



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS PIÚMA
Rua Augusto Costa de Oliveira, 660 – Praia Doce – 29285-000 – Piúma – ES
28 3520-0600

**Projeto Pedagógico do Curso de Pós-Graduação Especialização em Controle de
Qualidade e Segurança de Alimentos**

Piúma – ES – 2023

Reitor

Jadir José Pela

Pró-reitor de Pesquisa e Pós-graduação

André Romero da Silva

Diretora de Pós-graduação

Danielle Piontkovsky

Diretor-Geral/Campus Piúma

Marcelo Fanttini Polese

Diretor de Pesquisa, Pós-graduação e Extensão/Campus Piúma

André Batista de Souza

Coordenador de Cursos e Programas de Pós-graduação/Campus Piúma

Gabriel Domingos Carvalho

Coordenadora do Curso

Monique Lopes Ribeiro

Comissão de Elaboração do PPC

Clayton Perônico de Almeida

Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira

Flávia Regina Spago de Camargo Gonçalves

Gabriel Domingos Carvalho

Ivan Almeida Rozario Júnior

Marcelo Giordani Minozzo

Monique Lopes Ribeiro

Silvana Maria Gomes da Rocha

Silvio José Trindade Alvim

Assessoramento Pedagógico

Marcos Antônio de Jesus

Designer Educacional

Silvio José Trindade Alvim

Sumário

1. Identificação do Curso	04
2. Caracterização da Proposta	06
2.1. Apresentação e Contextualização Institucional.....	06
2.2. Justificativa.....	08
2.3. Objetivo Geral.....	09
2.4. Objetivos Específicos.....	09
2.5. Público-alvo.....	09
2.6. Perfil do Egresso.....	09
2.7. Infraestrutura.....	09
2.7.1. Linhas de Pesquisa e Grupos de Pesquisa.....	09
2.7.2. Laboratórios.....	10
2.7.3. Ambiente Virtual de Aprendizagem.....	11
2.7.4. Biblioteca.....	11
2.8. Ações Afirmativas.....	12
2.8.1. Napne – Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas.....	13
2.8.2. Neabi – Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena.....	14
2.8.3. Nepgens – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Gênero e Sexualidades.....	14
3. Corpo Docente e Técnico do Curso	15
3.1. Corpo Docente do Curso.....	15
3.2. Corpo Técnico do Curso.....	20
3.2.1. Pedagogo responsável pelo acompanhamento do curso.....	20
3.2.2. Designer Educacional responsável pelo acompanhamento do curso.....	20
4. Matriz Curricular	21
4.1. Componentes Curriculares ou Disciplinas.....	21
4.2. Ementário.....	22
4.3. Metodologia e Recursos Utilizados.....	32
4.4. Avaliação da Aprendizagem.....	33
4.5. O Trabalho Final de Curso.....	33
4.6. Estágio.....	34
4.7. Atividades Presenciais.....	35
5. Referências	35
6. Anexos	36

1. Identificação do Curso:

Nome do Curso	Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos				
Código/Área de Conhecimento	Grande Área: Ciências Agrárias (5.00.00.00-4) Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos (5.07.00.00-6) Subárea: Ciência de Alimentos (5.07.01.00-2)				
UA Responsável	Campus Piúma				
Carga Horária Total ¹	510 horas	Duração ² (meses)	18 meses	Nº de vagas	40
Modalidade	() Presencial - (X) A Distância				
Unidade Administrativa (UA)	Campus Piúma				
Outras Instituições participantes	-				
Assessoramento Pedagógico	Coordenadoria de Gestão Pedagógica / Ifes Piúma E-mail: pedagogico.piu@ifes.edu.br Telefone: (28) 3520-0632				
Período previsto para realização do curso³					
(X) Oferta Contínua – Início em: Março/2024 Periodicidade (meses): () 6 (X) 12 () Outro. Qual? Oferta anual com ingresso de uma (01) turma/ano.					
Funcionamento					
Dias:	Segunda a sexta-feira. Curso ofertado na modalidade EaD.	A mediação por parte dos docentes e da coordenação será realizada por meio remoto, durante o horário de expediente do campus. AVA/Moodle: https://ava3.cefor.ifes.edu.br/ E-mail institucional: pos.controlequalidade.piu@ifes.edu.br			

¹Observar artigo 7º inciso I da Resolução CNE Nº 1/2018; artigo 54 ROD da Pós-graduação

²Observar artigo 54 §2º e §3º do ROD da Pós-graduação do Ifes

³Para entender sobre oferta única e regular, consultar ROD da Pós-graduação, artigo 42.

Coordenadora do Curso			
Nome:	Monique Lopes Ribeiro		
E-mail	monique.ribeiro@ifes.edu.br	Telefone	(27) 99909-1927
Carga horária Ifes	40 horas	Carga horária dedicação ao curso	10 horas
Área de formação	Bacharelado em Engenharia de Alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Doutorado em Biotecnologia		
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/0084923069422892		
Resumo do Currículo Lattes			
<p>Engenheira de Alimentos (2005), Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2009) pela Universidade Federal Rural do RJ. Doutorado em Biotecnologia na área do Agronegócio na UFES. Atualmente é Docente (Professor EBTT) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia / Campus Piúma, ministrando aulas na área de Tecnologia do Pescado e Análise de Alimentos para cursos técnicos e graduação em Engenharia de Pesca. Participa do Grupo de Estudos em Processamento de Pescado, atuando em inúmeros projetos (como coordenador e pesquisador) na linha de pesquisa de desenvolvimento de produtos e coprodutos de pescado. Atuou no Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural, como Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural, na área de agroindústria familiar. Participou da formulação de planos e programas para o desenvolvimento da agroindústria familiar capixaba e de projetos de desenvolvimento e extensão em comunidades rurais. Atuou no Ministério da Pesca e Aquicultura na implementação de programas e políticas públicas para o desenvolvimento sustentável da Pesca e Aquicultura. Possui experiência na Inspeção de Produtos de Origem Animal, atuando em órgão de fiscalização (MAPA). Membro do Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP) e do Grupo de Pesquisa Ecologia Microbiana e do grupo de Pesquisa em Bioquímica de Proteínas. É docente e orientadora no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2019.</p>			
Secretaria do Curso			
Coordenadoria de Registros Acadêmicos – CRA – Ifes Campus Piúma. Servidor responsável pela CRA: Leonardo Calixto Antonioli Endereço: Rua Augusto Costa de Oliveira, 660, Praia Doce, Piúma, ES. CEP 29285-000. Telefone: (28) 3520 0644 / (28) 3520 0645 / (28) 3520 0646 E-mail: cra.pi@ifes.edu.br Funcionamento: segunda a sexta-feira, de 9h às 12h e de 14h às 17h.			

2. Caracterização da Proposta

2.1. Apresentação e Contextualização Institucional

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Ifes é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular, multicampi e descentralizada, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Dentre os objetivos do Ifes, destacam-se o oferecimento de educação profissional técnica de nível médio e educação superior; a realização de pesquisas aplicadas, que estimulem o desenvolvimento de soluções científicas, técnicas e tecnológicas; e o desenvolvimento de atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e com os segmentos sociais, enfatizando a produção, o desenvolvimento e a difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos regionais.

O Ifes Campus Piúma, situado no litoral sul do Espírito Santo, está localizado no espaço territorial da antiga Escola de Pesca de Piúma, que foi instituída em novembro de 1986 e colocada em funcionamento em 1987 pela Secretaria de Estado de Educação do Espírito Santo. O Ifes Campus Piúma surgiu em 2010, por meio de uma parceria do Ministério da Educação com o Ministério da Pesca e Aquicultura. O perfil do campus foi direcionado para o eixo tecnológico de Recursos Naturais, com atuação efetiva no setor pesqueiro com a oferta dos cursos técnicos e de graduação. A vocação natural do campus, devido a sua origem e localização, proporciona a formação de profissionais na área de recursos pesqueiros, promovendo o desenvolvimento regional, sendo uma referência para o litoral sul capixaba. O Campus Piúma, nesse contexto, iniciou suas atividades com o curso Técnico Subsequente/Concomitante em Processamento de Pescado, sendo que em 2011, iniciaram-se os Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio em Aquicultura e em Pesca e no ano de 2012 foi iniciado o curso de Graduação em Engenharia de Pesca

O Ifes oferta cursos a distância, desde 2007, por meio dos programas federais como o Sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB (Decreto nº 5.800/2006) e Rede e-Tec Brasil (Decreto nº 7589/2011), ofertando, a partir de 2014, cursos a distância com recursos próprios. As primeiras ofertas de cursos a distância no Ifes foram gerenciadas pelo Centro de Educação a Distância (Cead), que foi transformado em Centro de Referência em Formação e em Educação a Distância (Cefor), por meio da Portaria 1.602, de 11 de agosto de 2014.

Um dos principais objetivos do Cefor é a institucionalização da EaD no Ifes, por meio da oferta de cursos sem fomentos externos, consolidando assim a modalidade EaD no Instituto e o suporte para o uso de tecnologias educacionais, inclusive na educação presencial. Assim, além de continuar apoiando as propostas de formação a distância no Ifes, o Cefor passou a ofertar seus próprios cursos voltados para a formação dos profissionais da educação. O Campus Piúma, em 2014, deu início à primeira oferta do Curso de Complementação Pedagógica na modalidade a distância (EaD), através da parceria Ifes/UAB.

Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional do Ifes (PDI 2014/2019, p.89) no Campus Piúma estava previsto a oferta, a partir do segundo semestre de 2017, um curso de Especialização em Processamento de Pescado, na modalidade presencial. Entretanto, para um melhor entendimento da aceitação da comunidade acerca desta proposta de curso de Pós-Graduação específica para processamento de pescado ou de uma proposta mais ampla na área de alimentos em geral, a Diretoria de Pesquisa e Pós-graduação do Ifes Campus Piúma realizou,

no período de 27 de março a 05 de maio de 2017, um levantamento de demanda sobre a oferta de um curso de Pós-graduação voltado para o controle de qualidade e segurança de alimentos, considerando que segundo a Federação das Indústrias do Espírito Santo (RAIS, 2014) o estado possui 919 empresas de produtos alimentícios e 47 de bebidas, que geram mais de 22000 postos de trabalho na área, sendo essas empresas estão distribuídas em mais de 32 categorias, como produtos de panificação, café, conservas de frutas, laticínios, abate de aves e suínos, produtos cárneos, pescados, açúcar, rações para animais, dentre outras.

A coleta de dados foi realizada por meio de um breve questionário, disponibilizado eletronicamente na página do Ifes Campus Piúma, composto de seis perguntas: Você tem interesse em cursar uma Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos no Ifes Campus Piúma?; Qual a sua formação de graduação?; Em qual município você reside?; Atualmente, você está trabalhando?; Você trabalha em qual área/empresa/instituição?; Qual sua preferência para cursar a Pós-graduação no Ifes Campus Piúma?.

