindústria na realidade do campo de trabalho;
- II. contribuir para a formação de uma consciência crítica no aluno em relação à sua aprendizagem nos aspectos profissional, social e cultural;
- III. proporcionar a oportunidade da integração de conhecimentos, contribuindo dessa forma para a aquisição de competências técnico-científicas extremamente importante na sua atuação como Bacharel em Agroindústria;
- IV. permitir a retroalimentação das disciplinas e do curso, a partir da realidade encontrada nos campos de estágio, e,
- V. contribuir para a integração da universidade com a comunidade.

**SEÇÃO II**

**Da Disposição do Módulo Estágio Curricular**

**Art. 3º** O Curso de Graduação em Agroindústria atribui ao Estágio Supervisionado, de caráter obrigatório, a carga horária de trezentas e sessenta horas correspondente a vinte e quatro créditos.

**Parágrafo único.** Da carga horária total da atividade de Estágio será contabilizada como carga horária docente cento e vinte horas, correspondente às atividades de orientação, supervisão e planejamento.

**Art. 4º** O estágio não obrigatório gera créditos, através das atividades complementares, para a integralização do currículo pleno.

**SEÇÃO III**

**Do Campo de Estágio**

**Art. 5º** Constituem-se campos de estágio curricular as empresas e/ou instituições públicas ou privadas ligadas à área de atividade profissional do setor da agroindústria, que atendam aos objetivos do art. 2º destas Normas.

**Art. 6º** Devem ser observadas as seguintes condições para a definição dos campos de estágio curricular:

- I. a existência de demandas ou necessidades que possam ser atendidas, no todo ou em parte, pela aplicação dos métodos e técnicas da área de formação profissional do setor da Agroindústria;

- II. a existência de infraestrutura humana e material que possibilite a adequada realização do estágio;
- III. a possibilidade de supervisão e avaliação do estágio pela Universidade Federal de Sergipe, e,
- IV. a assinatura de termo de compromisso entre a UFS e a unidade concedente do estágio, no qual serão acordadas todas as condições para a sua realização.

#### **SEÇÃO IV**

##### **Da Estrutura Organizacional**

**Art. 7º** As atividades do estágio serão coordenadas pela Comissão de Estágio do curso, composta por:

- I. um membro docente do Colegiado do Curso;
- II. professores orientadores, até o máximo de cinco, eleitos pelo Conselho Departamental, e,
- III. um representante discente indicado pelo Centro Acadêmico.

**Parágrafo único.** A Comissão de Estágio deverá eleger um coordenador dentre os seus membros docentes.

**Art. 8º** Compete à Comissão de Estágio:

- I. zelar pelo cumprimento das normas de estágio específicas do curso, bem como da resolução vigente;
- II. definir os campos específicos de estágio a serem aprovados pelo Colegiado do Curso;
- III. estabelecer contato com empresas e/ou instituições com potencial de desenvolvimento de estágio curricular do curso;
- IV. fazer o planejamento anual da disponibilidade dos campos de estágio e respectivos professores orientadores e encaminhá-lo à Central de Estágios da UFS;
- V. promover atividades de integração entre os segmentos envolvidos com os estágios, como reuniões com estagiários e visitas às unidades concedentes, dentre outras julgadas necessárias;
- VI. avaliar, em conjunto com o Colegiado do Curso, os resultados dos programas de estágio curricular obrigatório, propondo alterações, quando for o caso;
- VII. realizar orientação dos estagiários para a sua inserção no campo de estágio;
- VIII. orientar na padronização do relatório e dos formulários de avaliação das atividades do estágio curricular;
- IX. analisar os planos de estágio curricular, emitindo parecer no prazo máximo de oito dias úteis, a partir da data do seu recebimento, encaminhando-os ao Colegiado do Curso;
- X. estabelecer, em conjunto com o Departamento, a indicação dos professores orientadores do estágio curricular;
- XI. avaliar e selecionar os campos de estágio curricular, e,
- XII. baixar instruções que visem orientar os alunos quanto às providências necessárias para a realização do estágio curricular.

#### **SEÇÃO V**

##### **Da Supervisão do Estágio**

**Art. 9º** A supervisão do estágio é definida como sendo o acompanhamento e avaliação do estagiário e das atividades por ele desenvolvidas no campo do estágio.

§ 1º A atividade de supervisão compreende a supervisão pedagógica e a supervisão técnica.

