



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

RESOLUÇÃO CS/IFS Nº 365, DE 21 DE JANEIRO DE 2026

Aprova **ad referendum** o Projeto Pedagógico do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, ofertado pelo Campus Socorro do IFS.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e o Art. 9º do Estatuto do IFS, e considerando o Processo SEI/IFS nº 23464.000274/2025-11,

Resolve:

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, o Projeto Pedagógico do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na modalidade Ensino à Distância, ofertado pelo Campus Socorro do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS, na forma do anexo.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Aracaju, 21 de janeiro de 2026.

Ruth Sales Gama de Andrade
Presidente do Conselho Superior do IFS

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS

ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL
NA MODALIDADE EAD NO INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE – CAMPUS SOCORRO

APROVADO AD REFERENDUM

RESOLUÇÃO CS/IFS Nº 365, DE 21 DE JANEIRO DE 2025

Aracaju

2026

Profa. Dra. Ruth Sales Gama de Andrade
REITORA

Prof. Dr. Alysson Santos Barreto
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Prof. Dra. Valéria Maria Santana Oliveira
CHEFE DO CENTRO DE REFERÊNCIA EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Prof. Dr. José Franco de Azevedo
DIRETOR(A) DO CAMPUS

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

Valdeci Silva Bastos
Mateus de Carvalho Furtado
Igor Adriano de Oliveira Reis
Simone Vilela Talma
Graziela Gonçalves Moura
Kelly Cristina Barbosa

COLABORAÇÃO TÉCNICA

Graziela Gonçalves Moura
Kelly Cristina Barbosa de Souza

Dados Institucionais

CNPJ: Reitoria: 10.728.444/0001-00

Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: Rua Dom José Thomaz, nº 194, São José, Aracaju - SE

Telefone: (79) 3179-1400

E-mail: proen@ifs.edu.br / reitoria@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

Curso Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos Área de concentração em Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Animal

Área de Conhecimento ou Eixo Tecnológico: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Habilitação: Especialista em ciência e Tecnologia de Alimentos

Modalidade de Ensino: a distância

Carga Horária: 400

Regime de Matrícula: sistema de módulo

Regime Letivo: semestral

Número de turmas: uma turma anual

Vagas Ofertadas: 20 vagas por ano

Turno de Oferta: integral

Quantidade de disciplinas: 17

Integralização: 18 meses (mínimo) a 24 meses (máximo)

Local de Oferta: Campus Socorro

CNPJ do Campus: 10.728.444/0011-73

Endereço do Campus: Avenida Profa. Jânia Reis Batista, nº 94, conj. Marcos Freire II, Nossa Senhora do Socorro/SE, CEP 49.156-183

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1- Cadeias produtivas no setor de Alimentos no estado de Sergipe

QUADRO 2 - Estrutura Curricular para o Curso Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos

QUADRO 3 - Resumo da carga horária do curso de especialização

QUADRO 4 - Ementas dos cursos de especialização

QUADRO 5 - Instalações

QUADRO 6 - Equipamentos

QUADRO 7 - Pessoal Docente

QUADRO 8 - Pessoal Técnico Administrativo

LISTA DE SIGLAS

AVA	Ambiente Virtual de Aprendizagem
CP	CP Conselho Pleno
CREaD	Centro de Referência em Educação a Distância
DE	Dedicação Exclusiva
EaD	Educação a Distância
EMDAGRO	Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFS	Instituto Federal de Sergipe
ISBN	International Standard Book Number
MOODLE	Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment
PIB	Produto Interno Bruto
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PPPI	Projeto Político-Pedagógico Institucional
PROEN	Pró-Reitoria de Ensino
REC	Revista Expressão Científica
ROD	Regulamento da Organização Didática
SEAGRI	Secretaria de Estado da Agricultura
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
VBP	Valor Bruto da Produção

SUMÁRIO

1. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO
2. JUSTIFICATIVA
3. OBJETIVOS
 - objetivo geral
 - objetivos específicos
4. REQUISITOS DE ACESSO
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR
 - Concepção metodológica
 - Estratégias de acompanhamento pedagógico
 - Estrutura Curricular
 - Trabalho de Conclusão de Curso
7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS
8. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM
9. AVALIAÇÃO DO CURSO
10. DIPLOMA/CERTIFICADO
11. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO
13. GESTÃO DO CURSO
14. EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS
15. MIGRAÇÃO

REFERÊNCIAS

1 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Curso de Pós-Graduação lato sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos está organizado na perspectiva de formar pós-graduados para desenvolver ações que o especialista, no seu exercício profissional, seja capaz de realizar. Tais ações compõem o seguinte perfil profissional de conclusão:

- a) Desenvolve, inova, aperfeiçoa e otimiza técnicas e produtos alimentares.
- b) Recorre a sólidos conhecimentos técnico-científicos e a pesquisas aplicadas, orientados para a resolução de problemas e para o desenvolvimento de ações empreendedoras nos diversos setores da cadeia alimentar, possibilitando a atuação tanto na iniciativa privada como no setor público.
- c) Desenvolve e aplica tecnologias voltadas para a qualidade dos alimentos e a sua relação com a segurança alimentar da população.
- d) Planeja, realiza a gestão e a implementação sistemas de qualidade nos processos e produtos alimentares.
- e) Promove a elaboração de produtos mais competitivos e com maior valor acrescentado, em conformidade com as exigências dos consumidores, da legislação vigente e dos órgãos de vigilância sanitária.

2 JUSTIFICATIVA

O setor de alimentos constitui um dos pilares estratégicos da economia brasileira, com expressiva participação no Produto Interno Bruto (PIB) nacional, além de desempenhar papel fundamental na inovação tecnológica e na garantia da segurança alimentar da população. A crescente complexidade das cadeias produtivas, as exigências regulatórias mais rigorosas e a demanda por alimentos seguros e de maior valor agregado ampliam a necessidade de especialistas qualificados em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Trata-se de uma área de caráter interdisciplinar que integra conhecimentos da química, biologia, microbiologia, engenharia e gestão da qualidade, articulando saberes científicos e tecnológicos para inovação e desenvolvimento de produtos, além de processos inovadores e sustentáveis.

Em nível regional, Sergipe destaca-se por sua produção agroindustrial diversificada e de relevância estratégica para o Nordeste. O estado ocupa a 10ª posição nacional e a 2ª no Nordeste em aquisição e industrialização de leite cru, com reconhecida produtividade e sanidade do rebanho (SERGIPE, 2024a). Em 2024, a produção leiteira alcançou 127 milhões de litros, representando aumento de 7% em relação ao ano anterior, e crescimento de 22,6% no primeiro trimestre em comparação ao mesmo período de 2023 (EMDAGRO, 2024).

No segmento agrícola, Sergipe obteve, em 2024, a maior produtividade nacional de grãos, com rendimento médio de 5.107 kg/ha, o que resultou em mais de 1 milhão de toneladas de milho colhidas (SERGIPE, 2024b). Em 2023, o Valor Bruto da Produção (VBP) agrícola do estado foi de R\$ 3,798 bilhões, com destaque para bovinos (R\$ 1,067 bilhão), milho (R\$ 867 milhões), leite (R\$ 863 milhões) e laranja (R\$ 325 milhões) (AJN1, 2023).

Além dessas culturas, destacam-se as frutas nativas de importância socioeconômica e ambiental, como a mangaba e o umbu. Segundo dados da EMDAGRO (2024) e da SEAGRI (2025), Sergipe produziu cerca de 1.800 toneladas de mangaba, com destaque para os municípios de Estância, Indiaroba e Itaporanga d'Ajuda, responsáveis por mais de 70% da colheita estadual. A comercialização dessa fruta movimenta cooperativas e associações comunitárias, contribuindo para a geração de renda e para a conservação do bioma costeiro. Já a produção de umbu alcançou

aproximadamente 900 toneladas em 2024, concentrada principalmente no Alto Sertão Sergipano (Poço Redondo, Canindé de São Francisco e Porto da Folha), sendo comercializada tanto in natura quanto para a indústria de polpas e doces (IBGE, 2025; EMDAGRO, 2024).