Após a realização da consulta, foram recebidas 72 respostas ao questionário. Destas, foram excluídas 3 respostas que haviam sido enviadas em duplicata. Sendo assim, os dados analisados tiveram como base a resposta de 69 respondentes. Para a pergunta “Você tem interesse em cursar uma Pós-Graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos no Ifes Campus Piúma?”, dos 69 participantes, 12 (17,4%) responderam NÃO possuem interesse e 57 (82,6%) responderam SIM, manifestando o seu interesse no curso. Destes, dois (02) eram do Estado Rio de Janeiro, três (03) de Minas Gerais, quatro (04) de São Paulo e 48 residem no Estado do Espírito Santo, sendo 11 em municípios do sul do ES.

Dos 57 participaram que manifestaram interesse no curso de Pós-Graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos no Ifes Campus Piúma, 29 (51%) eram graduandos do curso de Engenharia de Pesca do Ifes Campus Piúma e não estavam trabalhando e, os outros 28 (49%) estavam trabalhando e possuíam graduação em áreas distintas: Administração (03); Ciências Biológicas (01); Engenharia Agrônômica (01); Engenharia Sanitária e Ambiental (01); Gastronomia (01); Gestão (02); História (01); Medicina Veterinária (04); Nutrição (10); Processos Gerencias (01); Química (01); Zootecnia (01). Dos profissionais que já estavam inseridos no mundo do trabalho, alguns se identificaram como sendo servidores de Institutos Federais (Ifes, IFF, IFSP), do Incaper – Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural, do ICMBio - Instituto Chico Mendes, do IPCmar - Instituto de Pesquisa e Conservação Marinha, e de Prefeituras Municipais, Associações de Pesca, Cooperativas Agropecuárias do Espírito Santo.

Dentre os participantes (57) que manifestaram interesse no curso de Pós-graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos, 26 (45,6%) disseram preferir o curso na modalidade presencial (com encontros quinzenais nas sextas e sábados) e, 31 (54,4%) disseram preferir o curso na modalidade a distância (com encontros presenciais para atividades avaliativas).

Dessa forma, em julho de 2017 foi designada uma comissão responsável pela elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Pós-graduação em “Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos”, a ser ofertado pelo Ifes Campus Piúma (Portaria Nº 210/2017). A proposta foi encaminhada para apreciação e aprovação da Câmara de Pesquisa e Pós-graduação – CPPG/Ifes e posteriormente aprovação pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE/Ifes. A proposta foi aprovada pelos órgãos superiores do Ifes e recebeu em 2018 a autorização para oferta única do curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos, pelo Campus Piúma, na modalidade a distância, com 40 (quarenta) vagas e carga horária de 480 horas (Portaria Nº 2219, de 9 de outubro de 2018).

Sendo assim, em 2019 foi publicado o edital para o processo seletivo de estudantes para

o curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos do Ifes Campus Piúma (Edital Nº 47/2019). A comissão responsável pelo processo seletivo (Portaria Nº 154, de 10 de junho de 2019) recebeu um total de 392 inscrições. Após conferência preliminar das inscrições recebidas, sendo excluídas aquelas incompletas ou repetidas, o número de inscrições efetivas foi de 331 candidatos, sendo deferidas 251 inscrições. Após a divulgação do resultado final do processo seletivo, foram classificados e matriculados 40 estudantes, sendo 28 classificados na ampla concorrência, 11 na reserva de vagas para pretos, pardos e indígenas (PPI) e um na reserva de vagas para pessoas com deficiência (PcD). A 1ª turma do curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos (oferta única) iniciou em agosto de 2019 e, em dezembro de 2020, concluíram o curso com a apresentação do trabalho de conclusão 33 pós-graduandos. Os concluintes da 1ª turma foram convidados a responder um questionário de avaliação do curso, no qual 41% disseram que o curso atendeu as suas expectativas e 53% disseram que o curso superou as suas expectativas e, além disso, 100% disseram que recomendariam o curso.

Em 2021 o curso passou por reformulações e foi proposta uma nova matriz curricular para oferta regular do curso, com uma carga horária total de 510 horas, mantendo-se 40 vagas para ingresso, com oferta anual, com entrada no primeiro semestre letivo, sendo esta aprovada pela Câmara de Pesquisa e Pós-graduação – CPPG/Ifes e pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – Cepe/Ifes. A oferta regular do curso de Pós-Graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos do Campus Piúma foi autorizada pela Portaria do Reitor Nº 2223, de 8 de dezembro de 2021.

2.2. Justificativa

Mediante a grande procura pelo curso desde a oferta da 1ª turma/2019 (oferta única - 8,3 candidatos/vaga), e nas duas entradas de oferta regular (2022 – 4,9 candidatos/vaga e 2023 – 4,4 candidatos/vaga), o Ifes Campus Piúma prevê a continuidade de oferta de turmas, conforme o PDI 2019/2024. Frente à demanda de inscrições recebidas e à satisfação dos concluintes, o Colegiado do Curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos entendeu que se faz necessário a oferta continuada das turmas do curso, com uma entrada anual de turmas com 40 vagas.

Esta proposta representa uma continuidade do compromisso institucional do princípio norteador da implantação e consolidação do Ifes Campus Piúma, em consonância com os arranjos produtivos, buscando promover a capacitação e qualificação, por meio da formação continuada dos profissionais que atuam no controle de qualidade e na segurança dos alimentos, bem como permitir a verticalização da formação egressos de cursos de graduação, possibilitando a inserção destes no mundo do trabalho.

O curso de Pós-graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos reúne um conjunto de componentes curriculares e atividades que visam a capacitação de profissionais para o desenvolvimento deste setor. Visando também a integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão, este curso conta ainda com a atuação de docentes vinculados à grupos de pesquisa registrados no Diretório de Grupos de Pesquisas do CNPq, como: Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP), Ecologia Microbiana, Grupo de Estudos em Pesca e Conservação (GEPEC), Maricultura e Recursos Pesqueiros, Grupo de Estudos Territoriais e a Atividade Pesqueira (GETAP), Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Interculturalidade e Diversidade (GEPIDI) e Núcleo de Estudos Tecnológicos (NETEC).

2.3. Objetivo Geral

Promover a formação continuada e capacitação de profissionais de nível superior para atuarem no controle de qualidade e segurança nas indústrias de alimentos e insumos e nos serviços de alimentação.

2.4. Objetivos Específicos

i. proporcionar a qualificação de recursos humanos voltados para o controle de qualidade e segurança de alimentos;

ii. propiciar a consolidação da política de verticalização de ensino do IFES;

iii. promover a capacitação de profissionais para funções técnicas nas áreas de conhecimento relacionadas à segurança de alimentos e controle de qualidade de produtos de origem animal e de origem vegetal;

iv. propiciar a capacitação de profissionais para atuarem nos serviços de alimentação, tais como restaurantes, cantinas, supermercados e comércio de alimentos em geral;

v. adotar e desenvolver ações afirmativas para o acesso e permanência de discentes negros, indígenas e de pessoas com deficiência ou necessidades específicas.

2.5. Público-alvo

Portadores de diploma de graduação em cursos superiores, devidamente reconhecidos pelo MEC - conforme Resolução CNE/CES nº 1, de 06 de abril de 2018, de áreas relacionadas ao curso de Pós-graduação (Grande Área: Ciências Agrárias (5.00.00.00-4) / Área do curso: Ciência e Tecnologia de Alimentos (5.07.00.00-6) / Subárea: Ciência de Alimentos (5.07.01.00-2)), como: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Engenharia Agrônômica, Engenharia de Aquicultura, Engenharia de Pesca, Medicina Veterinária, Zootecnia, e cursos correlatos (ex.: Engenharia de Produção, Engenharia Química, Engenharia de Materiais, Nutrição, Gastronomia, Economia Doméstica, Farmácia, Ciências Biológicas, Química Industrial, Agronegócio, Administração e outros).

2.6. Perfil do Egresso

O perfil dos egressos baseia-se na capacidade dos profissionais em articular e mobilizar os conhecimentos, resolver problemas e imprevistos, trabalhar em equipes, além de serem capazes de melhorar a qualidade dos processos, produtos e serviços na área de controle de qualidade e segurança de alimentos.

2.7. Infraestrutura

2.7.1. Linhas de Pesquisa e Grupos de Pesquisa

O curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos aborda conteúdos da área Ciência e Tecnologia de Alimentos (5.07.00.00-6), subárea Ciência de Alimentos (5.07.01.00-2), sendo desenvolvidas as seguintes linhas de pesquisa:

- Química, Física, Físico-Química e Bioquímica dos Alimentos e das Matérias Primas Alimentares (5.07.01.02-9);
- Microbiologia de Alimentos (5.07.01.03-7);
- Toxicidade e Resíduos de Pesticidas em Alimentos (5.07.01.05-3);
- Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos (5.07.01.06-1);
- Padrões, Legislação e Fiscalização de Alimentos (5.07.01.07-0).

Para dar suporte às atividades de ensino, a pesquisa e a extensão, o curso conta o apoio dos grupos de pesquisa do Campus registrados no Diretório de Grupos de Pesquisas do CNPq:

- Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP);
- Ecologia Microbiana e Biotecnologia;
- Grupo de Estudos em Pesca e Conservação (GEPEC);
- Maricultura e Recursos Pesqueiros;
- Grupo de Estudos Territoriais e a Atividade Pesqueira (GETAP);
- Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Interculturalidade e Diversidade (GEPIDi);
- Núcleo de Estudos Tecnológicos (NETEC).

2.7.2. Laboratórios

O Ifes Campus Piúma conta também com uma infraestrutura laboratorial que atenderá às atividades relacionadas ao curso, principalmente para o desenvolvimento das pesquisas dos trabalhos de conclusão do curso, com destaque para:

1. Laboratório de Análise de Alimentos e Bromatologia
2. Laboratório de Ecologia Microbiana e Biotecnologia
3. Laboratório de Química
4. Laboratório de Biologia
5. Laboratório de Microscopia
6. Laboratório de Processamento de Pescado
7. Laboratório de Transformação do Pescado
8. Laboratório de Nutrição e Produção de Organismos Aquáticos
9. Laboratório de Patologia e Parasitologia Animal
10. Laboratório de Malacocultura
11. Laboratório de Carcinicultura
12. Laboratório de Biologia e Ecologia Vegetal
13. Laboratório de Informática 1
14. Laboratório de Informática 2

2.7.3. Ambiente Virtual de Aprendizagem

As atividades serão desenvolvidas na modalidade a distância (EaD), sendo realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA/Moodle (<https://ava3.cefor.ifes.edu.br/>). Serão utilizados ferramentas e recursos como: videoaulas, material de leitura, e-books, fóruns de discussão e dúvidas, webconferências e envio de atividades avaliativas. Dessa forma, como requisito para participar do curso, os estudantes deverão ter acesso à computador conectado à internet e ter habilidade no uso das ferramentas básicas de informática. Caso o estudante não tenha acesso à computador de uso pessoal, poderá solicitar ao Campus autorização para fazer uso de computador em um dos laboratórios de informática do Ifes Campus Piúma.