§ 2º A supervisão pedagógica consiste no acompanhamento das atividades no campo de estágio por professor da UFS/Campus Sertão, vinculado às disciplinas profissionalizantes do curso de graduação em Agroindústria, designado como professor orientador.

§ 3º A supervisão técnica consiste no acompanhamento das atividades no campo de estágio, exercida por profissional técnico responsável pela área do estágio na instituição conveniada, designado como supervisor técnico.

**Art. 10.** São atribuições do professor orientador:

- I. orientar o estagiário em relação às atividades a serem desenvolvidas no campo do estágio;
- II. contribuir para o desenvolvimento, no estagiário, de uma postura ética em relação à prática profissional;

- III. discutir as diretrizes do plano de estágio com o supervisor técnico;
- IV. apreciar o plano de estágio curricular obrigatório dos estagiários sob a sua responsabilidade;
- V. assessorar o estagiário no desenvolvimento de suas atividades;
- VI. comparecer às reuniões e demais promoções relacionadas ao estágio, sempre que convocado por qualquer das partes envolvidas com o estágio;
- VII. orientar o aluno na elaboração do relatório do estágio;
- VIII. acompanhar o cumprimento do plano de estágio, e,
- IX. responsabilizar-se pela avaliação final do estagiário, encaminhando os resultados ao Colegiado do Curso.

**Art. 11.** São atribuições do supervisor técnico:

- I. orientar o estagiário na elaboração do plano de estágio;
- II. discutir o plano de estágio com o professor orientador;
- III. orientar o estagiário em relação às atividades a serem desenvolvidas no campo de estágio;
- IV. assistir e/ou treinar o estagiário no uso das técnicas necessárias ao desempenho de suas funções no campo de estágio;
- V. encaminhar mensalmente ao professor orientador a frequência do estagiário, e,
- VI. participar da avaliação do estagiário.

**Art. 12.** A supervisão do estágio exercida por docente da formação profissional do curso de graduação em Agroindústria é considerada atividade de ensino, devendo constar dos planos departamentais e compor a carga horária dos professores.

**Parágrafo único.** O número de horas destinado à supervisão será definido pelo Colegiado do Curso.

## **SEÇÃO VI**

### **Da Coordenação da Comissão de Estágio**

**Art. 13.** Compete ao Coordenador da Comissão de Estágio:

- I. zelar pelo cumprimento das normas e resoluções relativas ao estágio curricular;
- II. elaborar e divulgar junto aos alunos e professores a política de estágio curricular do curso;
- III. elaborar, em conjunto com as instituições que oferecem campo de estágio, programas de atividades profissionais para serem desenvolvidas;
- IV. coordenar e controlar as atividades decorrentes do estágio curricular de comum acordo com o professor orientador e o supervisor técnico;
- V. manter contato com as instituições concedentes, para a realização de estágio;
- VI. divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às instituições concedentes;
- VII. interagir com os professores orientadores e supervisores técnicos visando ao acompanhamento e ao aperfeiçoamento do processo;
- VIII. elaborar formulários para planejamento, acompanhamento e avaliação de estágio;
- IX. encaminhar à Central de Estágios o nome do(s) professor(es) orientador(es) de estágio e dos alunos estagiários com os respectivos locais de realização dos estágios;
- X. encaminhar à Central de Estágios o termo de compromisso devidamente preenchido pela unidade concedente, pelos professores orientadores e pelo estagiário;
- XI. definir, em comum acordo com a Comissão de Estágio, os pré-requisitos necessários para a qualificação de estudantes do curso para a realização de cada atividade de estágio;
- XII. encaminhar ao Colegiado do Curso os relatórios finais de estágio curricular;
- XIII. emitir declarações que comprovem a participação do professor orientador no planejamento, acompanhamento e avaliação do estagiário, e,
- XIV. organizar e manter atualizado o cadastro de possíveis campos de estágio.

## **SEÇÃO VII**

### **Da Sistemática de Funcionamento do Estágio Curricular Obrigatório**

**Art. 14.** Caberá ao Colegiado do Curso divulgar em período mínimo de um mês antes da matrícula em estágio, as informações referentes aos campos de estágio disponíveis.

**Art. 15.** O aluno do curso poderá optar por realizar o estágio em um campo diferente daqueles oferecidos pela Comissão de Estágio, desde que esteja em concordância com os requisitos apresentados no art. 5º desta norma e que seja aprovado pela Comissão de Estágio.