Entre 2018 e 2023, o crescimento acumulado do VBP chegou a 190%, evidenciando o impacto de políticas públicas de incentivo, como investimentos em sementes, irrigação, assistência técnica da Emdagro, programas de sanidade animal, melhoramento genético, infraestrutura hídrica e linhas de crédito agrícola (SEAGRI, 2024; SERGIPE, 2024c).

Além desses segmentos, a fruticultura irrigada (laranja, manga, maracujá, coco e outras culturas tropicais), o setor sucroenergético e as cadeias de pesca e aquicultura vêm ampliando a diversificação produtiva do estado, gerando novas oportunidades de desenvolvimento socioeconômico.

Em tempo, importante destacar, na economia sergipana, outras cadeias produtivas no setor de alimentos, como demonstrado no Quadro 1.

Quadro 1. Cadeias produtivas no setor de Alimentos no estado de Sergipe.

Cadeias Produtivas	Papel Estratégico
Agroindústria de laticínios	Especialmente no Alto Sertão Sergipano, que concentrava 45% das vacas ordenhadas em 2020 e onde a produção de leite triplicou entre 2000 e 2017. Em 2020, Poço Redondo foi o maior produtor de leite do estado e o quarto no Nordeste. A bovinocultura é a atividade pecuária mais difundida, com inovações na produção de queijos artesanais e melhoramento genético.
Cana-de-açúcar e derivados (sucroalcooleiro)	Presente no Médio Sertão Sergipano e no Baixo São Francisco. A atividade sucroalcooleira teve um novo ciclo de expansão a partir de 2003, atingindo patamares elevados entre 2011 e 2015.
Fruticultura	Incluem goiaba e quiabo no Agreste Central; abacaxi, banana e maracujá no Centro Sul; laranja, limão, tangerina, mamão e manga no Sul Sergipano. O mamão (53%) e o abacaxi (31%) tiveram crescimento notável na produção em 2022. A citricultura (laranja) é uma das três atividades agrícolas mais importantes e cresceu 41,4% entre 2001 e 2012. A fruticultura irrigada (laranja, manga, maracujá, coco) também está em expansão.
Cultivo de milho e mandioca	Importantes para o abastecimento interno e a segurança alimentar das populações agrestinas e sertanejas. O cultivo do milho duplicou a área plantada e multiplicou a produção por quase oito vezes no semiárido.
Cocoicultura	Concentrada na faixa costeira.

Cadeias de pesca e aquicultura	A carcinicultura (camarão em cativeiro) é uma atividade em expansão, com Sergipe sendo o 3º maior produtor do Brasil e do Nordeste em 2017, e com crescimento de 34,43% em 2020, principalmente em Brejo Grande. A ostreicultura também está em expansão. Embora a piscicultura tenha apresentado declínio, houve projetos governamentais para estimular o cultivo da tilápia.
Indústrias de transformação de alimentos	Como achocolatados, cappuccinos, misturas para bolo, salgadinhos, macarrão instantâneo, sucos, sorvetes e ração animal.

Fonte: GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE. Plano Estratégico do Governo de Sergipe – 2019/2022. Sergipe, 2019; OBSERVATÓRIO DE SERGIPE. Perfil da Pecuária Sergipana 2020. Sergipe, 2020. Disponível em: www.observatorio.se.gov.br. Acesso em: 02/09/25; SERGIPE. GOVERNO DO ESTADO. Plano Estratégico do Governo de Sergipe – 2019/2022. Sergipe, 2019; OBSERVATÓRIO DE SERGIPE. Perfil da Agricultura Sergipana 2022. Sergipe, 2022; SERGIPE. GOVERNO DO ESTADO. Mapa das Vocações Sergipe: Territórios de Planejamento. Sergipe, 2019.

O emprego formal na indústria de alimentos e bebidas em Sergipe cresceu de 9.611 em 2002 para 13.535 em 2017. Essas cadeias produtivas, além de movimentar a economia estadual, geram empregos e contribuem para a segurança alimentar local. No entanto, a crescente complexidade das cadeias produtivas e as rigorosas exigências regulatórias demandam especialistas qualificados em Ciência e Tecnologia de Alimentos para promover inovação, aplicar sistemas de gestão da qualidade e desenvolver tecnologias limpas (SERGIPE, 2019).

Esses setores demandam profissionais capacitados para atuar na industrialização, conservação, análise de qualidade e desenvolvimento de novos produtos, em conformidade com critérios de rastreabilidade, sustentabilidade e segurança alimentar.

Neste contexto foi realizada uma consulta à comunidade para verificar a viabilidade de implantação do Curso de Especialização lato sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos no Instituto Federal de Sergipe (IFS). A pesquisa contou com 115 profissionais e estudantes da área de alimentos e afins, no período de 19 de setembro a 8 de outubro de 2025. O levantamento identificou elevado interesse na oferta do curso, sobretudo na modalidade semipresencial e no turno noturno. Os resultados indicam uma demanda significativa por qualificação técnica e científica na área de alimentos em Sergipe, reforçando a importância da proposta para o fortalecimento do setor produtivo e acadêmico regional.

Nessa perspectiva, a criação do Curso de Pós-Graduação lato sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal de Sergipe se justifica pela necessidade de consolidar a formação de especialistas aptos a promover inovação nos processos de beneficiamento e industrialização de alimentos, aplicar sistemas de gestão da qualidade, desenvolver tecnologias limpas e fortalecer as cadeias produtivas locais e regionais.

Sendo assim, a oferta deste curso em modalidade a distância é fundamental e estratégica por diversas razões:

- Verticalização do Ensino: Alinha-se perfeitamente com o princípio da verticalização do ensino, que é uma característica estruturante dos Institutos Federais. Isso permite que estudantes que iniciam sua trajetória no ensino técnico ou tecnológico possam dar continuidade à sua formação na graduação e, agora, na pós-graduação lato sensu, tudo dentro da mesma instituição. A

verticalização, transcende a simples oferta de cursos em múltiplos níveis e áreas, buscando uma formação integral e a superação de dicotomias tradicionais. Além disso, a modalidade a distância potencializa o alcance da educação de qualidade para além dos grandes centros, contribuindo para a interiorização do desenvolvimento em Sergipe. Isso é crucial em um estado onde a população é distribuída em diversos territórios de planejamento, muitas vezes distantes de pólos universitários.

- **Flexibilidade para Profissionais:** A flexibilidade da EaD é essencial para profissionais já inseridos no mercado de trabalho, que buscam qualificação sem interromper suas atividades laborais.

- **Integração Ensino, Pesquisa e Extensão:** Essa característica do IFS se fortalece, consolidando a instituição como agente de desenvolvimento científico, tecnológico e social, ao mesmo tempo que promove o desenvolvimento sustentável e a competitividade da indústria de alimentos na região.

3 OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Oferecer formação em nível de especialização lato sensu que possibilite a aquisição, ampliação e aprofundamento de conhecimentos técnico-científicos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, capacitando o egresso a atuar com competência crítica, inovadora e ética nos diferentes segmentos do setor alimentício, contribuindo para o desenvolvimento regional e nacional.

Objetivos Específicos:

- Capacitar profissionais no âmbito da pesquisa e inovação tecnológica na área de alimentos;
- Promover a integração entre fundamentos científicos e processos industriais, de forma a subsidiar o desenvolvimento de novos produtos e a melhoria contínua dos existentes;
- Estimular a pesquisa aplicada e a inovação tecnológica, incentivando a produção de estudos, artigos e projetos vinculados à realidade produtiva regional;
- Formar especialistas aptos à docência no ensino superior, conforme a legislação vigente, fortalecendo o eixo de formação de professores e pesquisadores;
- Incorporar princípios de sustentabilidade, incentivando práticas de aproveitamento de resíduos e uso racional de matérias-primas e recursos naturais;
- Propiciar a compreensão crítica da legislação e das políticas públicas relacionadas à indústria de alimentos, qualificando o egresso para atuação também em órgãos de fiscalização e gestão de processos.