Os estudantes de graduação e pós-graduação do Ifes também têm acesso às ferramentas do **GSuite** e **Microsoft Office 365**, como o Google Drive, Google Meet, Microsoft Teams, Word e Excel. Para utilizar essas ferramentas o estudante faz a autenticação no sistema inserindo o número da matrícula e a senha do sistema acadêmico (<https://sistemas.ifes.edu.br/nuvem>).

2.7.4. Biblioteca

O Campus Piúma possui uma biblioteca setorial com acervo que atende aos cursos técnicos, de graduação e da pós-graduação. A **Biblioteca Clarice Lispector** está vinculada à Coordenadoria Geral de Assistência à Comunidade e é responsável pelo provimento das informações necessárias às atividades de ensino, pesquisa e extensão do Campus. Facilitando o acesso e a difusão dos recursos informacionais e colaborando nos processos de produção do conhecimento.

Além do acervo físico de mais de 7200 exemplares é composto por livros, revistas, CDs, DVDs e Normas Técnicas, a Biblioteca conta com um acervo virtual tem como suporte de duas plataformas digitais (**Biblioteca Virtual Pearson** e **Minha Biblioteca**), que permitem o acesso 24 horas por dia e 7 dias por semana, de qualquer lugar com acesso à internet. Os acervos físico e virtual podem ser acessados no link da biblioteca, no site do campus Piúma (<https://piuma.ifes.edu.br/index.php/biblioteca>) com login e senha institucionalizados e individualizados, dentro e fora dos limites da instituição. Tanto o acervo físico quanto o virtual possuem garantia de acesso, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda dos estudantes do campus.

Através da Minha Biblioteca, os estudantes têm acesso rápido e fácil a milhares de títulos acadêmicos. A Biblioteca Virtual Universitária (BVU) é uma iniciativa pioneira de acervo de livros digital composto por milhares de títulos, que abordam mais de 40 áreas do conhecimento. Por meio de uma plataforma intuitiva e ágil, os usuários da BVU acessam mais de 4000 títulos de mais de 20 editoras parceiras. O acesso dos usuários a esta plataforma é livre. A Minha Biblioteca é um consórcio formado pelas quatro principais editoras de livros acadêmicos do Brasil - Grupo A, Grupo Gen-Atlas, Manole e Saraiva - que oferece às instituições de ensino superior uma plataforma prática e inovadora para acesso digital a um conteúdo técnico e científico de qualidade.

Os estudantes de cursos à distância também podem as Bibliotecas Virtuais via Moodle (<https://ava.cefor.ifes.edu.br/>). Também é disponibilizado o serviço de acesso às normas da ABNT e Mercosul para toda a comunidade acadêmica, por meio da plataforma Target GEDWeb e também por via Sistema Pergamum. Além dessas, os estudantes também podem ter acesso à outras Bibliotecas Virtuais: Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD); Biblioteca Domínio Público; Biblioteca Digital Mundial; Repositório online ProEdu; Biblioteca Digital e

Sonora; Public Library of Science; The National Academies Press; Project Gutenberg; Google Book.

Os estudantes do Ifes também têm acesso ao **Portal de Periódicos da Capes** (<https://www.gov.br/capes/pt-br>), que é uma das maiores bibliotecas virtuais do mundo, reunindo conteúdo científico de alto nível disponível à comunidade acadêmico-científica. O Portal de Periódicos da Capes possui uma seleção de importantes fontes de informação científica e tecnológica de acesso gratuito na web e oferece acesso a textos selecionados em mais de 37 mil publicações periódicas internacionais e nacionais e às mais renomadas publicações de resumos, cobrindo todas as áreas do conhecimento.

O Ifes possui um **Repositório Institucional** (RI/Ifes), regulamentado pelo Conselho Superior, por meio da aprovação das Resoluções nº 22 e 23, de 07 de agosto de 2017. O Repositório Institucional do Ifes (<https://repositorio.ifes.edu.br/>) é um sistema pensado para armazenar, gerenciar, preservar e disseminar a produção técnico-científica dos servidores e estudantes da instituição, de forma livre e gratuita. Os arquivos do RI estão categorizados em: Edifes; Eventos Ifes; Produção Científica; Teses e Dissertações; e Trabalhos Acadêmicos e Técnicos. É possível encontrar arquivos por meio de busca no repositório, utilizando tema, título, autor ou tipo de documento. Todos os seus conteúdos possuem acesso livre, buscando contribuir com a democratização do conhecimento e aumentar tanto a visibilidade como o impacto da produção científica institucional. Os usuários podem fazer download, imprimir, compartilhar ou utilizar os materiais para fins educacionais e não comerciais, fazendo-se a devida citação dos direitos autorais e observar o termo de uso de cada documento.

2.8. Ações Afirmativas

As Ações Afirmativas consistem em políticas públicas relacionadas a grupos discriminados e vitimados pela exclusão social ocorridos no passado ou no presente e voltadas à concretização do princípio constitucional da igualdade (RIBEIRO et al., 2016). No caso dos cursos de pós-graduação, diferentemente do que ocorreu em outros níveis de ensino (ensino médio e graduação), não existe uma legislação federal que regulamenta de forma unificada a política de cotas, respeitando-se a autonomia dos programas de pós-graduação das instituições de ensino superior, delegando a elas a criação destas a implantação destas ações (VENTURINI, 2017), conforme a Portaria Normativa MEC Nº 13, de 11 de maio de 2016 (BRASIL, 2016).

Nos cursos de pós-graduação do Ifes, as ações afirmativas seguem a Portaria Normativa MEC Nº 13, de 11 de maio de 2016 e a Lei 14.723/23, que atualiza a Lei de Cotas no ensino federal, bem como as Resoluções do Conselho Superior do Ifes e suas atualizações.

O Instituto Federal do Espírito Santo regulamentou, em 2017, as ações afirmativas para inclusão de negros, indígenas e pessoas com deficiência nos cursos e programas de Pós-graduação através da Resolução CS nº 10/2017. Foi instituída a Comissão Permanente de Ações Afirmativas na Pós-graduação do Ifes (CPAA-Pós) que elabora documentos com recomendações relativas à reserva de vagas discentes e o acesso dos candidatos público-alvo dessas ações. A CPAA-Pós tem acompanhado o trabalho da Diretoria de Pós-graduação na revisão de editais dos processos seletivos e a publicação destes no sítio institucional, com tradução para Libras, as adequações nos projetos pedagógicos e regulamentos de cursos, além de assessorar as coordenações de curso sempre que necessário (CARVALHO; MELO, 2019).

De acordo com a Resolução do Conselho Superior do Ifes Nº 10/2017, do total de 40 vagas oferecidas no curso, 10 vagas serão reservadas para pretos, pardos ou indígenas (PPI) e 02 vagas para pessoas com deficiência (PcD) visando ao atendimento da Política de Ações Afirmativas da Pós-graduação do Ifes. As categorias preto, pardo e indígena serão definidas conforme as

classificações utilizadas pelo IBGE e a categoria pessoa com deficiência será definida conforme o artigo 2º da Lei nº 13.146/2015 que considera pessoa com deficiência aquela que tem impedimento de longo prazo de natureza física, intelectual e/ou sensorial que, em interação com uma ou mais barreiras, pode obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas. Essas categorias são as discriminadas no Decreto Federal nº 3.298/1999 em seus artigos 3º e 4º, este último com a redação dada pelo Decreto Federal nº 5.296/2004. Os candidatos que optarem à reserva de vagas previstas farão sua opção no ato da inscrição, indicando apenas uma das modalidades de reserva de vagas. Os candidatos às vagas PPI e PcD serão convocados por comissões específicas do Instituto Federal do Espírito Santo para verificação da afirmação contida nos documentos de autodeclaração étnico-racial ou de pessoa com deficiência, seguindo as orientações da Comissão Permanente de Ações Afirmativa da Pós-graduação (CPAA-Pós/Ifes). O procedimento de verificação da afirmação contida na autodeclaração étnico-racial, conhecido como procedimento de heteroidentificação seguirá as orientações da Comissão Permanente de Verificação da Veracidade da Autodeclaração (CPVA/Ifes).

Para além da reserva de vagas, o curso de Pós-graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos do Ifes Campus Piúma inova com a oferta de uma disciplina obrigatória de Relações Étnico-Raciais e Práticas Interculturais, que abordará, em contextos de diversidade e pluralismo sociocultural, as relações étnico-raciais na promoção e construção de conhecimentos alinhados à produção, ao controle da qualidade e à segurança de alimentos a partir de estratégias sustentáveis emergidas das práticas interculturais, com olhar para as comunidades tradicionais, em especial as caiçaras, quilombolas e indígenas, na produção de conhecimentos ligados à alimentação brasileira.

2.8.1. Napne – Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas

Os Núcleos de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas - Napnes são núcleos instituídos nos campi do Ifes, formados por servidores de diversas áreas, que trabalham para desenvolver ações que contribuam para a promoção da inclusão escolar de pessoas com necessidades específicas, buscando viabilizar as condições para o acesso, permanência e saída com êxito em seus cursos. Algumas das atribuições dos Napnes são: identificar os alunos com necessidades específicas e orientá-los sobre seus direitos; contribuir para a promoção do atendimento educacional especializado e orientar a respeito dele; promover a sensibilização sobre o tema; colaborar na promoção da acessibilidade; e contribuir para o fomento e a difusão de conhecimento acerca das tecnologias assistivas.

Conforme o Decreto Nº 7.611/11, entende-se como atendimento às pessoas com necessidades específicas, as ações que contribuem para a equidade de condições de acesso, permanência e saída com êxito dos discentes público-alvo da Educação Especial - pessoas com deficiências, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação.

Os estudantes com necessidades específicas poderão ser identificados no processo seletivo (quando o candidato assinala esta opção), de forma espontânea quando o próprio estudante apresenta a demanda à instituição, ou quando servidores ligados diretamente aos setores de ensino perceberem alguma particularidade. Em todos os casos, após a identificação, o Napne articulará com os profissionais do setor pedagógico, docentes e servidores a realização do acolhimento inicial e avaliará as demandas e procedimentos a serem adotados. O atendimento ao discente com necessidade específica será realizado de forma integrada, considerando as diretrizes previstas nas Resoluções do Conselho Superior do Ifes nº34/2017 e nº 55/2017 e a Instrução Normativa Proen/Ifes Nº 01/2020. Os estudantes com necessidades específicas em

cursos EaD também estão amparados pela Resolução do Conselho Superior do Ifes Nº 47/2014 que instituiu a Política de Acessibilidade e Atendimento Educacional Especializado para alunos de cursos à distância do Ifes.