**Art. 16.** A matrícula é o procedimento pelo qual o aluno se vincula ao estágio curricular obrigatório.

## **SEÇÃO VIII**

### **Da Sistemática de Funcionamento do Estágio Não Obrigatório**

**Art. 17.** O estágio não obrigatório poderá ser realizado por alunos regularmente matriculados no curso, desde que contribua para a formação acadêmico-profissional do estudante, e não prejudique as suas atividades normais de integralização de seu currículo dentro dos prazos legais.

**§1º** O estágio não obrigatório não substitui o estágio curricular obrigatório.

**§2º** O estágio não obrigatório poderá ser transformado em no máximo três créditos e aproveitado como atividade complementar, a critério do Colegiado do Curso, desde que o estágio proporcione ao aluno a oportunidade de aplicação do instrumental teórico auferido nas diversas disciplinas que integram o curso de Agroindústria.

**Art. 18.** São condições para realizar o estágio não obrigatório:

- I. aprovação pela Comissão de Estágio e pela unidade concedente, de um plano de estágio entregue pelo estagiário à Central de Estágios da UFS;
- II. a existência de um termo de compromisso, no qual devem constar as condições de estágio, assinado pelo aluno, pela unidade concedente e pela UFS/PROEX;
- III. orientação do estagiário por um supervisor técnico e um professor orientador;
- IV. entrega pelo estagiário, à Comissão de Estágio e à Central de Estágios, de relatórios semestrais sobre as atividades desenvolvidas no estágio, e,
- V. garantia de seguro contra acidentes pessoais a favor do estagiário, pela unidade concedente.

## **SEÇÃO IX**

### **Dos Deveres do Estagiário**

**Art. 19.** Estagiário é o aluno regularmente matriculado no Curso de Graduação em Agroindústria e que esteja matriculado em estágio curricular obrigatório ou frequentando estágio não obrigatório.

**Art. 20.** Compete ao estagiário:

- I. assinar o termo de compromisso com a Universidade Federal de Sergipe e com a unidade concedente do estágio;
- II. elaborar, sob a orientação do professor orientador e supervisor técnico o plano do estágio curricular;
- III. desenvolver as atividades previstas no plano de estágio curricular sob a orientação do professor orientador e supervisor técnico;
- IV. cumprir as normas disciplinares do campo de estágio;
- V. participar, quando solicitado, das reuniões promovidas pelo professor orientador e pelo supervisor técnico e/ou pela Comissão de Estágio;
- VI. submeter-se aos processos de avaliação, e,
- VII. apresentar relatórios de estágio curricular, definido pela Comissão de Estágio.

## **SEÇÃO X**

### **Da Avaliação do Estágio Curricular Obrigatório**

**Art. 21.** A avaliação final do estagiário será realizada pelo professor orientador.

**Art. 22.** São instrumentos de avaliação do estágio curricular obrigatório:

- I. plano de estágio;
- II. relatório referente ao estágio curricular obrigatório;
- III. apresentação oral do relatório referente ao estágio curricular obrigatório;

- IV. frequência do estagiário, e,
- V. ficha de avaliação do professor orientador e do supervisor técnico;

**SEÇÃO XI**  
**Disposições Finais**

**Art. 23.** Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Curso de Agroindústria.

---



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO VI**

**NORMAS ESPECÍFICAS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DO CURSO  
DE GRADUAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA - CAMPUS DO SERTÃO**

**SEÇÃO I**

**Da Caracterização e dos Objetivos do TCC**

**Art. 1º** O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é a realização individual pelo discente, sob orientação de professores do Núcleo/Departamento de Agroindústria, de um trabalho ou projeto de pesquisa versando sobre assuntos do campo de conhecimento de sua formação.

**Art. 2º** O TCC é um componente curricular obrigatório para o Curso de Agroindústria, a ser realizado ao longo do último ano do curso, centrado em determinada área teórico-prática ou de formação profissional, como atividade de síntese e integração de conhecimento e consolidação das técnicas de pesquisa.

**Art. 3º** O trabalho de conclusão de curso (TCC) poderá ser desenvolvido através de monografia de pesquisa ou artigo científico.

**Art. 4º** A atividade de TCC não possui carga horária fixa semanal, sendo sua carga horária total (180 horas) prevista na estrutura curricular e computada para integralização do Curso.