4 REQUISITOS DE ACESSO:

O acesso ao Curso Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, a distância, destinado àqueles que possuir o diploma de Graduação de curso superior na área de Alimentos (Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Laticínios, Agroindústria, Agronomia, Zootecnia, Medicina Veterinária, Engenharia de Pesca e Engenharia Agrícola), além de áreas como: Farmácia, Nutrição, Gastronomia, entre outros, mediante a comprovação por histórico escolar e diploma ou certificado de conclusão do curso.

O acesso ao Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimento, dar-se-á através de Processo Seletivo, regulado por Edital próprio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS).

5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na seguinte legislação: Constituição Federal de 1988, Art. 205, 206 e 208; Lei n. 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases para a educação nacional; Decreto n. 5154/2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências; Lei n. 11.741/2008, que altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica; Lei 11.892/08, que institui a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências; Lei nº 13.174/2015, que insere inciso [VIII](#) no art. [43](#) da Lei no [9.394](#), de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir, entre as finalidades da educação superior, seu envolvimento com a educação básica; Projeto Político Pedagógico Institucional do Instituto Federal de Sergipe; Resolução nº 35/2016/CS/IFS, de 28 de março de 2016, que aprova a reformulação do Regulamento da Organização Didática; Decreto nº 9.057/2017, que regulamenta o [art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996](#), que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional; [Decreto nº 9.235/2017](#), que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino; Resolução CNE/CES nº 1 de 6 de abril de 2018, que estabelece diretrizes e normas para a oferta dos cursos de pós-graduação lato sensu denominados cursos de especialização, no âmbito do Sistema Federal de Educação Superior, conforme prevê o Art. 39, § 3º, da Lei nº 9.394/1996, e dá outras providências; Instrução Normativa PROEN Nº 02/2020, que define normas sobre a elaboração e a reformulação de Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs), e sobre a suspensão ou extinção de oferta de curso; Resolução CNE/CP nº 1/2021, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica; Instrução Normativa 01/2022/PROEN, que estabelece as diretrizes institucionais para elaboração ou reformulação de Projeto Pedagógico de Curso no âmbito do IFS. Decreto Nº 12.456, de 19 de maio de 2025, que dispõe sobre a oferta de educação a distância por instituições de educação superior em cursos de graduação e altera o Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

6.1. Concepção metodológica

A ação educativa do Instituto Federal de Sergipe, em qualquer de suas modalidades, deve ser desenvolvido conforme os princípios de liberdade de pensamento, reflexão crítica, atendimento solidário, ação responsável, construção de competências, preparação para a cidadania, formação para o mundo do trabalho e a continuidade de estudos.

O Curso de Pós-Graduação lato sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos está estruturado por uma equipe de profissionais qualificados, composta por especialistas, mestres e doutores, com atuação nas diversas áreas que abrangem as temáticas de formação. Fundamenta-se em uma concepção interdisciplinar do conhecimento e, nesse sentido, compromete-se com o desenvolvimento de competências voltadas à integração dos diferentes componentes curriculares, visando à produção de novos conhecimentos e à promoção de uma aprendizagem mais significativa para os estudantes. Ancorada nos fundamentos do processo educativo, a proposta prevê intervenções e práticas pedagógicas consistentes e coerentes com as reais necessidades dos contextos

específicos, considerando os múltiplos aspectos que caracterizam a realidade contemporânea na qual se inserem os Campi do IFS.

A Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, orientada pelo princípio metodológico da ação–reflexão–ação e voltada à busca de soluções para as mais diversas situações-problema, desenvolverá competências nos diferentes âmbitos do conhecimento profissional da área, enfatizando valores próprios de uma sociedade construída de forma democrática.

A abordagem metodológica adotada compreenderá aulas teóricas expositivas e dialogadas, fundamentadas nos princípios da educação contemporânea, nas quais o estudante é reconhecido como sujeito ativo do processo de ensino-aprendizagem. Poderão ser desenvolvidas aulas e/ou atividades práticas, com ênfase na aplicação dos conteúdos teóricos em contextos reais vinculados à Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Os recursos instrucionais utilizados pelo docente incluirão: webaulas; pesquisa e leitura de artigos publicados em revistas indexadas; leitura de textos e apostilas disponibilizados pelos professores; resolução de exercícios de aplicação; atividades práticas; elaboração de projetos e/ou estudos de caso; além da realização de seminários e participação em eventos.

A missão do curso é promover a formação do corpo discente de maneira contextualizada com os segmentos produtivos agropecuários, fundamentando-se, sempre que possível, na realidade regional e na resolução de problemas enfrentados pela sociedade. Nesse contexto, as ferramentas tecnológicas configuram-se como suporte à tomada de decisões e como subsídio às ações desenvolvidas.

As disciplinas serão distribuídas por módulos, articuladas entre si e respeitando uma sequência lógica formativa, contabilizando um total de 400 horas obrigatórias, atendendo às normas legais para especialização em nível de pós graduação lato sensu. A metodologia será desenvolvida a distância e a interação dos professores mediadores com os cursistas acontecerá por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) do IFS.

O curso seguirá a seguinte sequência didática:

Semana Integradora: período de disponibilização de acesso ao AVA/IFS, de organização dos acessos aos sistemas acadêmicos como SUAP, correção de falhas no acesso e ambientação inicial com o sistema de EaD. Os docentes das disciplinas, que são também os professores mediadores, os Coordenadores de curso e de polo, quando houver, e a Diretoria de Ensino serão os responsáveis conjuntos por essa ação.

Momentos a distância: as disciplinas serão ofertadas conforme o cronograma do curso. Cada disciplina terá seu espaço virtual, utilizando as plataformas institucionais, para disponibilização de materiais, links, aulas e avaliações. Nas aulas a distância, serão realizados o aprofundamento teórico e aplicação dos conceitos, cuja metodologia é de responsabilidade do professor mediador, privilegiando sempre o uso de múltiplas metodologias de ensino e avaliação. Neste sentido, as avaliações ocorrerão pela plataforma virtual.

Os momentos não presenciais poderão ser realizados através de atividades síncronas ou assíncronas, através da Plataforma Moodle, sempre com orientação de um professor mediador. Nos momentos a distância, poderá haver atividades individuais autoinstrutivas, que estimulem a autonomia no processo de aprendizagem, como leitura de material didático, acesso a videoaulas e participação em atividades propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Os docentes também poderão promover atividades a distância em grupo, que estimulem as trocas de ideias e a construção de relações profissionais colaborativas, como participação em fóruns, construção coletiva de textos, entre outros.

Momentos presenciais: as disciplinas cujos docentes planejem práticas, visitas técnicas ou avaliações presenciais, deverão ocorrer presencialmente na reitoria, Campus Socorro ou em outra localidade conforme calendário de oferta e demandas institucionais.

Os momentos presenciais serão organizados de forma a promover o debate coletivo de conteúdos estudados, socialização de experiências, seminários, avaliações, apresentar novas

atividades e dar orientações gerais, além de sanar dúvidas e dificuldades que os estudantes apresentem.

Diante disso, inserido no contexto da oferta de cursos do IFS, o Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos tem como objetivo a formação acadêmica de profissionais com sólida base científica e postura ética, qualificados para o exercício profissional em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

6.2 Estratégias de acompanhamento pedagógico

O acompanhamento dos discentes da Pós-Graduação lato sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos deve ser contínuo, formativo e dinâmico. Nesse sentido, o acompanhamento pedagógico poderá ser desenvolvido utilizando de diferentes mecanismos de contato: oral, escrito, digital ou físico.