O Napne do Ifes Campus Piúma (napne.pi@ifes.edu.br) é composto por uma equipe multidisciplinar composta por servidores docentes, técnicos em assuntos educacionais, pedagogos, psicólogos, assistentes sociais, enfermeiros, bibliotecários, auxiliares administrativos, tradutores e intérpretes de Libras e professor de Atendimento Educacional Especializado (AEE). Para fins de acessibilidade arquitetônica e estrutural, o campus Piúma está situado em um terreno plano e possui rampa de acesso ao piso superior, auditório acessível com poltronas e espaços adaptados, corrimão, plataforma elevadora para acesso aos laboratórios e banheiros acessíveis em todos os pisos e setores.

Havendo demanda de estudantes público-alvo da educação especial, mediante prévia solicitação e comprovação da necessidade, conforme Lei 13.146/2015 e as Resoluções Ifes nº 34 e 55/2017, serão disponibilizados materiais em formatos acessíveis, como audiodescrição de imagens, vídeos, tradução do material para Libras e outros, em conformidade com a Instrução Normativa Proen/Ifes Nº01/2020. Para o Atendimento Educacional Especializado, será desenvolvida uma Sala de Atendimento Extraclasse para acompanhamento dos estudantes com demandas específicas.

2.8.2. Neabi – Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena

Os Núcleos de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena - Neabis são núcleos de caráter especializado, instituídos nos campi do Ifes, tendo como principal objetivo propor diretrizes e políticas na área da Educação para as Relações Étnico-Raciais no Ifes. Os Neabis são constituídos forma interdisciplinar e agregam profissionais que trabalham nesta temática e têm a missão de garantir o cumprimento da Política de Educação para as Relações Étnico-Raciais desenvolvida pelo Ifes, por meio da Resolução CS Nº 202/2016, a qual estabelece o levantamento, o resgate e a promoção de ações e atividades em cumprimento ao disposto em lei, pelos campi, a partir da sua sistematização no âmbito institucional.

O Neabi do Ifes Campus Piúma (neabi.pi@ifes.edu.br) é composto por servidores e discentes, no intuito de garantir a participação democrática e a representatividade, fundamental para a efetiva implementação das Leis Nº 10.639/2003, Nº 11.645/2008 e Nº 12.711/2012, buscando o fortalecimento da Política de Educação das Relações Étnico-Raciais do Ifes e da Política de Ações Afirmativas no âmbito da educação brasileira.

2.8.3. Nepgens – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Gênero e Sexualidades

Os Núcleos de Estudos e Pesquisas em Gênero e Sexualidades – Nepgens têm seu funcionamento regulamentado pela Resolução Consup/Ifes Nº 35 de 16 de julho de 2021. O Nepgens do Ifes Campus Piúma (nepgens.piu@ifes.edu.br) tem a finalidade de promover ações com vistas a uma educação inclusiva e não sexista, que busque a equidade e a igualdade entre todos, o respeito a todas as manifestações de gênero, o reconhecimento e o respeito às diversas orientações sexuais, bem como o combate à violência de gênero, à homofobia e a toda discriminação contra a comunidade LGBTQIA+. Busca-se, assim, gerar condições para a permanência, participação, aprendizagem e conclusão com aproveitamento e plena dignidade, em todos os níveis e modalidades de ensino, para pessoas de todas as manifestações de gênero e expressões de sexualidades; contribuindo, dessa maneira, para a inclusão e a formação de cidadãs(os) éticas(os) e solidárias(os) que praticam a cooperação e repúdio às injustiças.

3. Corpo Docente e Técnico do Curso

3.1. Corpo Docente do Curso

Nome: Carlos Eduardo de Araujo Barbosa		Titulação : Doutorado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/5312788589243076	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Possui graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Londrina (2003) e mestrado em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Londrina (2006). Concluiu o doutorado em Ecologia pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), estudando o papel da limitação de recrutamento na distribuição de espécies na comunidade arbórea em Manaus-AM. Atuou como professor substituto no departamento de botânica na Universidade Federal do Amazonas nos anos de 2012 e 2013 e como bolsista do Programa de Capacitação Institucional do INPA até 2015. Tem experiência em levantamentos em estudos em ecologia vegetal, com ênfase em processos de regeneração e projetos de restauração de ambientes degradados. Atualmente é Professor no Instituto Federal do Espírito Santo, IFES - Campus Piúma, com experiência na Gestão de Ensino do Campus.</p>		

Nome: Dayse Aline Silva Bartolomeu Oliveira		Titulação : Doutorado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/5244336348217778	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Possui graduação em Engenharia de Pesca pela Universidade do Estado da Bahia (2004). Mestrado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Paraná (2011). Doutorado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Paraná (2015). Atualmente é docente do Instituto Federal do Espírito Santo, campus Piúma. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Tecnologia e processamento de peixe, atuando principalmente nos seguintes temas: aproveitamento de resíduos limpos da indústria pesqueira, qualidade e desenvolvimento de novos produtos. Membro do Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP). É docente e orientadora no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2019.</p>		

Nome: Flávia Regina Spago de Camargo Gonçalves	Titulação: Doutorado
UA (Lotação): Piúma	Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE	Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/8366003861921452
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>	
<p>Possui graduação em Ciências Biológicas - Licenciatura e Bacharelado pela Universidade Estadual de Londrina (2004), mestrado em Microbiologia pela Universidade Estadual de Londrina (2006) e doutorado em microbiologia pela Universidade Estadual de Londrina (2012). Tem experiência na área de Microbiologia, com ênfase em ecologia microbiana, atuando principalmente nos seguintes temas: interação microbiana, isolamento e purificação de compostos com atividade antimicrobiana, desenvolvimento de probióticos para a aquicultura, análises microbiológicas de alimentos. Atualmente é docente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, onde realiza atividades ligadas ao ensino, pesquisa, extensão na área de recursos pesqueiros e Engenharia de Pesca. É líder do Grupo de Pesquisa Ecologia Microbiana e Biotecnologia. É docente e orientadora no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2019.</p>	

Nome: Gabriel Domingos Carvalho	Titulação: Doutorado
UA (Lotação): Piúma	Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE	Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/3227868849279669
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>	
<p>Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes - Campus Piúma). Graduado em Medicina Veterinária pela Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes). Mestrado e Doutorado em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Possui Especialização em Práticas Pedagógicas para Professores (Ifes) e Aperfeiçoamento em Formação Docente para Educação a Distância (Ifes) e Aperfeiçoamento em Inclusão e Educação Especial (Ifes). Atuou como professor no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - IFNMG de 2010 a 2017, exercendo os cargos de Diretor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFNMG - Campus Salinas (2012-2014) e Diretor do Departamento de Ensino Superior da Pró-Reitoria de Ensino do IFNMG (2014-2016). Atualmente, no Ifes Campus Piúma, atua como Coordenador de Cursos e Programas de Pós-graduação, além de atuar como docente no curso de Pós-Graduação Lato Sensu Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos e nos cursos de Bacharelado em Engenharia de Pesca e Técnico em Aquicultura. Docente Permanente do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT - Mestrado Profissional). Pesquisador membro dos Grupos de Pesquisa: Ecologia Microbiana; Grupo de Estudos em Pesca e Conservação; Grupo de Estudos em Processamento de Pescado; Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Interculturalidade e Diversidade; Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação Especial e Educação Inclusiva na Educação Profissional e Tecnológica. É docente e orientador no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2019 e atuou como Coordenador do Curso de 2019 a 2023.</p>	

Nome: Hudson Cássio Gomes de Oliveira	Titulação: Mestrado
UA (Lotação): Piúma	Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE	Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/2016828655624540
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>	
<p>Administrador, Psicopedagogo, Mestre em Ciências das Religiões. Atualmente é Professor da área de Economia Pesqueira e Planejamento e Gestão de Empreendimentos Pesqueiros no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes) - Campus Piúma. Membro do Grupo de Estudos Territoriais e Atividade Pesqueira (GETAP). Atuou como professor da 1ª turma do Curso Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos do Ifes Campus Piúma.</p>	

Nome: Ivan Almeida Rozario Júnior	Titulação: Doutorado
UA (Lotação): Piúma	Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE	Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/0344181987353479
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>	
<p>Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes Campus Piúma). Doutor em Língua Portuguesa pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP), com estágio doutoral na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (UC); Mestre em Linguística pela Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes); Especialista em Gestão Escolar e em História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, ambas pela Uninter, e em Leitura e Produção de Textos pela Faculdade Saberes; Licenciado Pleno em Letras: Habilitação Dupla em Línguas Portuguesa e Espanhola e Respectivas Literaturas pelo Centro de Ensino Superior Anísio Teixeira (Cesat). É Coordenador Geral do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabi - Ifes Campus Piúma) e está Presidente do Foneabi (Fórum dos Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas). É Líder-Pesquisador do GEPIDi (Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Interculturalidade e Diversidade) do Ifes e Membro-Pesquisador do GEBAKH (Grupo de Estudos Bakhtinianos) da Ufes. Principais interesses de pesquisa: Educação das Relações Étnico-Raciais; Letramento Racial para Gestores Escolares; Formação Inicial e Continuada de Professores da Educação Básica e Profissional; Estudos sobre Interseccionalidade e Práticas Interculturais; Estudos sobre Discursos das Mídias e Discursos de Intolerância. É docente e orientador no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2022.</p>	

Nome: Marcelo Giordani Minozzo		Titulação: Doutorado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/4207007427677142	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Possui graduação em Engenharia de Pesca pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (2002), mestrado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Paraná (2005) e doutorado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Paraná (2010). Atualmente é docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo e coordenador do Curso Bacharel em Engenharia de Pesca. Ministra as disciplinas de Introdução a Engenharia de Pesca, Tecnologia do Pescado, Oceanologia, Microbiologia Geral e do Pescado e Técnicas em Análise Sensorial. Tem experiência na área de Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca, Desenvolvimento de Produtos, Microbiologia e Análise Sensorial. Líder do Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP) e membro do Grupo de Pesquisa Ecologia Microbiana. É docente e orientador no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2019.</p>		

Nome: Maria Maschio Rodrigues		Titulação: Doutorado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/4299198688514275	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (2012-atual) – Ifes Campus Piúma. Graduada em Engenharia Agrônoma pela UNESP-Registro (2004-2009). Mestrado em Aquicultura pelo Centro de Aquicultura da UNESP-Jaboticabal (2009-2011) e Doutorado em Ciências Biológicas (Zoologia) pela Unesp-Botucatu (2016-2020). Possui especialização em Práticas Pedagógicas (Ifes) e aperfeiçoamento em Formação Docente para Educação a Distância (Ifes). Tem experiência na área de Aquicultura, Zoologia, Biologia, Ecologia e Dinâmica de Populações dos Crustáceos Decápodos. Atualmente no campus Piúma atua como docente nos cursos de Bacharelado em Engenharia de Pesca, Técnico em Aquicultura e Pós-graduação em Práticas Pedagógicas. É membro da Comissão de Ética em Uso de Animais (Ceua) do Ifes. Pesquisador membro dos Grupos de Pesquisa: Grupo de Pesquisa em Biologia e Cultivo de Crustáceos, Grupo de Pesquisa em Maricultura e Recursos Pesqueiros, Grupo de Pesquisa em Ecologia Microbiana e Biotecnologia, Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP).</p>		