**Parágrafo único.** Da carga horária total da atividade de TCC, será contabilizada como carga horária docente sessenta horas, correspondente às atividades de orientação e planejamento.

**Art. 5º** O TCC será, obrigatoriamente, acompanhado por um professor orientador, que deverá formalizar o aceite por escrito, enviando à Comissão de TCC que encaminhará ao Colegiado do Curso para sua ratificação.

**SEÇÃO II**

**Da Comissão de TCC**

**Art. 6º** A Comissão de TCC do Curso de Graduação em Agroindústria será composto por três professores e poderá ser renovada a cada dois anos.

**Parágrafo único.** A Comissão de TCC terá um coordenador designado pelo Colegiado do curso.

**Art. 7º** Compete à Comissão de TCC:

- I. zelar pelo cumprimento desta Resolução;
- II. acompanhar as defesas;
- III. proceder a divulgação dos TCCs a serem defendidos, mediante circulares, identificando título do trabalho, autor, orientador, banca, local e horário da defesa, previamente estabelecidos pelo orientador;
- IV. providenciar declaração de participação da banca para todos os membros, especificando-a no caso do orientador, imediatamente após a defesa de cada TCC;
- V. acompanhar a produção do processo de orientação, mediante realização de reuniões sistemáticas com os orientandos, bem como com os orientadores, e,
- VI. divulgar data e hora da defesa quinze dias antes, através de cartazes no Campus.

### **SEÇÃO III**

#### **Da Orientação do TCC**

**Art. 8º** Cada docente do Núcleo/Departamento de Agroindústria poderá orientar, no máximo, cinco alunos, por ciclo.

**Art. 9º** Poderão atuar como professores orientadores ou coorientadores aqueles vinculados ao Curso de Agroindústria do Campus do Sertão, sendo efetivos, substitutos ou voluntários, desde que possuam titulação mínima de mestre.

**Parágrafo único.** Será permitido que professores da UFS vinculados a outros departamentos ou núcleos atuem como orientadores ou coorientadores dos TCCs, desde que esta orientação seja solicitada formalmente pelo discente à Comissão de TCC, que deverá aprovar e submeter ao Colegiado do Curso para deliberação.

### **SEÇÃO IV**

#### **Do Trabalho Discente**

**Art. 10.** São obrigações do aluno durante o desenvolvimento do TCC:

- I. definir, junto com o orientador, o tipo de trabalho a ser desenvolvido;
- II. elaborar a proposta de trabalho;
- III. assistir a seminários específicos na pós-graduação, indicados pelo orientador;
- IV. fazer a apresentação dos resultados na forma de seminário, e,
- V. entregar 05 (cinco) cópias do TCC encadernadas ao Núcleo/Departamento.

**Art. 11.** O trabalho desenvolvido na disciplina TCC:

- I. é individual, com tema de livre escolha do aluno, obrigatoriamente relacionado com as atribuições profissionais;
- II. deverá ser desenvolvido sob a supervisão de um professor orientador, escolhido pelo estudante entre os docentes do curso;
- III. será avaliado pela Coordenação de TCC, e,
- IV. as normas técnicas de redação científica e apresentação deverão contemplar a natureza do trabalho.

### **SEÇÃO V**

#### **Da Avaliação do TCC**

**Art. 12.** O trabalho desenvolvido na disciplina TCC terá as seguintes normas de avaliação:

- I. a avaliação está condicionada à entrega do trabalho, e será feita por uma banca composta pelo orientador e dois profissionais, podendo ser da UFS ou de outra instituição, e,
- II. a avaliação será realizada através de uma única nota, atribuída após a entrega do trabalho definitivo, sendo considerada a nota mínima 5,0 (cinco) para aprovação.

**Art. 13.** A Banca Examinadora do TCC será composta pelo professor orientador, dois professores como membros titulares, e, um professor suplente.

**§1º** A Banca Examinadora deverá ser estabelecida no prazo mínimo de quinze dias, antes da data de defesa do trabalho.

**§2º** No ato de indicação da Banca Examinadora pelo professor orientador, três cópias do trabalho deverão ser encaminhadas ao Colegiado para serem distribuídas aos professores examinadores.

**§3º** Os membros da Banca Examinadora serão, preferencialmente, da matéria de ensino que integre os conhecimentos científicos empregados no desenvolvimento do trabalho.