Para que o acadêmico tenha êxito na conclusão do curso é importante que o acompanhamento seja feito inicialmente pelos professores mediadores, de forma proativa, comunicando aos discentes por meio do chat do AVA ou mensagem do sistema acadêmico sempre que uma nova atividade, conteúdo ou disciplina estiver disponível, e também a partir do acompanhamento de participação e desempenho dos discentes nas atividades disponibilizadas em cada componente curricular, intervindo sempre que necessário.

Sempre que oportuno e necessário, a Coordenação de curso, direta ou indiretamente, por meio de técnicos-administrativos e de assuntos educacionais, promoverá de igual modo o acompanhamento geral da turma em relação à aprovação ou reprovação nos componentes, com fins de evitar a evasão dos alunos ao longo do curso.

Além disso, o professor mediador e formador terá o acompanhamento individualizado da Coordenação de curso em todas as etapas de produção do material didático e de desempenho de suas funções de ensino.

6.3 Estrutura Curricular:

A estrutura curricular do Curso de Pós-Graduação lato sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na modalidade EaD, está fundamentada nos princípios pedagógicos, filosóficos e sociológicos estabelecidos no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) do Instituto Federal de Sergipe e no Documento Base dos Institutos Federais.

A organização curricular para Pós-Graduação lato sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos está estruturada em 3 módulos compostos por 17 (dezessete) disciplinas incluindo o trabalho de conclusão do curso, com uma carga horária total de 400 horas entre atividades a distância e presenciais, sendo 320 horas a distância e 80 horas presenciais, organizadas de modo a favorecer o encadeamento sistêmico do processo de ensino, e fomentar a capacidade de atingir os objetivos da aprendizagem.

O quadro 2 descreve a listagem de disciplinas do curso e o quadro 4 apresenta as ementas e programas das disciplinas.

Quadro 2: Estrutura Curricular para o Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos

1º MÓDULO				
	CARGA	Nº	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA	Pré-requisito (se houver)

DISCIPLINA	HORÁRIA TOTAL	TOTAL DE AULAS	Teórica		Prática		
			Presencial	EAD	Presencial	EAD	
Ambientação em EAD	10	10	2	8	-	-	-
Metodologia Científica	20	20	4	16	-	-	-
Química e Bioquímica de Alimentos	20	20	4	16		-	-
Higiene e Microbiologia de Alimentos	20	20	4	16		-	-
Métodos de Conservação de Alimentos	20	20	4	16		-	-
Estatística Aplicada a Alimentos	20	20	4	16		-	-
Análise Físico-química de Alimentos	30	30	6	24		-	-
TOTAL DO MÓDULO	140	140	-				

2º MÓDULO							
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA				Pré-requisito (se houver)
			Teórica		Prática		
			Presencial	EAD	Presencial	EAD	
Pós- colheita e Processamento de Alimentos de Origem Vegetal	40	40	8	32		-	-
Processamento de Carnes e Derivados	30	30	6	24		-	-
Processamento de Leite e Derivados	40	40	8	32		-	-
Tecnologia de Pescados	10	10	2	8		-	-
Tecnologia de Bebidas	20	20	4	16		-	-
Gestão da Qualidade	20	20	4	16		-	-
Análise Sensorial, Inovação e Desenvolvimento de Produtos	20	20	4	16		-	Estatística Aplicada a Alimentos
Meio Ambiente e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos	20	20	4	16			

TCC I	20	20	4	16			Metodologia Científica
TOTAL DO MÓDULO	220	220	-				

3º MÓDULO							
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA				Pré-requisito (se houver)
			Teórica		Prática		
			Presencial	EAD	Presencial	EAD	
TCC II	40	40	8	32	-	-	TCC I
TOTAL DO MÓDULO	40	40	-				

O Quadro 3 apresenta o resumo da Carga Horária total de oferta do curso.

Quadro 3: Resumo da carga horária do curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos

RESUMO	
Carga Horária Total de Disciplinas	340
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	60
Carga Horária Total do Curso	400

Ementas

O Quadro 4 apresenta as ementas de cada disciplina. Nesse sentido, para cada disciplina do curso, consta um resumo da disciplina, bibliografia básica com dois títulos e a bibliografia complementar com três títulos.

Quadro 4: Ementas dos cursos de especialização

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Ambientação em EaD			Período	1º
Núcleo	-				
Carga Horária	10h.	Nº de Aulas			
		Presen cial	EAD	Extensão	Total
		2	8	-	10
Pré-requisito(s)	-				

Ementa

Fundamentos Básicos de Educação a Distância (EaD). Aluno e Professor na EaD: como ensinar e aprender na EaD. Interação e Interatividade na EaD: tecnologias de suporte. Avaliação na EaD. Moodle e seus recursos.

Bibliografia Básica

Distância. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2015. E-book. p.Capa. ISBN 9788522123803. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522123803/>. Acesso em: 08 set. 2025.

LITTO, Frederic Michael; FORMIGA, Manuel Marcos Maciel (orgs.). **Educação a Distância: o estado da arte.** São Paulo: Pearson, 2009.

Bibliografia Complementar

ALVES, L. (2011). **Educação a distância: conceitos e história no Brasil e no mundo.** Revista Brasileira De Aprendizagem Aberta E a Distância, 10. <https://doi.org/10.17143/rbaad.v10i0.235>.

CERIGATTO, Mariana P.; MACHADO, Viviane G.; OLIVEIRA, Édison T.; et al. **Introdução à educação a distância.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595026209.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026209/>. Acesso em: 08 set. 2025.

MATTAR, João. **Guia de Educação a Distância.** Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2013. E-book. p.Capa. ISBN 9788522114696. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522114696/>. Acesso em: 08 set. 2025.

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos					
Disciplina	Metodologia Científica				Período	1º
Núcleo	-					
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas				
		Presença	EAD	Extensão	Total	
		4	16	-	20	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						
Natureza do conhecimento e do método científico. Tipos de conhecimento. Pesquisa. Método e técnica. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Conceituação, delimitação e significação do conhecimento científico e de outras formas de conhecimento. Pesquisa bibliográfica: conceito, procedimentos, planejamento e prática da pesquisa. Estilo de redação. Ética na pesquisa. Uso da inteligência artificial em pesquisa científica. Referências bibliográficas.						
Bibliografia Básica						
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de Metodologia Científica . 3. ed. São Paulo: Pearson, 2007. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.						
CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (org.). Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas . 1. ed. Campinas: Papirus, 2022. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/ Acesso em: 05 set 2025.						
Bibliografia Complementar						
CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2006. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.						
MASCARENHAS, Sidnei Augusto (org.). Metodologia científica . 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2017. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.						
MATTAR, João. Metodologia científica na era digital . 4. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. p.I. ISBN 9788547220334. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547220334/ . Acesso em: 08 set. 2025.						

Curso						
Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos						
Disciplina	Química e Bioquímica de Alimentos				Período	1º
Núcleo	-					
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas				
		Presencial	EAD	Extensão	Total	
		4	16	-	20	
Pré-requisito(s)	-					
Ementa						
Principais transformações químicas e bioquímicas dos alimentos durante o seu processamento e armazenamento. Água: A molécula de água; Água nos alimentos; Atividade de água; Lipídios: Características químicas e propriedades funcionais; Rancidez hidrolítica e oxidativa; Carboidratos: Características químicas e propriedades funcionais; Reação de <i>Maillard</i> ; Reação de Caramelização; Proteínas: Características químicas e propriedades funcionais; Desnaturação proteica.						
Bibliografia Básica						
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema . 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788582715468. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715468/ . Acesso em: 08 set. 2025.						
LAJOLO, Franco Maria; MERCADANTE, Adriana Zerlotti. Química e bioquímica dos alimentos . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.						
Bibliografia Complementar						
FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.38. ISBN 9788582715260. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/ . Acesso em: 08 set. 2025.						
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.						
BRINQUES, Graziela Brusch (org.). Bioquímica dos alimentos . São Paulo: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.						