Nome: Monique Lopes Ribeiro		Titulação: Mestrado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/0084923069422892	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Engenheira de Alimentos (2005), Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2009) pela Universidade Federal Rural do RJ. Doutoranda em Biotecnologia na área do Agronegócio na UFES. Atualmente é Docente (Professor EBTT) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia / Campus Piúma, ministrando aulas na área de Tecnologia do Pescado e Análise de Alimentos para cursos técnicos e graduação em Engenharia de Pesca. Participa do Grupo de Estudos em Processamento de Pescado, atuando em inúmeros projetos (como coordenador e pesquisador) na linha de pesquisa de desenvolvimento de produtos e coprodutos de pescado. Atuou no Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural, como Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural, na área de agroindústria familiar. Participou da formulação de planos e programas para o desenvolvimento da agroindústria familiar capixaba e de projetos de desenvolvimento e extensão em comunidades rurais. Atuou no Ministério da Pesca e Aquicultura na implementação de programas e políticas públicas para o desenvolvimento sustentável da Pesca e Aquicultura. Possui experiência na Inspeção de Produtos de Origem Animal, atuando em órgão de fiscalização (MAPA). Membro do Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP) e do Grupo de Pesquisa Ecologia Microbiana e do grupo de Pesquisa em Bioquímica de Proteínas. É docente e orientadora no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2019.</p>		

Nome: Regina de Marchi Lyra Oliveira		Titulação: Doutorado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/5647837281141869	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma. Possui licenciatura (2005) e bacharelado (2006) em Geografia pela Universidade Federal do Espírito Santo. Pós-graduada em Educação e Gestão Ambiental pela Faculdade Saberes no Espírito Santo. Mestre do Programa de Pós Graduação em Geografia (PPGG) pela mesma universidade. Doutora em Geografia pela Universidade Federal do Espírito Santo, no Programa de Pós Graduação em Geografia. Atua como Coordenadora do Núcleo de Educação Ambiental (NEA) do Ifes Campus Piúma.</p>		

Nome: Silvana Maria Gomes da Rocha		Titulação : Mestrado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/2861264481171698	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Professora EBTT do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma, Mestre em História pela Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Especialista em História Socioeconômica (Universidade Estácio de Sá), possui Aperfeiçoamento em Formação Docente para Educação a Distância (Cefor/Ifes), Licenciada Plena em História (Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras “Madre Gertrudes de São José”). Atua como Coordenadora Adjunta do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabi) do Ifes Campus Piúma e Secretária do Fórum dos Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Foneabi) do Ifes. É pesquisadora membra do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Interculturalidade e Diversidade (GEPIDI). Trabalha com as seguintes temáticas: Educação das Relações Étnico-Raciais; Memória; Identidade e Cidades. É docente e orientadora no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2022.</p>		

Nome: Silvio José Trindade Alvim		Titulação : Doutorado
UA (Lotação): Piúma		Cargo: Professor EBTT
Regime de Trabalho: 40 horas DE		Situação: Ativo
Link do Currículo Lattes	http://lattes.cnpq.br/8411299877430784	
<u>Resumo do Currículo Lattes</u>		
<p>Professor no Ifes Campus Piúma. Doutor em Produção Vegetal (UENF), Mestre em Educação Agrícola (UFRRJ/PPGEA), Mestre em Educação (Universidad Del Mar - Chile), possui Especialização em Produção de Software com ênfase em Software Livre (UFLA) e Especialização em Práticas Pedagógicas para Professores (Ifes). Bacharel em Sistemas de Informação pela Faculdade de Direito e Ciências Sociais do Leste de Minas. Líder do Grupo de Pesquisa “Núcleo de Estudos Tecnológicos - NETEC.” É docente e orientador no curso de Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos desde 2019.</p>		

3.2. Corpo Técnico do Curso

3.2.1. Pedagogo responsável pelo acompanhamento do curso

Nome	Marcos Antônio de Jesus	
UA (Lotação): Piúma	Cargo: Pedagogo	Regime de Trabalho: 40h

3.2.2. Designer Educacional responsável pelo acompanhamento do curso

Nome	Silvio José Trindade Alvim	
UA (Lotação): Piúma	Cargo: Professor EBTT	Regime de Trabalho: 40h

4. Matriz Curricular

4.1. Componentes Curriculares ou Disciplinas

Semestre	Descrição Componentes Curriculares	Docente Responsável	Tipo	Carga Horária	Carga Semestral
1º	Ambientação em EaD	Silvio José Trindade Alvim	Obrigatória/ EaD	15	195
	Relações Étnico-Raciais e Práticas Interculturais	Ivan Almeida Rozario Júnior Silvana Maria Gomes da Rocha	Obrigatória/ EaD	30	
	Microbiologia de Alimentos	Flávia Regina Spago	Obrigatória/ EaD	60	
	Introdução ao Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos	Dayse Aline Silva B. de Oliveira Marcelo Giordani Minozzo Monique Lopes Ribeiro	Obrigatória/ EaD	90	
2º	Controle de Qualidade de Produtos de Origem Vegetal e Animal	Dayse Aline Silva B. de Oliveira Marcelo Giordani Minozzo Monique Lopes Ribeiro	Obrigatória/ EaD	90	195
	Gestão Ambiental	Carlos Eduardo de Araujo Barbosa Maria Maschio Rodrigues Regina de Marchi Lyra Oliveira	Obrigatória/ EaD	30	
	Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos	Hudson Cássio Gomes de Oliveira Monique Lopes Ribeiro	Obrigatória/ EaD	30	
	Pesquisa e Escrita Científica	Gabriel Domingos Carvalho	Obrigatória/ EaD	45	
3º	Trabalho Final de Curso	-	Obrigatória/ EaD	120	120
Total da Carga Horária de Disciplinas Obrigatórias					390
Trabalho Final de Curso – TFC (Componente Curricular Obrigatório)					120
Total da Carga Horária de Disciplinas Obrigatórias e TFC					510
Carga Horária Total do Curso					510

4.2. Ementário

Disciplina: Ambientação em EaD	
Carga Horária: 15 horas	Obrigatória
Objetivos	
Inserir os estudantes na modalidade de ensino a distância (EaD), sobretudo no uso produtivo do ambiente virtual de aprendizagem utilizado no curso. Compreender a estrutura organizacional do curso em EaD. Compreender a utilização dos principais canais de comunicação utilizados no ambiente virtual do curso. Aprender a manejar adequadamente as ferramentas técnicas disponíveis na plataforma para desenvolver as atividades ao longo das disciplinas do curso.	
Ementa	
Introdução ao ensino a distância (EaD) e uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Ferramentas de Comunicação no AVA. Ferramentas e recursos do AVA. Noções de Netiqueta.	
Conteúdo	
Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Ensino a Distância (EaD). Introdução ao Moodle. Ferramentas de Comunicação do Moodle (Mensagens; Fóruns; Chats; Webconferência; Netiqueta). Atividades e Recursos de Avaliação (Questionário; Tarefa; Envio de Arquivos). Ferramentas Colaborativas (Wiki; Glossário). Fundamentos, legislação e avaliação.	
Bibliografia Básica	
CERIGATTO, Mariana P.; MACHADO, Viviane G.; OLIVEIRA, Édison T.; et al. Introdução à educação a distância. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595026209. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026209/ .	
GARA, Elizabete Briani M.; MESQUITA, Deleni; JÚNIOR, Dilermando P. Ambiente Virtual de Aprendizagem - Conceitos, Normas, Procedimentos e Práticas Pedagógicas no Ensino à Distância. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536522166. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536522166/ .	
LINS, Andréia. Netiqueta. Curitiba-PR: UTFPR, 2018. Disponível em: https://conhecimento.cefor.ifes.edu.br/wp-content/uploads/2017/04/Netiqueta.pdf .	
Bibliografia Complementar	
MATTAR, João. Guia de Educação a Distância. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2013. E-book. ISBN 9788522114696. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114696/	
NAVES; Sílvia Bahiense; MAUCH, Carla; ALVES, Soraya Ferreira; ARAÚJO, Vera Lúcia Santiago [Orgs.]. Guia para produções audiovisuais acessíveis. Brasília: Ministério da Cultura, 2016. Disponível em: https://noticias.unb.br/images/Noticias/2016/Documentos/Guia_para_Producoes_audiovisuais_Acessiveis_projeto_grafico.pdf .	
PASSOS, Marize Lyra Silva. Educação a distância no Brasil: breve histórico e contribuições da Universidade Aberta do Brasil e da Rede e-Tec Brasil. Vitória: Cefor/Ifes, 2018. Disponível em: http://docs.wixstatic.com/ugd/3cb86b_e63622cd8df14473b0246d92ceda4283.pdf .	

SALTON, Bruna Poletto; AGNOL, Anderson Dall; TURCATTI, Alissa. Manual de acessibilidade em documentos digitais. Bento Gonçalves: Instituto Federal do Rio Grande do Sul, 2017. Disponível em: <https://cta.ifrs.edu.br/livro-manual-de-acessibilidade-em-documentos-digitais/>.

Disciplina: Relações Étnico-Raciais e Práticas Interculturais	
Carga Horária: 30 horas	Obrigatória
Objetivos	
Compreender de que modo as relações étnico-raciais, nos diferentes espaços de trabalho, podem despertar a consciência sobre a diversidade multiétnica e o pluralismo sociocultural, visando promover a construção de conhecimentos e a troca de saberes alinhadas à produção, ao controle da qualidade e à segurança de alimentos, por meio de estratégias sustentáveis decorrentes de práticas interculturais.	
Ementa	
Formação Étnico-Racial do Brasil e o Mito da Democracia Racial. Estudo das Relações Étnico-Raciais nas práticas sociais de interação e nas relações de trabalho. Povos e Comunidades Tradicionais (indígenas, quilombolas, ribeirinhos, caiçaras, pescadores e marisqueiras) e a sua forma de organização social, política, econômica e cultural. A interculturalidade na produção de conhecimentos ligados à alimentação e à agricultura familiar. Influências das culturas africana e indígena na alimentação brasileira. Práticas sustentáveis sob a cosmopercepção das culturas ancestrais. Reflexões sobre o Racismo Ambiental e o Racismo Alimentar no cotidiano	
Conteúdo	
Raça, Racismo e Discriminação Racial; Cultura, Multiculturalidade e Interculturalidade; Relações Étnico-Raciais no cotidiano da prática profissional; Os Povos e as Comunidades Tradicionais no contexto brasileiro; A oralidade como tecnologia social e ancestral; Práticas interculturais na produção, na circulação e na segurança de alimentos; A contribuição da cosmopercepção africana e indígena nas Ciências Naturais; Mecanismos de sustentabilidade e de empoderamento socioeconômico na produção de alimentos em diferentes grupos étnicos.	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, Silvio. Racismo Estrutural. (Coleção Feminismos Plurais). São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bak/a/8R37NgQt56Sf5P58KRfMFzq/?format=pdf&lang=pt .	
BRASIL. MEC. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília: MEC, SECADI, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/inep/pt-br/centrais-de-conteudo/acervo-linha-editorial/publicacoes-diversas/temas-interdisciplinares/diretrizes-curriculares-nacionais-para-a-educacao-das-relacoes-etnico-raciais-e-para-o-ensino-de-historia-e-cultura-afro-brasileira-e-africana .	
BRASIL. Estatuto da Igualdade Racial. 5ª ed. Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial, 2013. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2010/lei/l12288.htm .	
BRASIL. CASA CIVIL. Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades	

Tradicionais. CASAL CIVIL, 2007. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm.