**§4º** Após a defesa do trabalho uma versão final deverá ser encaminhada ao Colegiado para compor o arquivo dos Trabalhos de Conclusão de Curso no Colegiado.



**Art. 14.** Compete ao Coordenador do TCC elaborar o relatório com o resultado final das avaliações do TCC, no prazo máximo de oito dias após sua realização, para ser homologado no Colegiado, e, posteriormente, encaminhado ao DAA.

**SEÇÃO VI**  
**Das Disposições Finais**

**Art. 15.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Agroindústria.

---



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO VII**

**REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO  
EM AGROINDÚSTRIA - CAMPUS DO SERTÃO**

**Art. 1º** As Atividades Complementares são créditos obrigatórios para a integralização do curso, oferecendo ao discente a oportunidade de ampliação de sua formação intelectual através da flexibilização curricular.

**§1º** As atividades complementares constituem a parte flexível do curso de Graduação em Agroindústria e deverá ser cumprida em 150 (cento e cinquenta) horas, ao longo do curso.

**§2º** Somente será considerada a participação do aluno em atividades complementares realizadas após a matrícula institucional no Curso de Agroindústria.

**Art. 2º** Caberá ao Colegiado do Curso designar uma Comissão formada por três docentes para avaliar e validar ou não a solicitação do discente.

**Parágrafo único.** A Comissão terá o prazo máximo de trinta dias úteis para enviar a pontuação da atividade complementar a o DAA, após o término do período letivo.

**Art. 3º** São consideradas atividades complementares:

- I. bolsista ou voluntário em Programas de Pesquisa, de Extensão ou de inovação tecnológica;
- II. participação em Comissão Organizadora de evento;
- III. participação em cursos ou eventos em áreas afins;
- IV. representação discente em órgão colegiado;
- V. visitas orientadas;
- VI. publicação de trabalho científico;
- VII. estágio não obrigatório;
- VIII. participação em projetos de empresa Junior, e,
- IX. atividade profissional em relação ao curso.

**Parágrafo único.** As atividades complementares não previstas, acadêmicas ou não, deverão ser encaminhadas para a Comissão Coordenadora para análise.

**Art. 4º** As atividades complementares poderão ser realizadas na UFS ou em outras Instituições, públicas ou privadas, mediante consulta prévia à coordenação.

**Art. 5º** As atividades complementares deverão ser comprovadas através certificado e relatório descritivo das atividades desenvolvidas

**Art. 6º** Os créditos relativos às atividades complementares deverão ser solicitadas até 30 (trinta) dias antes do término de cada ciclo anual.

**Art. 7º** O número de créditos que poderão ser computados para cada atividade complementar, está definido conforme quadro abaixo:

<b>Atividade</b>	<b>Máximo de créditos</b>	<b>Equivalência</b>	<b>Comprovante</b>
Atividade como bolsista ou voluntário em programas de pesquisa, de extensão ou de inovação tecnológica	2	Cada 02 (dois) semestres equivalem a 1 (um) crédito	Certificado ou declaração
Participação em Comissão Organizadora de evento	2	Cada 60h equivalem a 01 (um) crédito	Certificado ou declaração
Participação em cursos ou eventos em áreas afins	2	Cada 60h equivalem a 01 (um) crédito	Certificado ou declaração
Representação discente em órgão colegiado	2	Cada 1 (um) ano equivale a 01 (um) crédito	Certificado ou declaração
Visitas orientadas	1	Cada 5 (cinco) visitas equivalem a 01 (um) crédito	Certificado ou declaração
Publicação de Trabalho Científico	2	Cada artigo ou cada 03 (três) resumos expandidos ou ainda a cada 04 (quatro) resumo simples equivalem a 01 (um) crédito	Cópia da publicação
Estágio não obrigatório	3	Cada 90 h equivalem a 01 (um) crédito	Certificado ou declaração
Participação em projetos de Empresa Júnior	2	Cada 01(um) ano equivale a 01 (um) crédito	Certificado ou declaração
Atividade profissional em relação ao curso	2	Cada 90 h equivalem a 01 (um) crédito	Certificado ou declaração

**Art. 8º** A solicitação de contagem das horas de Atividades Complementares pelo discente deverá ocorrer a partir do quarto ano com apresentação dos documentos comprobatórios, original e cópia.

**Art. 9º** Após analisada e validada pela Comissão de Avaliação de Atividades Complementares, deverá o processo ser encaminhado ao DAA para o devido registro da carga horária respectiva.