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Higiene e Microbiologia de Alimentos			Período	1º
Núcleo	-				
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		4	16	-	20
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Conceitos de higiene e requisitos de higiene na indústria de alimentos. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Biofilmes. Importância dos microrganismos nos alimentos; fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; microrganismos deterioradores e patogênicos de importância em alimentos; doenças veiculadas por alimentos; microrganismos indicadores; produção de alimentos com microrganismos; critérios microbiológicos da qualidade de alimentos; principais métodos de análises microbiológicas de alimentos. Legislação pertinente.					
Bibliografia Básica					
CRUZ, Adriano. Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados Vol IV . Rio de Janeiro: GEN LTC, 2018. <i>E-book</i> . p.XII. ISBN 9788595154018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos . Porto Alegre: SAGAH, 2021. <i>E-book</i> . p.9. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901602/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. <i>E-book</i> . p.1. ISBN 9788536327068. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536327068/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.. 6. ed. Barueri: Manole, 2019. <i>E-book</i> . p.V. ISBN 9788520454176. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454176/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos . 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. <i>E-book</i> . p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060/ . Acesso em: 05 set. 2025.					

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Métodos de Conservação de Alimentos			Período	1º
Núcleo	-				
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		4	16	-	20
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Importância da conservação de alimentos. Conservação de alimentos pelo calor. Conservação de alimentos pelo frio. Conservação de alimentos pelo controle de umidade. Conservação de alimentos pela fermentação. Conservação de alimentos pelo uso de aditivos. Conservação de alimentos por irradiação.					
Bibliografia Básica					
FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/ . Acesso em: 09 set. 2025.					
SCHMITZ, Jeison F.; MELLO, Fernanda R de; COSTA, Ana C. dos S.; et al. Inovação e Tecnologia em Alimentação . Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p.55. ISBN 9786556902272. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556902272/ . Acesso em: 09 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
CRISTIANINI, Marcelo; CRUZ, Adriano Gomes da; PRUDÊNCIO, Elane S.; et al. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos . São Paulo: Editora Blucher, 2023. E-book. p.CAPA. ISBN 9786555064520. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555064520/ . Acesso em: 09 set. 2025.					
CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva . Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. ISBN 9788536521466. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521466/ . Acesso em: 09 set. 2025.					
MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação . Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. ISBN 9788536520810. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520810/ . Acesso em: 09 set. 2025.					

Curso				
Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Estatística Aplicada a Alimentos			Período
Núcleo	-			1º
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas		
		Presencial	EAD	Extensão
		4	16	-
Pré-requisito(s)	-			

Ementa

Estatística Descritiva. Introdução e relevância da estatística experimental. Princípios básicos da experimentação. Teste de hipóteses. Análise de variância. Testes para comparações de médias. Delineamento Inteiramente Casualizado. Delineamento em Blocos Casualizados. Estatística aplicada a alimentos. Uso de softwares estatísticos.

Bibliografia Básica

LEVINE, David M.; STEPHAN, David F.; SZABAT, Kathryn A. Estatística - Teoria e Aplicações usando MS Excel em Português, 7ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2016. E-book. pág.238. ISBN 9788521631972. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521631972/>. Acesso em: 05 set. 2025.

FONSECA, Jairo Simão da; MARTINS, Gilberto de A. Curso de estatística, 6ª edição . Rio de Janeiro: Atlas, 2012. E-book. pág.255. ISBN 9788522477937. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522477937/>. Acesso em: 05 set. 2025.

Bibliografia Complementar

VIEIRA, Sônia. Fundamentos de Estatística, 6ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2018. E-book. pi ISBN 9788597019315. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597019315/>. Acesso em: 05 set. 2025.

AKANIME, Carlos T.; YAMAMOTO, Roberto K. Estudo Dirigido de Estatística Descritiva. 3.ed. Rio de Janeiro: Érica, 2013. E-book. pág.1. ISBN 9788536517780. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536517780/>. Acesso em: 05 set. 2025.

TRIOLA, Mário F. Introdução à Estatística. 14. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9788521638780. Disponível em:

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Análise Físico-química de Alimentos			Período	1º
Núcleo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		6	24	-	30
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Amostragem e preparo de amostras. Sistema de Garantia de qualidade em laboratórios de análise de alimentos. Principais métodos na determinação físico-química dos principais constituintes de alimentos. Métodos físicos de análises de alimentos. Noções de cromatografia e espectrometria.					
Bibliografia Básica					
NICHELLE, Pryscila G.; MELLO, Fernanda R. Bromatologia . Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.115. ISBN 9788595027800. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027800/ . Acesso em: 09 set. 2025.					
MATOS, Simone Pires de. Técnicas de análise química - métodos clássicos e instrumentais - 1ª edição - 2015. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.13. ISBN 9788536531359. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536531359/ . Acesso em: 10 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
GAUTO, Marcelo A.; ROSA, Gilber R.; GONÇALVES, Fabio F. Química analítica: práticas de laboratório . (Tekne). Porto Alegre: Bookman, 2013. E-book. p.p114. ISBN 9788565837705. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788565837705/ . Acesso em: 10 set. 2025.					
WEBER, Andressa Christiane H.; MARTINEZ, Débora M.; GOLDSCHMIDT, Douglas A.; AL, et. Técnicas cromatográficas . Porto Alegre: SAGAH, 2025. E-book. p.Capa. ISBN 9786556905174. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556905174/ . Acesso em: 10 set. 2025.					
SCHMITZ, Jeison F.; MELLO, Fernanda R de; COSTA, Ana C. dos S.; et al. Inovação e Tecnologia em Alimentação . Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p.121. ISBN 9786556902272. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556902272/ . Acesso em: 09 set. 2025.					

Curso					
Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos					
Disciplina	Pós- colheita e Processamento de Alimentos de Origem Vegetal			Período	2º
Núcleo	-				
Carga Horária	40h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		8	32	-	40
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Qualidade da matéria-prima vegetal. Seleção e classificação de vegetais. Manipulação e perdas na pré e pós colheita. aspectos fisiológicos e transformações bioquímicas durante o amadurecimento e armazenamento. Armazenamento de produtos <i>in natura</i> . Processamentos de frutas e hortaliças. Controle de qualidade dos produtos elaborados. Embalagens especiais para frutas e hortaliças. Aproveitamento de subprodutos.					
Bibliografia Básica					
TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo; MØLLER, Ian M.; et al. Fundamentos de fisiologia vegetal . Porto Alegre: ArtMed, 2021. <i>E-book</i> . p.i. ISBN 9786581335113. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581335113/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri: Manole, 2015. <i>E-book</i> . p.A. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
SILVA, Rui Corrêa da. Produção Vegetal Processos, Técnicas e Formas de Cultivo . Rio de Janeiro: Érica, 2014. <i>E-book</i> . p.capa. ISBN 9788536531113. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536531113/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial . Rio de Janeiro: Érica, 2015. <i>E-book</i> . p.Capa. ISBN 9788536532547. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536532547/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. <i>E-book</i> . p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/ . Acesso em: 05 set. 2025.					

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Processamento de Carnes e Derivados			Período	2º
Núcleo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		6	24	-	30
Pré-requisito(s)	-				

Ementa

Introdução à Tecnologia de Produtos Cárneos. Importância econômica e social. Classificação e tipos de carnes. Composição e valor nutricional de carnes. Transformações *post mortem*. Manejo pré-abate e operações de abate. Desossa e tipos de cortes. Processamento de produtos cárneos. Conservação de carnes.

Bibliografia Básica

TECNOLOGIA de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2 (Série alimento de origem animal).

FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et

al. **Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial**. Rio de Janeiro: Érica, 2015. *E-book*. p.69. ISBN 9788536532547.

Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536532547/>. Acesso em: 05 set. 2025.

Bibliografia Complementar

SILVA, Priscila S. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. *E-book*. p.12. ISBN 9788595026605. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026605/>. Acesso em: 05 set. 2025.

FELLOWS, P J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. *E-book*. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/>. Acesso em: 05 set. 2025.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2015. *E-book*. p.A. ISBN 9788520448458. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/>. Acesso em: 05 set. 2025.

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos			
Disciplina	Processamento de Leite e Derivados		Período	2º
Núcleo	-			
Carga Horária	40h.	Nº de Aulas		
		Presencial	EAD	Extensão
		8	32	-
Pré-requisito(s)	-			

Ementa

Obtenção e qualidade do leite. Composição, propriedades e beneficiamento do leite fluído. Tecnologia de (queijos, creme, manteiga, gelados comestíveis, fermentados, concentrados e desidratados). Beneficiamento do soro lácteo. Legislação pertinente.

Bibliografia Básica

CRUZ, Adriano. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016. E-book. pág.1. ISBN 9788595154049. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154049/>. Acesso em: 05 set. 2025.

CRUZ, Adriano. Processamento de Leites de Consumo. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016. E-book. pI ISBN 9788595154025. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154025/>. Acesso em: 05 set. 2025.

Bibliografia Complementar

CRUZ, Adriano. Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados Vol IV. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2018. E-book. pI ISBN 9788595154018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018/>. Acesso em: 05 set. 2025.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2015. *E-book*. p.A. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/>. Acesso em: 05 set. 2025.

NESPOLO, Cássia R.; OLIVEIRA, Fernanda A.; PINTO, Flávia S T.; e outros. Práticas em tecnologia de alimentos (Tekne). Porto Alegre: ArtMed, 2015. E-book. pág.157. ISBN 9788582711965.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582711965/>. Acesso em: 05 set. 2025.

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Tecnologia de Pescados			Período	2º
Núcleo	-				
Carga Horária	10h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		2	8	-	10
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Introdução às características gerais de Pescado. Composição química e valor nutritivo de pescados. Alterações bioquímicas do pescado. Processamento de pescado.					
Bibliografia Básica					
NESPOLO, Cássia R.; OLIVEIRA, Fernanda A.; PINTO, Flávia S T.; et al. Práticas em tecnologia de alimentos (Tekne) . Porto Alegre: ArtMed, 2015. E-book. p.Capa. ISBN 9788582711965. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582711965/ . Acesso em: 09 set. 2025.					
MELLO, Fernanda R.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú B.; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia . 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.129. ISBN 9788595023291. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595023291/ . Acesso em: 09 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial . Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.79. ISBN 9788536532547. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536532547/ . Acesso em: 10 set. 2025.					
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos . São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. p.359. ISBN 9788521216346. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521216346/ . Acesso em: 10 set. 2025.					
MORAES, Iracema de O. Biotechnology industrial, vol. 4 - Biotechnology in the production of food . 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2021. E-book. p.CAPA. ISBN 9786555061536. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555061536/ . Acesso em: 09 set. 2025.					

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos			
Disciplina	Tecnologia de Bebidas			Período
Núcleo	-			2º
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas		
		Presencial	EAD	Extensão
		4	16	-
Pré-requisito(s)	-			

Ementa

Introdução à Tecnologia de Bebidas. Classificação de bebidas. Processamento de bebidas alcóolicas fermentadas e/ou destiladas. Tecnologia e de bebidas não-alcóolicas fermentadas e não fermentadas. Novas tendências em bebidas saudáveis e funcionais.

Bibliografia Básica

FILHO, Venturini Waldemar G. **Bebidas alcoólicas**. 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2016. E-book.

p.1. ISBN 9788521209577. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521209577/>. Acesso em: 09 set. 2025.

FILHO, Waldemar Gastoni V. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia**. v.2. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. p.1. ISBN 9788521217701. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521217701/>. Acesso em: 09 set. 2025.

Bibliografia Complementar

MORAES, Iracema de O. **Biotecnologia industrial, vol. 4 - Biotecnologia na produção de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2021. E-book. p.CAPA. ISBN 9786555061536. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555061536/>. Acesso em: 09 set. 2025.

FILHO, Waldemar Gastoni V. **Indústria de bebidas, inovação, gestão e produção**. v.3. (Série Bebidas). 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2022. E-book. p.CAPA. ISBN 9786555065046.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555065046/>. Acesso em: 09 set. 2025.

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de Alimentação e Bebidas**. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536513300. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536513300/>. Acesso em: 10 set. 2025.

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	Gestão da Qualidade			Período	2º
Núcleo	-				
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		4	16	-	20
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Definição, objetivos e evolução da gestão da qualidade. Ferramentas da qualidade, sistemas de gestão da qualidade aplicados às indústrias de alimentos. Programas de autocontrole. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Padrão de Higiene Operacional, Procedimentos Operacionais Padronizados, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Padrão de Identidade e Qualidade para Alimentos. Normas certificadoras dos Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos.					
Bibliografia Básica					
GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos . Barueri: Manole, 2013. <i>E-book</i> . p.329. ISBN 9788520448946. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448946/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
MELLO, Fernanda R.; GIBBERT, Luciana. Controle e qualidade dos alimentos . Porto Alegre: SAGAH, 2017. <i>E-book</i> . p.9. ISBN 9788595022409. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595022409/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
CARPINETTI, Luiz Cesar R.; GEROLAMO, Mateus C. Gestão da Qualidade ISO 9001: 2015 . Rio de Janeiro: Atlas, 2016. <i>E-book</i> . p.i. ISBN 9788597007046. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597007046/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
BERTOLINO, Marco T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos . Porto Alegre: ArtMed, 2010. <i>E-book</i> . p.Capa. ISBN 9788536323473. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536323473/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
LOBO, Renato N. Gestão da qualidade . 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2020. <i>E-book</i> . p.57. ISBN 9788536532615. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536532615/ . Acesso em: 05 set. 2025.					

Curso		Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos			
Disciplina	Análise Sensorial, Inovação e Desenvolvimento de Produtos			Período	2º
Núcleo	-				
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		4	16	-	20
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Introdução, importância e aplicação da análise sensorial em pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos. Propriedades sensoriais dos alimentos. Psicofísica. Métodos sensoriais discriminativos, descritivos e afetivos. Novos métodos em análise sensorial. Interação Consumidor/Novos Produtos. Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo produto. Condições a serem atendidas pelo novo produto. Inovação tecnológica em alimentos.					
Bibliografia Básica					
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2015. E-book. pág.475. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/ . Acesso em: 14 conjuntos. 2025.					
CRUZ, Adriano. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016. E-book. pág.1. ISBN 9788595154049. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154049/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
TAJRA, Sanmya; RIBEIRO, Joana. Inovação na Prática. Rio de Janeiro: Editora Alta Livros, 2020. E-book. pág.vii. ISBN 9786555201574. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555201574/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
TROTT, Paul J. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. 4.ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. E-book. p.Capa. ISBN 9788540701663. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788540701663/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
SCHMITZ, Jeison F.; MELLO, Fernanda R de; COSTA, Ana C. dos S.; e outros. Inovação e Tecnologia em Alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. pág.69. ISBN 9786556902272. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556902272/ . Acesso em: 05 set. 2025.					

