



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

RESOLUÇÃO Nº 49/2015/CONEPE

**Aprova Alterações na Departamentalização
e Ementário do Núcleo 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;

CONSIDERANDO a necessidade organizacional e de operacionalização do Campus do Sertão;

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,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar alterações na Departamentalização e no Ementário do Núcleo de Graduação em Agroindústria do Campus do Sertão, de acordo com os Anexos I e II desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data e revoga as disposições em contrário.

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 49/2015/CONEPE

ANEXO I

DEPARTAMENTALIZAÇÃO DO NÚCLEO/DEPARTAMENTO DE GRADUAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA DO CAMPUS DO SERTÃO

Componentes Curriculares Obrigatórios						
Código	Bloco	Código	Módulo	CR	CH	Pré-requisito
AGRIS0047	I Bloco de Agroindústria	AGRIS0047.0	Higienização e Sanitarização de Alimentos	06	90	AGRAS0065
		AGRIS0047.1	Cadeias Produtivas de Origem Animal	08	120	
		AGRIS0047.2	Cadeias Produtivas de Origem Vegetal	08	120	
		AGRIS0047.3	Tecnologias de Alimentos de Origem Vegetal	08	120	
		AGRIS0047.4	Tecnologias de Alimentos de Origem Animal	08	120	
		AGRIS0047.5	Habilidades e Atitudes em Agroindústria I	08	120	
AGRIS0048	II Bloco de Agroindústria	AGRIS0048.0	Sistemas de Controle de Qualidade de Alimentos	08	120	AGRIS0047
		AGRIS0048.1	Desenvolvimento de Novas Tecnologias para Processamento de Alimentos	08	120	
		AGRIS0048.2	Sistemas para Diminuição do Impacto Ambiental dos Processos de Produção	08	120	
		AGRIS0048.3	Técnicas Mercadológicas para Distribuição e Comercialização de Produtos	08	120	
		AGRIS0048.4	Projetos Agroindustriais	08	120	
		AGRIS0048.5	Habilidades e Atitudes em Agroindústria II	08	120	
AGRIS0049	III Bloco de Agroindústria	AGRIS0049.0	Estágio em Agroindústria	06	90	AGRIS0048
		AGRIS0049.1	Estágio em Produção Agrícola	04	60	
		AGRIS0049.2	Estágio em Produção Animal	04	60	
		AGRIS0049.3	Estágio em Processamento de Alimentos	06	90	
		AGRIS0049.4	Estágio em Gestão Agroindustrial	04	60	
		AGRIS0049.5	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	12	180	

Código	Componente Curricular	CR	CH
AGRIS0063	Atividades Complementares de Agroindústria	10	150

Disciplinas optativas				
Código	Disciplina	CR	CH	Pré-requisito
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 - LIBRAS	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



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

RESOLUÇÃO Nº 49/2015/CONEPE

ANEXO II

**EMENTÁRIO DOS COMPONENTES CURRICULARES DO NÚCLEO DE AGROINDÚSTRIA
DO CAMPUS DO SERTÃO**

MÓDULOS CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

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 de poedeiras. 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 ganjas 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 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: Fundamentos de Sociologia Rural, Associativismo Rural e cooperativas Agrícolas, Agroindustria Familiar e Tópicos Especiais em Produção Agropecuária.

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 (ciclones).

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 empendedor. 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.

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.

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

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.

Sala das Sessões, 27 de julho de 2015