CUNHA, Manuela Carneiro; MAGALHÃES, Sônia Barbosa; ADAMS, Cristina (Orgs.). Povos Tradicionais e Biodiversidade no Brasil: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças. São Paulo: SBPC-Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, 2021. Disponível em: <http://portal.sbpcnet.org.br/livro/povostradicionais7.pdf>.

Bibliografia Complementar

GUIMARÃES, Antonio Sérgio. Racismo e Antirracismo no Brasil. 3ª ed. São Paulo: Editora 34, 2009.

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 12ª ed. 3ª reimpressão. Rio de Janeiro: Editora Lamparina, 2019.

HOOKS, Bell. Ensinando a transgredir: a educação como prática da liberdade. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2020.

KRENAK, Ailton. Ideias para adiar o fim do mundo. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

LIMA, Ismar Borges (Org.). Etnodesenvolvimento e Gestão Territorial: comunidades indígenas e quilombolas. Curitiba: CRV, 2020.

MIRANDA, Carmélia Aparecida Silva (et. al.). Memórias e Narrativas: trajetória da população afro-brasileira. Curitiba: CRV, 2020.

SANTOS, Antonio Bispo; PEREIRA, Santídio. A terra dá, a terra quer. São Paulo: Ubu Editora, 2023.

Disciplina: **Microbiologia de Alimentos**

Carga Horária: 60 horas

Obrigatória

Objetivos

Preparar o discente para planejar, elaborar e executar ações relacionadas à microbiologia de alimentos, com ênfase em controle de qualidade e segurança de alimentos na indústria e nos serviços de alimentação.

Ementa

Introdução à Microbiologia de Alimentos. Principais grupos de micro-organismos encontrados em alimentos. Crescimento microbiano. Métodos de avaliação microbiana em alimentos. Controle de micro-organismos em alimentos. Indicadores de segurança e qualidade de alimentos relacionados à microbiologia. Doenças de origem alimentar causadas por micro-organismos.

Conteúdo

Micro-organismos de interesse em alimentos, com ênfase nos causadores de toxinfecções alimentares, deteriorantes e indicadores. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano em alimentos. Métodos utilizados em análise microbiana de alimentos. Conservação de alimentos. Legislação aplicada à microbiologia de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos, parasitas causadores de infecções alimentares, toxinas.

Bibliografia Básica
<p>FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2 ed. Grupo A, 2013. Disponível em Minha Biblioteca: https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES.</p> <p>FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br.</p> <p>RIBEIRO, Bernardo. Microbiologia Industrial - Alimentos - Volume 2. Grupo GEN, 2018. Disponível em Minha Biblioteca: https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES.</p>
Bibliografia Complementar
<p>BRINQUES, Graziela Bruschi (org.). Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br.</p> <p>INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS (ICMSF). Microrganismos em alimentos. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2015. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br.</p> <p>MADIGAN, Michael, T. et al. Microbiologia de Brock. 14 edição. Grupo A, 2016. Disponível em Minha Biblioteca: https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES.</p> <p>SILVA, Neusely, D. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Editora Blucher, 2017. Disponível em Minha Biblioteca: https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES.</p> <p>VENTURI, Ivonilce, et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Grupo A, 2021. Disponível em Minha Biblioteca: https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES.</p>

Disciplina: Introdução ao Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos	
Carga Horária: 90 horas	Obrigatória
Objetivos	
<p>Compreender o conceito de qualidade e segurança de alimentos. Apresentar as ferramentas de qualidade aplicáveis ao controle de qualidade preventivo e operacional de indústrias de alimentos e serviços de alimentação, bem como as ferramentas obrigatórias preconizadas na legislação. Entender a importância do papel dos organismos nacionais e internacionais reguladores da segurança dos alimentos e certificadores da qualidade. Estudar a legislação aplicada à produção de alimentos. Elucidar sobre os tipos de fraudes em alimentos e seus mecanismos de combate.</p>	
Ementa	
<p>Evolução do conceito de qualidade de alimentos. Ferramentas da qualidade aplicáveis ao segmento de alimentos. Atribuição dos organismos internacionais e nacionais reguladores / certificadores da segurança e qualidade dos alimentos. Legislação aplicada à produção de alimentos, industrialização e comercialização de alimentos (ferramentas de qualidade obrigatórias, segundo a legislação vigente, utilizadas no controle preventivo e operacional de indústrias de alimentos e serviços de alimentação). Fraude em alimentos.</p>	

Conteúdo	
<p>Evolução do conceito de qualidade de alimentos. Ferramentas da qualidade (Fluxograma; Diagrama de Ishikawa; Folhas de verificação; Diagrama de Pareto; Diagrama de dispersão; Cartas de controle; Brainstorming; Ciclo PDCA; Plano de ação 5W2H, 5S). Ferramentas e programas aplicáveis ao segmento de alimentos (POP, PPHO, BPF, Autocontrole, APPCC, BPM). Competências do Ministério da Agricultura Pecuária (MAPA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO). Competências de organismos internacionais: Comitê do CODEX <i>Alimentarius</i>; FDA; EFSA, GFSI; OMC. Legislação aplicada: Regulamentação aplicada à industrialização e comercialização de alimentos. Fraude em alimentos. Ferramentas da qualidade obrigatórias, segundo a legislação vigente, utilizadas no controle preventivo e operacional de indústrias de alimentos e serviços de alimentação.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br.</p> <p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>FAO & WHO. 2023. General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969. Codex Alimentarius Commission. Rome. Disponível em: https://www.fao.org/3/cc6125en/cc6125en.pdf.</p> <p>FAO. 2022. Thinking about the future of food safety - A foresight report. Rome. Disponível em: https://doi.org/10.4060/cb8667en.</p> <p>KUAYE, Arnaldo Yoshiteru. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br.</p> <p>PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. Manipulação segura de alimentos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 86 p.</p> <p>PERES, Andrea Pissatto. Vigilância sanitária aplicada aos alimentos. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br.</p>	

Disciplina: Controle de Qualidade de Produtos de Origem Vegetal e Animal	
Carga Horária: 90 horas	Obrigatória
Objetivos	
<p>Estudar os principais parâmetros que devem ser considerados para garantia da qualidade e segurança na cadeia produtiva de produtos de origem vegetal e animal com abordagem integrada do processo. Reconhecer a importância da Análise Sensorial como ferramenta necessária na garantia, controle de qualidade e no desenvolvimento de novos produtos.</p>	

Descrever e analisar as etapas da rastreabilidade e certificação dos produtos produzidos
Reconhecer a importância da higienização na produção de alimentos.

Ementa

Parâmetros de garantia da qualidade e segurança de alimentos de origem vegetal, animal e serviços de alimentação. Qualidade de sistemas de embalagens para alimentos. Análise Sensorial. Rastreabilidade. Higienização.

Conteúdo

Conceito de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e Sistema Agropecuário de Produção Integrada (SAPI). Controle de qualidade do Produtos de Origem Vegetal. Requisitos Fitossanitários para Exportação e Importação de produtos. Certificação orgânica. Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos. Parâmetros críticos no controle de qualidade na produção, colheita, armazenamento, processamento, transporte e comercialização de produtos de origem vegetal. Classificação de grãos e cereais. Padrões de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Vegetal processados. Requisitos fitossanitários para exportação e importação de produtos. Controle de qualidade de produtos de origem animal (Carne, Leite, Pescado, Ovos e Mel) e seus derivados. Programas de Saúde Animal. Princípios gerais de Inspeção de POA (SIF, SIE, SIM, SISBI, SELO ARTE); Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de POA. Controle de qualidade na recepção da matéria-prima, industrialização e distribuição de produtos de POA. Requisitos sanitários e de qualidade para exportação e importação de POA. Controle de Qualidade de Serviços de Alimentação. Requisitos de qualidade e certificação de produtos para fins especiais. Avaliação Sensorial. Condições dos testes sensoriais. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Seleção e treinamento de equipes. Métodos sensoriais: descritivos, discriminativos e afetivos. Qualidade de sistemas de embalagens para alimentos. Rastreabilidade. Higienização na Indústria de Alimentos e serviços de alimentação.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produção integrada no Brasil: agropecuária sustentável alimentos seguros. Brasília: Mapa/ACS, 2009. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/producao-integrada/documentos-producao-integrada/producao-integrada-no-brasil.pdf>.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 430 p.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, c2008. 652 p.

GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 303 p.

Bibliografia Complementar

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

FREITAS, José de Arimatéa. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

GERMANO, P. M., Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, 6 Ed. Barueri, SP. 2019.

MENDONÇA, Regina Célia Santos; BIANCHINI, Maria das Graças de Assis; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Higienização da agroindústria de alimentos. 1. ed. Brasília: LK Editora, 2010. 92 p.
GONÇALVES, Alex Augusto (Ed.). Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e

legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal, volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2007. vi, 279 p.