Curso					
Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos					
Disciplina	Meio Ambiente e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos			Período	2º
Núcleo	-				
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		4	16	-	20
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Fundamentos de meio ambiente e sustentabilidade. Legislação e normas ambientais aplicada a alimentos. Gestão de recurso e eficiência na produção alimentícia. Gestão de resíduos, tratamento de efluentes e economia circular. Embalagens sustentáveis.					
Bibliografia Básica					
MENDONÇA, Francisco de Assis; DIAS, Mariana Andreotti. Meio ambiente e sustentabilidade . Curitiba PR: Intersaberes, 2019. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.					
ROSA, André H.; FRACETO, Leonardo F.; MOSCHINI-CARLOS, Viviane. Meio ambiente e sustentabilidade . Porto Alegre: Bookman, 2012. E-book. p.Capa. ISBN 9788540701977. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788540701977/ . Acesso em: 08 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P. Meio ambiente – Guia prático e didático . 3. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2019. E-book. p.12. ISBN 9788536532257. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536532257/ . Acesso em: 08 set. 2025.					
BERTOLINO, Marco T. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia . Porto Alegre: ArtMed, 2012. E-book. p.31. ISBN 9788536327785. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536327785/ . Acesso em: 08 set. 2025.					
SZABÓ JÚNIOR, Adalberto Mohai. Educação Ambiental e Gestão de Resíduos . 3. ed. São Paulo: Rideel, 2010. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 set 2025.					

Curso				
Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	TCC I		Período	2º
Núcleo	-			
Carga Horária	20h.	Nº de Aulas		
		Presencial	EAD	Extensão
		4	16	-
Pré-requisito(s)	-			

Ementa

Elaboração do trabalho de conclusão de curso (sobre tema relevante na área de alimentos): o planejamento, a pesquisa, os aspectos gráficos da monografia (as normas da ABNT) e a elaboração das referências bibliográficas. Normativa Interna para Trabalho de Conclusão de Curso do IFS.

Bibliografia Básica

LACRUZ, Adonai J.; LEITE, Maria Clara de O. Organizando projetos de pesquisa: de forma prática, elaborada e sem complicação. Rio de Janeiro: Editora Alta Livros, 2023. E-book. pág.1. ISBN 9788550819105. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788550819105/>. Acesso em: 05 set. 2025.

NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Silvia Pereira de Castro C.; e outros. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2020. E-book. p.Capa. ISBN 9788571440708. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788571440708/>. Acesso em: 05 set. 2025.

Bibliografia Complementar

BRASILEIRO, Ada M M. Leitura e produção textual. (UniA). Porto Alegre: Penso, 2016. E-book. p.[Inserir número da página]. ISBN 9788584290611. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788584290611/>. Acesso em: 05 set. 2025.

SORDI, José Osvaldo de. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa, 1ª edição. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. p.184. ISBN 9788547214975. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547214975/>. Acesso em: 05 set. 2025.

CRESWELL, John W.; CRESWELL, J D. Projeto de pesquisa: métodos qualitativos, quantitativos e mistos. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2021. E-book. pi ISBN 9786581334192. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581334192/>. Acesso em: 05 set. 2025.

Curso	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos				
Disciplina	TCC II			Período	3º
Núcleo	-				
Carga Horária	40h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		8	32	-	40
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Conclusão do trabalho de conclusão de curso (iniciado em TCC 1). Adequação final às normas da ABNT e atualização das referências bibliográficas. Verificação final da Monografia às Normativa Interna para Trabalho de Conclusão de Curso do IFS.					
Bibliografia Básica					
LACRUZ, Adonai J.; LEITE, Maria Clara de O. Organizando projetos de pesquisa: de forma prática, elaborada e sem complicação. Rio de Janeiro: Editora Alta Livros, 2023. E-book. pág.1. ISBN 9788550819105. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788550819105/ . Acesso em: 05 set. 2025. TAMASHIRO, Camila Baleiro O.; SANT'ANNA, Geraldo J. TCC a distância: técnicas de elaboração e apresentação. Rio de Janeiro: Expressa, 2021. E-book. pág.1. ISBN 9786558110309. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786558110309/ . Acesso em: 05 set. 2025.					
Bibliografia Complementar					
ALMEIDA, Mário de S. E-book Elaboração de Projeto, Tcc, Dissertação e Tese. 3.ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9786559776382. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559776382/ . Acesso em: 05 set. 2025. OLSEN, Wendy. Coleta de dados. Porto Alegre: Penso, 2015. E-book. p.273. ISBN 9788584290543. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788584290543/ . Acesso em: 05 set. 2025. OLIVEIRA, Ana Flávia de. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas – volume 5. São Paulo: Editora Blucher, 2020. E-book. p.1. ISBN 9786555500240. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555500240/ . Acesso em: 05 set. 2025.					

6.4. Trabalho de Conclusão do Curso

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) é componente curricular obrigatório para a obtenção do título de Especialista. Corresponde a uma produção acadêmica que expresse as competências e habilidades desenvolvidas pelos alunos, assim como os conhecimentos adquiridos durante o curso.

O aluno terá momentos de orientação e tempo destinados à elaboração da produção acadêmica correspondente. São consideradas produções acadêmicas de TCC para o curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos:

- artigo aceito para publicação em revista ou periódico, com ISSN;
- artigo aceito para publicação em revista do IFS (Expressão Científica - REC);
- capítulo de livro aceito para publicação, com ISBN; ou,

O TCC será acompanhado por um professor orientador e o mecanismo de planejamento, acompanhamento e avaliação é composto pelos seguintes itens:

- elaboração de um plano de atividades, aprovado pelo professor orientador;
- orientação por meio do AVA ou reuniões periódicas do aluno com o professor orientador;
- elaboração da produção monográfica pelo estudante; e,
- avaliação e defesa pública do trabalho perante uma banca examinadora, no caso em que o TCC não for submetido à publicação ou aceito para publicação dentro do prazo máximo para integralização do curso.

A notificação de aceite do TCC em forma de artigo ou capítulo de livro substitui a apresentação do trabalho a uma banca examinadora.

Será atribuída a nota máxima ao TCC aceito para publicação.

Caso o TCC não seja aceito para publicação, dentro do prazo final para integralização do curso, este deverá ser apresentado a uma banca examinadora composta pelo professor orientador e mais dois membros, podendo ser convidado, para compor a banca, um profissional interno e outro externo do IFS na área de desenvolvimento do objeto de estudo.

A avaliação do TCC deverá seguir a Normativa Interna para Trabalho de Conclusão de Curso do IFS.

7 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS

Será concedido ao estudante o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de equivalência curricular ou exame de proficiência.

A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFS e o Regulamento do Exame de Proficiência, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.

8 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

No curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, a avaliação é compreendida como um recurso pedagógico fundamental ao processo de ensino e de aprendizagem, na medida em que serve como um guia para a tomada de decisões acerca das aprendizagens dos estudantes. Para tanto, a avaliação do desempenho acadêmico dos estudantes será realizada de acordo com os pressupostos estabelecidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e em nosso Regulamento de Organização Didática.

Neste sentido, a avaliação é entendida como um processo e não como um ato de aferir, mensurar e classificar. Por ser processual, contempla instrumentos de diagnóstico, de intervenção e de inclusão.

Os instrumentos de avaliação diagnóstica servirão para identificar se os estudantes possuem os requisitos necessários para as novas aprendizagens, bem como reconhecer as características atitudinais dos estudantes. Poderão ser utilizados: autoavaliação, questionários, pré-testes, fichas de observação e de acompanhamento, atividades individuais e em grupo, debates, dentre outros.

A realização da intervenção é estabelecida conforme os parâmetros da avaliação formativa, que corresponde a um processo dialógico, centrado nos aspectos cognitivos dos estudantes e com foco na regulação dos processos de aprendizagem. Por isso, é fundamental a realização do feedback, ou seja, do retorno ao estudante sobre o que ele sabe e é capaz de fazer e sobre o que é necessário ser aprendido. São instrumentos de avaliação formativa, os portfólios, a observação, as atividades práticas (atividades em laboratórios, visitas técnicas), desde que acompanhadas da realização de relatórios ou diários de observação.