**Art. 10.** Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Curso de Agroindústria.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 48/2015/CONEPE**

**ANEXO VIII**

**TABELA DE EQUIVALÊNCIA DA ADAPTAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA**

CURRÍCULO ATUAL					CURRÍCULO PROPOSTO			
					CICLO I			
CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	CÓDIGO	MÓDULO	CR	CH
AGRAS0009	INTRODUÇÃO A METODOLOGIA CIENTIFICA	02	30	2.00.0	AGRAS0065.0	INTRODUÇÃO ÀS CIENCIAS AGRARIAS E DA TERRA	06	90
AGRAS0049	BIOLOGIA GERAL	04	60	2.00.2	AGRAS0065.1	CIENCIAS DA VIDA	10	150
SEM EQUIVALÊNCIA					AGRAS0065.2	FUNDAMENTOS DE BIOLOGIA VEGETAL	08	120
SEM EQUIVALÊNCIA					AGRAS0065.3	FUNDAMENTOS DE BIOLOGIA ANIMAL	08	120
AGRIS0023	ANALISE DOS ALIMENTOS	04	60	2.00.2	AGRAS0065.4	ALIMENTOS	10	150
AGRIS0006	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	04	60	2.00.2				
AGRIS0002	COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS	02	30	2.00.0	AGRAS0065.6	AÇÕES INTEGRADAS EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS I	04	60
AGRAS0050	MATEMÁTICA BÁSICA	04	60	4.00.0	AGRAS0065.5	HABILIDADES E ATITUDES EM CIENCIAS AGRARIAS	04	60
AGRAS0058	QUÍMICA ORGÂNICA	04	60	4.00.0				
AGRAS0051	INTRODUÇÃO A ESTATÍSTICA	04	60	4.00.0				
AGRAS0048	DESENHO TÉCNICO	04	60	2.02.0				
AGRAS0010	QUÍMICA GERAL E ANALÍTICA	04	60	2.00.2				
AGRAS0003	FÍSICO-QUÍMICA	04	60	4.00.0				

CURRÍCULO ATUAL					CURRÍCULO PROPOSTO			
					II CICLO			
CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	CÓDIGO	MÓDULOS	CR	CH
AGRIS0017	HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	04	60	2.00.2	AGRIS0047.0	HIGIENIZAÇÃO E SANITIZAÇÃO DE ALIMENTOS	10	150
AGRIS0010	QUÍMICA E BIOQUÍMICA APLICADA A ALIMENTOS	04	60	2.00.2				
AGRIS0011	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	04	60	2.00.2				
AGRIS0004	CADEIAS PRODUTIVAS I (AVES, SUÍNOS)	04	60	2.02.0	AGRIS0047.1	CADEIAS PRODUTIVAS DE ORIGEM ANIMAL	08	120
AGRIS0005	CADEIAS PRODUTIVAS II (BOVINOS, CAPRINOS-OVINOS)	04	60	2.02.0				
AGRIS0001	PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA	02	30	2.00.0				
AGRIS0008	CADEIAS PRODUTIVAS III (FRUTAS E HORTALIÇAS)	04	60	2.02.0	AGRIS0047.2	CADEIAS PRODUTIVAS DE ORIGEM VEGETAL	08	120
AGRIS0009	CADEIAS PRODUTIVAS IV (CEREAIS, FIBROSAS, OLEAGIN., CANA-DE-AÇÚCAR)	04	60	2.02.0				
AGRIS0001	PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA	02	30	2.00.0				
AGRIS0014	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	04	60	2.00.2	AGRIS0047.3	TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	10	150
AGRIS0015	TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO	04	60	2.00.2				
AGRIS0016	TECNOLOGIA DE CANA-DE-AÇÚCAR E DERIVADOS	04	60	2.00.2				
AGRIS0019	TECNOLOGIA DE PESCADOS E DERIVADOS	04	60	2.00.2	AGRIS0047.4	TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	08	120
AGRIS0020	TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	04	60	2.00.2				
AGRIS0021	TECNOLOGIA DE CARNE E DERIVADOS	04	60	2.00.2				