Disciplina: Gestão Ambiental	
Carga Horária: 30 horas	Obrigatória
Objetivos	
Discutir os princípios, conceitos e aplicações referentes ao desenvolvimento sustentável. Abordar os aspectos econômicos, ambientais e sociais da sustentabilidade relacionados à produção de alimentos. Promover uma reflexão sobre as convenções e tratados internacionais que enfatizam a conceitos relacionados à gestão ambiental. Conhecer as políticas nacionais de legislação ambiental e compreender as principais normas de gestão ambiental aplicada à produção de alimentos.	
Ementa	
Desenvolvimento sustentável. Aspectos econômicos, ambientais e sociais da sustentabilidade relacionados à produção de alimentos. Convenções e tratados internacionais relacionados à gestão ambiental. Política e legislação ambiental. Ferramentas de gestão ambiental. Certificação ambiental.	
Conteúdo	
Conceitos básicos e evolução do desenvolvimento sustentável e da gestão ambiental. Desenvolvimento sustentável: aspectos econômicos, ambientais e sociais. Agenda 2030. Política nacional de gestão ambiental. Instrumentos, técnicas e ferramentas da gestão ambiental. Indicadores ambientais e de sustentabilidade e indicadores de avaliação de desempenho ambiental. Gestão de Recursos Naturais. Gestão de Efluentes e Resíduos Industriais. Responsabilidade Social. Certificação de sistemas de gestão ambiental conforme série ISO 14.000 e suas normas. Certificação de produtos (Selos Verdes). Estudos de Casos.	
Bibliografia Básica	
ASSIS, Adriana H. C. Análise ambiental e gestão de resíduos. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2020. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br .	
BARBIERI, José Carlos. Desenvolvimento sustentável: das origens à agenda 2030. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2020. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br .	
MOURA, Luiz Antônio A. Qualidade e gestão ambiental: sustentabilidade e ISO 14001. 7. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br .	
Bibliografia Complementar	
BARBOSA, Rildo Pereira. Resíduos sólidos: impactos, manejo e gestão ambiental / Rildo Pereira Barbosa, Francini Imene Dias Ibrahin. -- 1. ed. -São Paulo: Érica, 2014. Disponível em Minha Biblioteca: https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES .	
BURSZTYN, Marcel; BURSZTYN, Maria Augusta. Fundamentos de política e gestão ambiental: os caminhos do desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2012. 612p. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/958712/mod_resource/content/3/Fundamentos	

[%20de%20pol%C3%ADtica%20e%20gest%C3%A3o%20ambiental.pdf.](#)

BUENO, Karen Estefania M.; TAVEIRA, Bruna Daniela A.; FOGAÇA, Thiago K. Planejamento e gestão ambiental. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2020. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

NASCIMENTO, Luis F. Gestão ambiental e sustentabilidade– 3. ed. Rev. Atual. – Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração / UFSC; [Brasília]: CAPES: UAB, 2016. 148p.: il. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/401188/1/Gestao%20Ambiental%20Sustentabilidade%203ed%20GRAFICA.pdf>.

PEREIRA, Adriana C.; SILVA, Gilson. Z.; CARBONARI, Maria Elisa E. Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente. São Paulo: Saraiva, 2011. 216p. Disponível em Minha Biblioteca: <https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES>.

PHILIPPI Jr., Arlindo.; ROMERIO, Marcelo A., BRUNA, Gilda C. 2ª atual. e ampl. Curso de Gestão Ambiental. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em Minha Biblioteca: <https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=IFES>.

ROCHA, Tatiana M.; COSTA, Stella R. R. Sistema de gestão ambiental na produção de alimentos e vantagens da certificação ISSO 14001: uma revisão da literatura. Revista Científica Hermes 4: 48-58, 2011 Disponível em: <http://www.revistahermes.com.br/index.php/hermes1/article/view/41>.

ONU. Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. 2015. 49 f. Disponível em: <https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf>.

Disciplina: Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos	
Carga Horária: 30 horas	Obrigatória
Objetivos	
Conhecer os elementos básicos de gestão. Compreender o funcionamento dos sistemas de gestão da produção. Aplicar os programas e sistemas de qualidade e segurança de alimentos. Entender o gerenciamento da cadeia de suprimentos. Reconhecer as normas, sistemas e certificações nacionais e internacionais aplicáveis a alimentos. Compreender o controle estatístico de processo. Identificar e caracterizar os custos da qualidade.	
Ementa	
Fundamentos básicos de administração e gerenciamento. Sistemas de gestão da produção. Princípios da gestão da qualidade. Ferramentas da qualidade aplicadas para análise, resolução e prevenção de problemas. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos. Sistemas da qualidade. Programas de qualidade. Normas e Certificações de segurança e qualidade de alimentos. Controle estatístico do processo. Custos da qualidade.	
Conteúdo	
Gerenciamento de processos; Sistemas de gestão da produção (Taylorismo/Fordismo/Toyotismo/Volvismo); Sistemas de Gestão da Qualidade e da Segurança de alimentos; Controle Estatístico de Processos; Classificação e problematização dos custos da qualidade; Gerenciamento da cadeia de Suprimentos (Supply Chain Management); Normas e	

certificações internacionais: ISO (International Organization for Standardization), FSSC (Food Safety System Certification), BRC (British Retail Consortium), IFS (International Featured Standards), Global GAP, e outras; Aplicação dos programas e sistemas da qualidade de alimentos em estudos de caso.

Bibliografia Básica

COSTA, Antonio Fernando Branco; EPPRECHT, Eugênio Kahn; CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro. Controle estatístico de qualidade. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

EMERY, Flavio da Silva et al. Controle de qualidade. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

LÉLIS, Eliacy Cavalcanti (org.). Gestão da qualidade. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2018. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

MACHADO, Simone Silva. Gestão da qualidade. Inhumas: IFG; Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 2012. 92 p.: il. Disponível em: http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_prd_industr/tec_acucar_alcool/161012_g_est_qual.pdf.

MARSHALL JUNIOR, Isnard et al. Gestão da qualidade. 10.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.

Bibliografia Complementar

MINTZBERG, Henry; AHLSTRAND, Bruce W.; LAMPEL, Joseph. Safári de estratégia: um roteiro pela selva do planejamento estratégico. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.

RAMOS, A.W. CEP para processos contínuos e em bateladas. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2000. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>.

VIEIRA, Sônia. Estatística para a qualidade. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Disciplina: Pesquisa e Escrita Científica	
Carga Horária: 45 horas	Obrigatória
Objetivos	
Capacitar o pós-graduando para a compreensão da importância da pesquisa científica como fator de produção do conhecimento e de tomada de decisões. Apresentar as etapas de elaboração de desenvolvimento de uma pesquisa científica. Conhecer os princípios de ética em pesquisa. Desenvolver a escrita científica. Elaborar uma proposta de pesquisa que será utilizada para o desenvolvimento do trabalho de conclusão do curso.	
Ementa	
Ética em Pesquisa. Tipos de pesquisa. Planejamento e desenvolvimento de uma pesquisa científica. Escrita científica. Elaboração de hipóteses e problemas de pesquisa. Princípios da ética em pesquisas que envolvam seres humanos. Etapas de submissão de projetos ao Comitê de Ética em Pesquisa de Seres Humanos (CEP/lfes). Princípios da ética em pesquisas que usam animais.	

Etapas de submissão de projetos à Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA/Ifes). Conhecimentos específicos e leituras dirigidas sobre temas atualizados, referentes as linhas de pesquisa relacionadas ao Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos: Química, Física, Físico-Química e Bioquímica dos Alimentos e das Matérias Primas Alimentares; Microbiologia de Alimentos; Toxicidade e Resíduos de Pesticidas em Alimentos; Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos; Padrões, Legislação e Fiscalização de Alimentos. Elaboração de uma proposta de pesquisa relacionada ao trabalho de conclusão de curso.

Conteúdo	
Ética em pesquisa científica. Plágio. Propriedade Intelectual e proteção de dados. Pesquisa qualitativa e pesquisa quantitativa. Elaboração e desenvolvimento pesquisas e trabalhos científicos. Ética em pesquisas que envolvam seres humanos. Ética em pesquisas que usam animais. Escrita Científica. Orientações e normas vigentes no Ifes e na Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).	
Bibliografia Básica	
GIL, Antonio C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa, 6ª edição. Grupo GEN, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653 .	
GIL, Antonio C. Como Fazer Pesquisa Qualitativa. Grupo GEN, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559770496 .	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de Metodologia Científica. 9ª edição. Grupo GEN, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580 .	
Bibliografia Complementar	
BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. Como produzir textos acadêmicos e científicos. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2021. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186697/pdf/9 .	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS; Eva Maria. Metodologia Científica. 8ª edição. Grupo GEN, 2022. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559770670 .	
PEROVANO, Dalton Gean. Manual de metodologia da pesquisa científica. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2016. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/37394/pdf/213 .	

Componente Curricular Obrigatório: Trabalho Final de Curso	
Carga Horária: 120 horas	Obrigatória
Objetivos	
Desenvolver a pesquisa relacionada ao trabalho de conclusão do curso.	
Ementa	
Desenvolvimento, escrita e apresentação do trabalho de conclusão do curso.	
Conteúdo	
Etapas de elaboração do trabalho de conclusão de curso. Modelos de termos de autorização	

para execução de pesquisas. Modelo para escrita de artigo científico. Orientações e normas vigentes no Ifes e na Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Orientações para apresentação e defesa do trabalho de conclusão.

Bibliografia Básica

IFES. Normas para elaboração de referências - NBR 6023: documento impresso e/ou digital. 3. ed. Vitória: Ifes, 2019. 104 p. Disponível em: https://www.ifes.edu.br/images/stories/files/Institucional/CEPE/portarias/portaria_73-2016_anexo_i_caderno_normas_apresentacao_referencias_nbr_6023_documento_impresso_ou_digital.pdf.

IFES. Normas para apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos: documento impresso e/ou digital. 8. ed. rev. e ampl. Vitória: Ifes, 2017. 98 p. Disponível em: https://www.ifes.edu.br/images/stories/files/Comunicacao/caderno_normas_tcc_2017-277_rev_27-11.pdf.

IFES. Política Institucional de Informação Técnico-Científica do Repositório Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes). Vitória: Ifes. Disponível em: https://repositorio.ifes.edu.br/static/documentos/Politica_Institucional_de_Informacao.pdf.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Lei Nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 - Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. Brasília: Casa Civil, 1998. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9610.htm.

RI-IFES. Repositório Institucional do Ifes. DSpace 6.2 | Ubuntu 16.04 | Copyright © Instituto Federal do Espírito Santo. Disponível em: <https://repositorio.ifes.edu.br/>.

RI-IFES. Tutorial para submissões no Repositório Institucional do Instituto Federal do Espírito Santo. Disponível em: https://repositorio.ifes.edu.br/static/documentos/Tutorial_Submissao_Repositorio_Institucional>Ifes.pdf.

4.3. Metodologia e Recursos Utilizados

As atividades do curso serão desenvolvidas na modalidade a distância (EaD), sendo realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem do Ifes - AVA/Moodle (<https://ava3.cefor.ifes.edu.br/>). Cada disciplina disponibilizará aos cursistas um Mapa de Atividades, constando do cronograma da disciplina, conteúdos e temas a serem abordados, recursos a serem utilizados, atividades e valores de notas atribuídas às atividades avaliativas. As atividades a serem desenvolvidas no AVA utilizarão como ferramentas e recursos: videoaulas, material de leitura, e-books, fóruns de discussão e dúvidas, webconferências (encontros síncronos) e atividades avaliativas.

Os estudantes terão acesso às Bibliotecas Virtuais (Biblioteca Virtual Pearson e Minha Biblioteca) via AVA/Moodle e também ao serviço de acesso às normas da ABNT e Mercosul, por meio da plataforma Target GEDWeb e via Sistema Pergamum. Os estudantes terão acesso ao Portal de Periódicos da Capes e também à outras bases como: Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD); Biblioteca Domínio Público; Biblioteca Digital Mundial; Repositório online ProEdu; Biblioteca Digital e Sonora; Public Library of Science; The National Academies Press; Project Gutenberg; Google Book.