A fim de promover a inclusão e o respeito às diferenças, a avaliação da aprendizagem obedecerá, sempre que necessário, ao estabelecido no Regulamento de Ações Pedagógicas Inclusivas para Pessoas com Necessidades Específicas no âmbito do IFS, que assegura as estratégias de adaptação curricular e de avaliação.

Para cumprir o disposto nos expedientes normativos que regulam a educação brasileira, faz-se necessária a realização da avaliação somativa. Esta deverá observar todas as etapas desenvolvidas ao longo do processo. Além disso, atenderá aos termos do ROD acerca dos registros acadêmicos e de diário escolar, sobre a frequência, quantidade de notas, prazos e critérios de aprovação e reprovação. Caso o estudante não venha a atingir a média exigida para a aprovação, ele tem assegurado o direito às provas finais.

9 AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação do curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos será promovida pela Coordenação do Curso, constando de questionário a ser aplicado aos estudantes ao final de cada módulo. Os dados dessas avaliações serão utilizados para contribuir para o aprimoramento constante do curso e das práticas docentes.

10 DIPLOMA/CERTIFICADO

Será conferido o certificado de Especialista em Ciência e Tecnologia de Alimentos, ao estudante que cumprir a carga horária total de 400 horas, tendo aproveitamento mínimo de 70% em cada disciplina, além da aprovação no Trabalho de Conclusão de Curso.

11 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS (Campus Socorro) proporcionará as instalações e equipamentos abaixo relacionados para atender as exigências do curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na modalidade EaD.

Quadro 5: Instalações

Item	Tipo de Instalação	Quantidade
01	Laboratório de Informática	01
02	Sala de aula	01
03	Biblioteca	01
04	Sala de apoio pedagógico	01

Relativo aos equipamentos existentes em cada um dos laboratórios a serem utilizados no curso, os mesmos estão detalhados no Quadro 6.

Quadro 6: Equipamentos

Nome do Laboratório	Nome do Equipamento	Quantidade
Laboratório de informática	PROJETOR MULTIMÍDIA	01
Laboratório de informática	COMPUTADORES DE MESA	20

12 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O corpo docente de professores formadores e mediadores poderá ser selecionado por edital próprio ou designado pelo Campus, pelo CREaD ou pela Pró-Reitoria de Ensino.

Os professores mediadores são docentes da área de Alimentos que venham a aderir à oferta do curso. Estes profissionais desempenham a função de mediação pedagógica, orientando e acompanhando os discentes, em consonância com o planejamento pedagógico elaborado pelo professor formador.

Quadro 7: Pessoal Docente

Nome	Formação Inicial	Titulação	Currículo Lattes	Regime de Trabalho
------	------------------	-----------	------------------	--------------------

Igor Adriano de Oliveira Reis	Engenheiro de Alimentos	Doutorado em Engenharia de Processos	http://lattes.cnpq.br/2634548712046602	D.E.
Mateus de Carvalho Furtado	Engenheiro de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/0258651653892181	D.E.
Simone Vilela Talma	Tecnóloga em Laticínios	Doutorado em Produção Vegetal	http://lattes.cnpq.br/5054562525763076	D.E.
Valdeci Silva Bastos	Engenheira de Alimentos	Doutorado em Ciência de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/4129518418854914	D.E.

Quadro 8: Pessoal Técnico Administrativo

Nome	Formação	Regime de trabalho	Carg o
Cristiane Sobral Santos Silva	Licenciatura em Letras Port./Francês	40 h	Técnica em Assuntos Educacionais
Graziela Gonçalves Moura	Pedagogia	40 h	Pedagoga
Kelly Cristina Barbosa	Bacharelado em Biblioteconomia e Ciência da Informação	40 h	Bibliotecária-Documentalista
Lênio Edberg Freitas Bezerra da Silva	Tecnólogo em Gestão de Tecnologia da Informação	40 h	Técnico em Tecnologia da Informação
Luís Otávio Silva Moraes	Bacharelado em Cinema	40 h	Técnico em Audiovisual
Valéria Maria Santana Oliveira	Licenciatura em História	D.E.	Chefe do CREaD

13 GESTÃO DO CURSO

O Coordenador, assessorado pelo Colegiado e pelo NDE do curso, desenvolve as atividades de gestão administrativas e pedagógicas, considerando o disposto nas Resoluções do IFS.

Esses profissionais avaliarão constantemente as questões pedagógicas, de infraestrutura e administrativas do curso, buscando otimizar a qualidade do ensino.

14 EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS

Há a possibilidade de equivalência das disciplinas consoante o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFS e o Regulamento do Exame de Proficiência.

15 MIGRAÇÃO

Não há possibilidade de migração.

REFERÊNCIAS

AJN1. Valor da produção agropecuária de Sergipe em 2023. Aracaju, 2023. Disponível em: <https://ajn1.com.br/type_blogs/valor-da-producao-agropecuaria-de-sergipe-em-2023/>. Acesso em: 31 ago. 2025.

EMDAGRO. Sergipe registra maior crescimento da produção de leite no Nordeste, aponta BNB. Aracaju, 2024. Disponível em: <<https://emdagro.se.gov.br/sergipe-registra-maior-crescimento-da-producao-de-leite-no-nordeste-aponta-bnb/>>. Acesso em: 31 ago. 2025.

EMDAGRO. Boletim Agropecuário Sergipano 2024: Fruticultura e Extrativismo. Aracaju, 2024. Disponível em: <<https://emdagro.se.gov.br/>>. Acesso em: 01 out. 2025.

IBGE. Produção Agrícola Municipal: Frutas nativas e extrativismo vegetal em Sergipe. Rio de Janeiro, 2025. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 01 out. 2025.

SEAGRI. Investimentos do governo de Sergipe recuperam e ampliam produção pecuária no estado. Aracaju, 2024. Disponível em: <<https://seagri.se.gov.br/investimentos-do-governo-de-sergipe-recuperam-e-ampliam-producao-pecuaria-no-estado/>>. Acesso em: 31 ago. 2025.

SERGIPE. Governo do Estado. Governo do Estado investiu em ações de desenvolvimento rural e inclusão produtiva em 2024. Aracaju, 2024a. Disponível em: <https://sergipe.se.gov.br/index.php/seagri/noticia/governo_do_estado_investiu_em_acoes_de_desenvolvimento_rural_e_inclusao_produtiva_em_2024>. Acesso em: 31 ago. 2025.

SERGIPE. Governo do Estado. Sergipe conquista topo do ranking brasileiro com maior produtividade de grãos na safra 2024. Aracaju, 2024b. Disponível em: <https://sergipe.se.gov.br/index.php/seagri/noticia/sergipe_conquista_topo_do_ranking_brasileiro_com_maior_produtividade_de_graos_na_safra_2024>. Acesso em: 31 ago. 2025.

SERGIPE. Governo do Estado. Investimentos do governo resultam em crescimento de 190% no Valor Bruto da Produção Agrícola. Aracaju, 2024c. Disponível em: <https://sergipe.se.gov.br/index.php/seagri/noticia/investimentos_do_governo_resultam_em_crescimento_de_190_no_valor_bruto_da_producao_agricola>. Acesso em: 31 ago. 2025.

SEAGRI. Produção e comercialização de frutas nativas em Sergipe: Relatório Técnico 2025. Aracaju, 2025. Disponível em: <<https://seagri.se.gov.br/>>. Acesso em: 01 out. 2025.



Documento assinado eletronicamente por **RUTH SALES GAMA DE ANDRADE, Presidente(a)**, em 22/01/2026, às 11:52, conforme horário oficial de Brasília, com o emprego de certificado digital emitido no âmbito da ICP-Brasil, com fundamento no inciso III, do art. 4º e art. 12º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Nº de Série do Certificado: 11de2404043f7b1b



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0882688** e o código CRC **6CEDFB72**.