ZOOTS007 4	FUNDAMENTOS DE SOCIOLOGIA RURAL	04	60	2.00.2	AGRAS0066.0	AÇÕES INTEGRADAS EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS II	08	120
AGRIS0034	ASSOCIATIVISMO RURAL E COOPERATIVAS AGRICOLAS	02	30	2.00.0				
AGRIS0035	AGROINDUSTRIA FAMILIAR	02	30	2.00.0				
AGRIS0043	TÓPICOS ESPECIAIS EM PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA	02	30	-				
AGRIS0038	MELHORAMENTO ANIMAL	04	60	2.02.0	AGRIS0047.5	HABILIDADES E ATITUDES EM AGROINDUSTRIAS I	08	120
AGRIS0037	MELHORAMENTO VEGETAL	04	60	2.02.0				
AGRIS0041	TECNOLOGIA DE BEBIDAS E PRODUTOS FERMENTADOS	04	60	2.00.2				
AGRIS0036	APICULTURA	02	30	2.00.0				

CURRÍCULO ATUAL					CURRÍCULO PROPOSTO			
					III CICLO			
CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	CÓDIGO	MÓDULOS	CR	CH
AGRIS0025	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	04	60	2.02.0	AGRIS0048.0	SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	08	120
AGRAS0002	CONTROLE DA QUALIDADE	04	60	2.01.1				
AGRIS0012	OPERAÇÕES UNITÁRIAS	04	60	3.01.0	AGRIS0048.1	DESENVOLVIMENTO DE NOVAS TECNOLOGIAS PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	10	150
AGRIS0028	SECAGEM DE ALIMENTOS	02	30	1.00.1				
AGRIS0022	EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	04	60	2.02.0				
AGRAS0005	GESTÃO AMBIENTAL	02	30	2.00.0	AGRIS0048.2	SISTEMAS PARA DIMINUIÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO	04	60
AGRAS0006	INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO	04	60	4.00.0	AGRIS0048.3	TÉCNICAS MERCADOLÓGICAS PARA DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS	10	150
AGRIS0026	DISTRIBUIÇÃO E LOGÍSTICA	02	30	2.00.0				
AGRIS0027	MARKETING ESTRATÉGICO AGROINDUSTRIAL	02	30	2.00.0				
AGRAS0004	GESTÃO AGROINDUSTRIAL	04	60	3.01.0	AGRIS0048.4	PROJETOS AGROINDUSTRIAIS	10	150

AGRIS0030	PROJETO E GESTÃO AGROINDUSTRIAL	04	60	2.02.0				
AGRIS0031	SEGURANÇA DO TRABALHO	02	30	2.00.0				
AGRIS0039	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	02	30	2.00.0	AGRAS0067.0	AÇÕES INTEGRADAS EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS III	08	120
AGRIS0040	TRATAMENTO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS	02	30	2.00.0				
AGRIS0044	TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	02	30	2.00.0	AGRIS0048.5	HABILIDADES E ATITUDES EM AGROINDUSTRIAS II	08	120
AGRIS0042	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	04	60	2.02.0				
AGRIS0045	TÓPICOS ESPECIAIS EM GESTÃO DO AGRONEGÓCIO	02	30	-				

CURRÍCULO ATUAL					CURRÍCULO PROPOSTO			
					IV CICLO			
CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	CÓDIGO	MÓDULOS	CR	CH
AGRIS0003	ESTÁGIO SUPERVISIONADO I	02	30	0.00.2	AGRIS0049.0	ESTÁGIO EM AGROINDÚSTRIA	06	90
AGRIS0007	ESTÁGIO SUPERVISIONADO II	02	30	0.00.2				
AGRIS0013	ESTÁGIO SUPERVISIONADO III	02	30	0.00.2				
AGRIS0024	ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV	04	60	0.00.4	AGRIS0049.1	ESTÁGIO EM PRODUÇÃO AGRÍCOLA	04	60
AGRIS0029	ESTÁGIO SUPERVISIONADO V	04	60	0.00.4	AGRIS0049.2	ESTÁGIO EM PRODUÇÃO ANIMAL	04	60
AGRIS0029	ESTÁGIO SUPERVISIONADO VI	04	60	0.00.4	AGRIS0049.3	ESTÁGIO EM PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	06	90
AGRIS0029	ESTÁGIO SUPERVISIONADO VII	04	60	0.00.4	AGRIS0049.4	ESTÁGIO EM GESTÃO AGROINDUSTRIAL	04	60
AGRIS0033	TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO EM AGROINDÚSTRIA	08	120	2.00.6	AGRIS0049.5	TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO	12	180

Sala das Sessões, 27 de julho de 2015

---