Havendo demanda de estudantes público-alvo da educação especial, mediante prévia solicitação e comprovação da necessidade, conforme Lei 13.146/2015 e Resoluções do Ifes CS nº 34 e 55/2017, serão disponibilizados materiais em formatos acessíveis, como audiodescrição de imagens, vídeos, tradução do material para Libras e outros, contando com o apoio do Napne e do Atendimento Educacional Especializado - AEE, em conformidade com a Instrução Normativa Proen/Ifes Nº 01/2020.

4.3.1. Atividades Síncronas

No início de cada semestre letivo será realizado uma aula inaugural, de forma síncrona, para dar início às atividades semestrais, sendo apresentado o cronograma das disciplinas e os professores responsáveis pela condução e mediação das mesmas.

Serão realizados encontros síncronos em todas as disciplinas do curso, sendo obrigatório um encontro síncrono inicial, para apresentação dos conteúdos da disciplina, metodologia e procedimentos de avaliação. Ao longo do semestre, os docentes poderão agendar outros encontros síncronos, conforme demanda da disciplina.

Ao final de cada semestre letivo haverá uma atividade avaliativa interdisciplinar envolvendo todas as disciplinas em curso no semestre. Essa avaliação semestral será realizada no formato de seminário e de forma síncrona.

4.4. Avaliação da Aprendizagem

Os critérios de aprovação e aproveitamento seguirão o Regulamento do Curso e o Regulamento da Organização Didática - ROD da Pós-graduação, sendo média igual ou superior a 60 pontos (em escala de 0 a 100 pontos) e frequência na realização das atividades da disciplina no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e nos momentos síncronos. As atividades avaliativas propostas terão os critérios de avaliação e os prazos definidos para entrega divulgados antecipadamente aos cursistas, conforme previsto no Mapa de Atividades da Disciplina.

Em cada semestre letivo haverá uma atividade avaliativa interdisciplinar, envolvendo todas as disciplinas em curso, sendo esta realizada no formato de seminário. Havendo demanda de estudantes público-alvo da educação especial, mediante prévia solicitação e comprovação da necessidade, conforme Lei 13.146/2015 e Resoluções do Ifes CS nº 34 e 55/2017, serão disponibilizadas as atividades em formatos acessíveis.

4.5. O Trabalho Final de Curso

O Trabalho Final de Curso (TFC) constitui-se de uma atividade científica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo, cuja exigência constitui-se um requisito obrigatório para a integralização curricular do estudante, que será desenvolvida pelo concluinte sob orientação de um profissional da área, docente do curso ou colaborador externo.

Para o desenvolvimento do TFC será computada uma carga horária de 120 horas no último semestre do curso. O TFC será um artigo de natureza teórica- empírica desenvolvido com foco na pesquisa de campo, de cunho prática, seja através de experimentos ou observação de determinado contexto, baseado em experiências profissionais do pós-graduando. A pesquisa a ser desenvolvida no TFC deverá ter relação com os conteúdos, área, subárea e linhas de pesquisa

do curso, de acordo com as normas contidas no Projeto Pedagógico do Curso.

O TFC deverá ser desenvolvido individualmente pelos estudantes do curso e a defesa do TFC é obrigatória. A defesa será feita pelo concluinte, devendo ser apresentada a uma banca examinadora, composta por três integrantes, sob a presidência do orientador. De acordo com a legislação vigente, com o Regulamento da Organização Didática dos Cursos Pós-graduação do Ifes e em conformidade com o Regulamento do Curso, a defesa será realizada presencialmente, podendo ser utilizada a ferramenta de web conferência ou tecnologia similar.

4.6. Estágio

O estágio no curso de Pós-graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos é considerado uma etapa importante no processo de desenvolvimento e aprendizagem buscando a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, constituindo-se como um instrumento de integração, de aperfeiçoamento técnico-científico e de relacionamento humano.

4.6.1 Estágio Profissional Não Obrigatório

O estágio no curso de Pós-graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos é uma atividade não obrigatória. Para realização do estágio, o estudante deve estar cursando, no mínimo, o segundo semestre do curso. A carga horária mínima para a realização do estágio não obrigatório deve ser de no mínimo 100 horas.

As atividades de estágio e a operacionalização deste ocorrerão em conformidade as regulamentações do Ifes e o Regulamento das Organização Didática - ROD da Pós-graduação. As atividades de estágio serão registradas e acompanhadas pela Coordenadoria de Relações Institucionais e Extensão Comunitária – REC do Ifes Campus Piúma. O estágio será acompanhado por um professor orientador do corpo docente do curso e por um supervisor de estágio na unidade concedente. O professor orientador irá acompanhar o desenvolvimento do estágio por meio de encontros periódicos com o estagiário, por meio de relatórios parciais elaborados pelo estagiário e, eventualmente quando necessário, por meio de visitas à unidade concedente. Já o supervisor de estágio irá acompanhar in loco o estagiário e irá preencher os relatórios de acompanhamento de estágio disponibilizados pela REC do campus.

O estágio profissional supervisionado deve estar de acordo com as diretrizes e normas para Cursos de Pós-Graduação, com a Lei Federal nº 11.788/2008 (Lei de Estágio), com as Resoluções do CNE/CP nº 1/2021 e do Conselho Superior (CS) Ifes nº 58/2018 e suas atualizações. Os estagiários com necessidades específicas terão direito a serviços de apoio de profissionais da área de educação especial, conforme a Lei de Estágio, as Resoluções do CS Ifes 34/2017 e 55/2017 e suas atualizações.

Ao final do estágio, o estudante deverá entregar um relatório de conclusão de estágio, com a orientação do professor orientador, de acordo com as diretrizes da REC. O relatório de conclusão do estágio deverá conter a descrição das atividades realizadas pelo estagiário e o parecer do supervisor de estágio da unidade concedente, sendo que o parecer final será dado pelo professor orientador e deverá ser homologado pelo Colegiado do Curso.

4.6.2 Estágio Docente

Os discentes do curso de Pós-graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos poderão participar do Programa de Estágio Docente (PED), previsto no âmbito da Pós-Graduação, de acordo com resolução específica da instituição.

O PED tem por objetivo ampliar as possibilidades de formação dos pós-graduandos do Ifes mediante experiências didático-pedagógicas nos cursos oferecidos na Educação Profissional e Tecnológica, buscando contribuir com a qualificação desses discentes de pós-graduação para o exercício da docência. A preparação para o exercício da docência, por meio de atividades definidas em normativa própria, poderá ocorrer junto aos componentes curriculares dos Cursos Técnicos, da Graduação e da Pós-Graduação Especialização do Ifes, sob a orientação e responsabilidade de um docente da Instituição, portador do título de doutor.

4.7. Atividades Presenciais

Conforme observado nos relatórios das turmas anteriores (2019, 2022 e 2023), o maior motivo de evasão no curso foi em função da obrigatoriedade dos encontros avaliativos semestrais de forma presencial. Frente a evasão discente, que gera a não conclusão de curso pelo estudante matriculado, além de gerar vagas ociosas que são impossibilitadas de serem preenchidas, uma vez que o processo seletivo que tem alta procura de candidatos por vaga e ocorre de forma anual, para ingresso de uma turma ao ano, no intuito de mitigar este problema, optou-se pela não inclusão de atividades presenciais obrigatórias no curso. Entretanto, é previsto a realização de atividades de forma presencial, porém não obrigatória, como: atendimento discente pelos docentes; realização de avaliações substitutivas; realização de estágios não obrigatórios; realização de estágios pelo Programa de Estágio Docente (PED/PRPPG); desenvolvimento de atividades de pesquisa para elaboração do TFC; defesa do TFC.

Também são previstos de eventos presenciais, conforme o calendário acadêmico do curso: Jornada de Integração do Ifes; Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT); Festa Literária de Piúma (FliPiu). As atividades presenciais serão realizadas na sede da Unidade Administrativa (UA) ofertante, no Ifes Campus Piúma, situado na rua Augusto da Costa Oliveira, número 660, Praia Doce, Piúma, ES, CEP 29285-000.

5. Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria Normativa nº 13, de 11 de maio de 2016. Diário Oficial da União, Publicado em 12/05/2016, Edição 90, Seção 1, Página 47. 2016.

CARVALHO, G. D.; MELO, R. G. *Implantação de políticas de ações afirmativas na Pós-Graduação do Instituto Federal do Espírito Santo*. In: Editora Poisson (Org.). Série Educar- Volume 23 Educação Especial e Inclusiva. 1ed. Belo Horizonte: Editora Poisson, 2020, v. 23, p. 67-71.

CNE. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. *Resolução CNE/CES 1/2018*. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de abril de 2018. Nº 67, Seção 1, p. 43.

CNE. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. *Resolução CNE/CES 1/2001*. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de abril de 2001. Seção 1, p. 12.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Resolução do Conselho Superior do Ifes nº 47/2014*. Vitória: Ifes, 2014.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI – 2014-2019*. Vitória: Ifes, 2014.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Resolução do Conselho Superior do Ifes nº 202/2016*. Vitória: Ifes, 2016.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma. *Portaria Nº 210, de 27 de julho de 2017*. Piúma: Ifes, 2017.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Resolução do Conselho Superior Nº 10, de 27 de março de 2017*. Vitória: Ifes, 2017.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Resolução do Conselho Superior Nº 34, de 09 de outubro de 2017*. Vitória: Ifes, 2017.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Resolução do Conselho Superior Nº 55, de 19 de dezembro de 2017*. Vitória: Ifes, 2017.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Portaria Nº2219 de 9 de out. 2018*. Vitória: Ifes, 2018.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma. *Portaria Nº 154, de 10 de junho de 2019*. Piúma: Ifes, 2019.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Regulamento da Organização Didática dos Cursos de Pós-graduação de Formação Continuada e Programas Stricto Sensu do Ifes*. Vitória: Ifes, 2019.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI - 2019/2 – 2024/1*. Vitória: Ifes, 2019.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma. *Portaria Nº 005, de 14 de janeiro de 2020*. Piúma: Ifes, 2020.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. *Instrução Normativa Nº 01/2020, de 25 de maio de 2020*. Vitória: Proen/Ifes, 2020.

RAIS. *Relação Anual de Informações Sociais*. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2014.

RIBEIRO, S. M. et al. Política de cotas no ensino superior: percepções de professores e estudantes. *Revista Unimontes Científica*, v. 18, n.1, p. 64-72, 2016.

VENTURINI, A. N. Ações afirmativas para a pós-graduação: desenho e desafio de política pública. *Anais... 41º Encontro Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais*. Caxambu, 2017.

6. Anexos

- I. Portaria de designação da comissão de revisão do projeto de curso;
- II. Regulamento do Curso Pós-graduação Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos.