



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE NOVA MUTUM



Protocolo n.º: 325165/2021 Data: 21/07/2021 15:37

Governo do Estado de Mato Grosso
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO

Interessado(a): SUMAYA FERREIRA GUEDES
Assunto: 514.12 CRIAÇÃO DE CURSOS (CURSOS D
Resumo: Criação de curso de pós-graduação Lato Sensu

Autor Origem: NVM - FACISAA
Destino: NVM - DFFP

Volume: 1 de 1



0 000010 906118

ASSUNTO/PROCESSO (Nº 325165/2021)
INSTITUCIONALIZAÇÃO DO CURSO
DE ESPECIALIZAÇÃO EM QUALIDADE
E SEGURANÇA ALIMENTAR
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE
NOVA MUTUM

PARTES INTERESSADAS

JUNTADA

TOU-SE FLS. _____

DESTINO

DATA

DESTINO	DATA



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE NOVA MUTUM



Nova Mutum-MT, 09 de julho de 2021.

Ofício nº 28/2021

De: Profa. Dra. Sumaya Ferreira Guedes

Para: Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias
Diretoria Político Pedagógico e Financeira – Nova Mutum
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

ASSUNTO: Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar

Prezado(a),

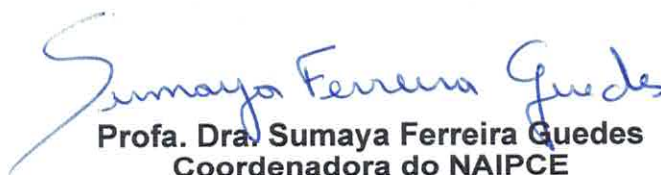
Venho por meio deste, iniciar os tramites para institucionalização da Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar, proposta pelo Núcleo de ações extensionistas e de introdução à pesquisa científica nas escolas (NAIPCE), vinculado ao curso de Agronomia e Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias (FACISAA), campus de Nova Mutum.

Segue junto com o processo:

- Projeto Pedagógico do Curso (PDF)
- Plano de Trabalho (Excel)
- Termo de Compromisso assinado pelo Coordenador (PDF)
- Termo de Compromisso assinado pelo Vice Coordenador Vice Coordenador (PDF)

Agradeço a atenção e despeço-me com votos de estima e apreço.

Atenciosamente,


Prof. Dra. Sumaya Ferreira Guedes
Coordenadora do NAIPCE



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU (ESPECIALIZAÇÃO)

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1.1. Nome do Curso

Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar

1.1.2. Área do Conhecimento Conforme Tabela do CNPq

5.07.00.00-6/ Ciência e Tecnologia de Alimentos

1.1.3. Unidade Proponente e Envolvidas (art. 6º resolução 012/2021/CONEPE)

Núcleo de ações extensionistas e de introdução à pesquisa científica nas escolas (NAIPCE), vinculado ao curso de Agronomia da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias (FACISAA).

1.1.4. Modalidade de Financiamento (art. 20 ao 23 da resolução 012/2021/CONEPE)

Financiamento com cobrança de mensalidade.

1.1.5 Modalidade de Oferta	1.1.6. Carga Horária	1.1.7. Quantidade de Vagas
Totalmente a distância	390 horas	50

1.1.8. Critérios de Seleção

A seleção será realizada por meio de análise de currículo e entrevista dos candidatos. A pontuação final para classificação corresponderá à somatória da nota do barema e da nota da entrevista (0,0 -10,0), sendo utilizado como critérios de desempate: maior idade, nota da entrevista e nota do barema, nessa ordem. No edital será descrito detalhadamente os itens e valores pontuados no barema.

1.1.9. Público-alvo

O curso de especialização lato sensu será oferecido aos diplomados em: Engenharia de Alimentos; Medicina Veterinária; Engenharia Agrícola; Engenharia de Produção, Engenharia Química, Agronomia; Nutrição; Zootecnia; Gastronomia; Química (Licenciatura, bacharelado ou tecnológico); Química Industrial; Ciências Biológicas e área das Ciências Agrárias.

1.2.1. Processo Seletivo		1.2.2. Realização do Curso	
Início	Fim	Início	Fim
Dezembro de 2021	Janeiro de 2022	Fevereiro de 2022	Maior de 2023

1.2.3. Habilitação Específica

Especialista em Qualidade e Segurança Alimentar

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO-PRPPG
Avenida Tancredo Neves, 1095, Cavalhada, Cáceres-MT, CEP: 78.217-900
Fone:(65) 3221-0040 / 0041 / 0042 / 0043 / 0044 / 0045
E-mail: prppg_ls@unemat.br / Internet: www.unemat.br



1.2.4. Coordenador(a) e Vice Coordenador(a) (informar também e-mail e telefone)

Coordenadora: Sumaya Ferreira Guedes.

E-mail: sumayaguedes@unemat.br Tel: (065) 99615-9836

Vice-Coordenadora: Raquel Aparecida Loss

E-mail: raquelloss@unemat.br Tel: (065) 9903-5968

1.2.5. Secretário Administrativo (se houver) (informar também e-mail e telefone)

Não se aplica.

2. ESTRUTURA DO CURSO

2.1.1. Justificativa

O Estado de Mato Grosso possui uma ascensão no número de indústrias e estabelecimentos cadastrados no setor de alimentos e bebidas, passando de 1.154 em 2010 para 1.446 em 2015, resultando em um aumento de 25% em cinco anos. De acordo com dados fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística –IBGE (2015) em parceria com o Ministério do Trabalho e emprego (SFIEMT/UEDI/NIIDI), o setor de alimentos e bebidas representou 12,4 % de todo mercado participativo em 2015, seguido pelo setor de madeira e mobiliário (12,4%) e indústria metalúrgica (7,7%). Com a grande participação desse setor no estado de Mato Grosso, são necessários trabalhadores capacitados, de forma a fornecer cada vez mais produtos alimentares com qualidade e segurança ao consumidor.

Em 2015 foram cadastrados mais de 49 mil trabalhadores, um aumento de 13% em relação ao ano de 2010. Dessa forma, torna-se necessário a capacitação dos indivíduos responsáveis pelo desenvolvimento, controle de qualidade e segurança dos alimentos industrializados. Atualmente, no estado de Mato Grosso são ofertados poucos cursos de capacitação continuada na área de engenharia de alimentos, em nível de pós-graduação, destacando alguns mestrados na Universidade Federal de Mato Grosso e particulares na modalidade *Strictu sensu*, sendo escassos os cursos de pós-graduação na modalidade *Lato sensu* voltados exclusivamente a Ciência de Alimentos e Segurança Alimentar, de extrema importância para as indústrias de alimentos.

Diante dessa falta de oportunidade, os profissionais no mercado de trabalho, com pouco tempo disponível acabam por não acompanhar o processo de evolução tecnológica que envolve a área de alimentos, exigindo a necessidade de implementação de cursos de especialização.



2.1.2. Objetivos Geral e Específico

Objetivo geral:

Desenvolver competências na área de tecnologia de alimentos e segurança alimentar, voltado à capacitação dos indivíduos que já atuam nas indústrias de alimentos em cargos de gestão, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos e segurança alimentar.

Objetivos específicos:

- Proporcionar qualificação objetiva e prática aos profissionais da área de Alimentos, com atuação voltada para as novas ferramentas e domínios do conhecimento na área de Segurança Alimentar e Ciência de Alimentos;
- Capacitar profissionais para atender a demanda da área de Alimentos, discutindo conceitos em Segurança Alimentar, Gestão da Qualidade (com ênfase em Boas Práticas e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Sistema APPCC), Inspeção, Legislação em Alimentos, Ciência de alimentos, com ênfase em desenvolvimento de novos produtos;
- Oferecer aos alunos uma visão que fortaleça a relação entre a teoria e a prática, apresentando ferramentas no ambiente virtual de aprendizagem, capazes de promover a troca contínua de experiências entre os participantes que atuam nas indústrias de alimentos.

2.1.3. Metodologia de Ensino Aprendizagem

As aulas serão ofertadas seguindo a normatização acadêmica para especialização da Universidade do Estado de Mato Grosso-UNEMAT, Resolução nº 12/2021 do CONEPE, na modalidade a distância.

Materiais didáticos

Serão produzidos materiais didáticos no formato assíncrono sobre os conteúdos e disponibilizados para os alunos na plataforma DEAD. Os materiais poderão ser acessados a qualquer momento, flexibilizando o estudo dos alunos. Todos os professores convidados para as disciplinas descritas na estrutura pedagógica de EAD têm como função básica assistir ao estudante, acompanhá-lo e motivá-lo ao aprendizado.

As aulas síncronas agendadas pelo professor responsável serão gravadas para que o aluno tenha flexibilidade no estudo, com um cronograma de encontros virtuais com o docente utilizando a plataforma *Google meet* para dúvidas.

Organização das disciplinas no curso

As disciplinas serão distribuídas em três módulos. O primeiro e segundo módulo contemplarão um conjunto de cinco disciplinas cada. O terceiro módulo ficará com três disciplinas, sendo uma a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso.

No primeiro módulo serão apresentadas as disciplinas de Química e Bioquímica de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Análises Físico-Química e Microbiológica dos Alimentos, Conservação de Alimentos e Ecotoxicologia de Alimentos.

No segundo módulo serão abordadas as disciplinas de Tópicos Especiais I, Qualidade Alimentar I – Origem Vegetal, Qualidade Alimentar II – Origem Animal, Ferramentas da Qualidade para Agroindústrias e Sistemas de Gestão e Avaliação.



No terceiro módulo o aluno aprenderá sobre Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade, Empreendedorismo e Trabalho de Conclusão de Curso- TCC.

2.1.4. Processos de Avaliação

O processo de avaliação da aprendizagem dos alunos será realizado de forma contínua, com a realização de atividades e interações no ambiente virtual.

A avaliação ocorrerá em situações distintas:

- Durante a oferta das disciplinas com participação virtual por meio das atividades em grupos ou individuais, realizadas no decorrer da disciplina utilizando procedimentos metodológicos adequados ao curso.
- Ao final do curso com a elaboração e apresentação do TCC em formato de artigo. O trabalho de conclusão de curso é uma atividade de entrega obrigatória e individual, devendo estar relacionado com o tema do curso.

No ensino a distância, o aluno não conta com a presença física do professor e por isso, precisa desenvolver métodos de estudo individual ou em grupo que possibilite a interação com os colegas, professores e formadores se sentir necessidade, além de desenvolver a capacidade de análise e elaboração de juízos próprios. Portanto, o processo de avaliação consiste na análise da capacidade de reflexão crítica do aluno frente as suas experiências

Poderão ser aplicadas avaliações de múltipla escolha ou dissertativas realizadas no sistema acadêmico, apresentação de trabalhos, redação de artigos científicos, discussão crítica em estudos de casos entre outros. Ficará a critério do docente responsável pela disciplina o método de avaliação adotado.

Para aprovação no curso, o participante deve obter um aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) em cada disciplina (aferido na média das atividades de avaliação) e obter aprovação no trabalho de conclusão do curso, com aproveitamento mínimo de 7,0 pontos de média.

2.1.5. Recursos Físicos e Materiais

Como o curso será a distância, será necessário o uso dos laboratórios da UNEMAT para gravação das vídeo aulas e dos laboratórios de Química e Biologia para gravação das práticas, que favorecem a compreensão do aluno sobre determinada temática.

Será necessário, eventualmente, o auxílio de um técnico de laboratório ou de informática, em seu horário normal de trabalho, para auxiliar no preparo e gravação das aulas práticas que serão disponibilizadas aos alunos na plataforma remota.

Os reagentes e materiais necessários para desenvolvimento das práticas experimentais serão adquiridos pelo curso de especialização através do repasse das mensalidades.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU



3. QUADRO DE DISCIPLINAS E DOCENTES

Ordem	Disciplinas	Titulação/Docente	Instituição	Carga Horária	Período de Oferta
1	Química e Bioquímica de Alimentos	Doutor / José Wilson Pires Carvalho	UNEMAT	30	2022/1
2	Microbiologia de Alimentos	Doutora /Sumária Sousa e Silva	UNEMAT	30	2022/1
3	Análises Físico-Química e Microbiológica dos Alimentos	Doutora/ Sumaya Ferreira Guedes	UNEMAT	30	2022/1
4	Conservação de Alimentos	Doutora/Raquel Aparecida Loss	UNEMAT	30	2022/1
5	Ecotoxicologia de Alimentos	Doutora/Raquel Aparecida Loss	UNEMAT	30	2022/1
6	Tópicos Especiais I	Doutora / Claudineia Aparecida Queli Geraldi	UNEMAT	30	2022/2
7	Qualidade Alimentar I – Origem Vegetal	Doutora/Juliana Maria de Paula	UNEMAT	30	2022/2
8	Qualidade Alimentar II – Origem Animal	Doutor /Prof. Alexandre Agostinho Mexia	UNEMAT	30	2022/2
9	Ferramentas da qualidade para agroindústrias	Doutora/Camyla Piran Stiegler Leitner	UNEMAT	30	2022/2
10	Sistemas de Gestão e Avaliação	Doutora/Camyla Piran Stiegler Leitner	UNEMAT	30	2022/2
11	Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade	Doutor/ Luis Fernando Brum	EGGEO	30	2023/1
12	Empreendedorismo	Doutora/Roberta Leal Raye Cargnin	UNEMAT	30	2023/1
13	Trabalho de Conclusão de Curso- TCC	Doutora /Sumária Sousa e Silva	UNEMAT	30	2023/1



4. FICHA DE DISCIPLINAS

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Química e Bioquímica de Alimentos	0	30	30
Docente Responsável			
Dr. José Wilson Pires Carvalho			
Ementa			
Transformações físicas e bioquímicas durante o processamento e armazenamento de alimentos. Água. Carboidratos. Proteínas. Lipídios. Vitaminas. Pigmentos. Escurecimento enzimático e não enzimático; Enzimas: proteases; lipases; amilases; pectinases. Produção e aplicação de enzimas em alimentos.			
Conteúdo Programático			
-Propriedades físicas e químicas da água; -Atividade de água e estabilidade alimentar; -Fenômenos de superfície; -Tensão superficial e interfacial; -Adsorção; -Estrutura e aplicação de surfactantes; -Interações coloidais; -Estrutura química, classificação, aplicação e propriedades dos carboidratos, proteínas e lipídios. -Propriedades químicas e aplicações dos pigmentos naturais e sintéticos. -Produção e aplicação de enzimas em alimentos.			
Bibliografia			
-DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre : Artmed, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468/pageid/0 . -ESKIN, N. A. M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de alimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595155909 . -KOBLOITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735261 . -LENZI, E.; FAVERO, L. O. B.; LUCHESE, E. B. Introdução à química da água: ciência, vida e sobrevivência. Rio de Janeiro: LTC, 2011. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-1961-1/pageid/0 . -MATOS, S. P.; MACEDO, P. D. G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. 1. ed. São Paulo: Érica, 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520810 . -RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2007. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521215301 .			



-SILVA, P. S. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026605>.

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Microbiologia de alimentos	0	30	30
Docente Responsável			
Dra. Sumária Sousa e Silva			
Ementa			
Aspectos gerais dos microrganismos. Infecções e intoxicações de origem alimentar. Patógenos de origem alimentar. Métodos de esterilização e desinfecção. Práticas de produção higiênica. Ferramentas de gestão da segurança de alimentos. Avaliação do risco microbiológico. Controle internacional dos perigos microbiológicos em alimentos.			
Conteúdo Programático			
-Estrutura e morfologia celular dos microrganismos. -Doenças de origem alimentar: fatores de contribuição, tipos de patógenos relacionados com doenças de origem alimentar e formas de controle, sequelas crônicas, resistência aos antibióticos; -Microrganismos deteriorantes (produtos lácteos, cárneos, peixes, ovos); -Microrganismos patogênicos; -Parâmetros físicos e químicos na conservação de alimentos; -Análise microbiológica de alimentos; -Métodos de detecção e caracterização; -Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); -Formação e controle de biofilmes microbianos.			
Bibliografia Básica			
-FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre : Artmed, 2013. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/pageid/0 . -International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microrganismos em alimentos 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto / tradução de Bernadette D. G. M. Franco, Marta H. Taniwaki, Mariza Landgraf, Maria Tereza Destro. São Paulo: Blucher, 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521208587 . -MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; BENDER, K. S.; BUCKLEY, D. H.; STAHL, D. A. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre : Artmed, 2016. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582712986 . -PIRES NASCIMENTO, R.; COELHO, M. A. Z.; RIBEIRO, B. D.; PEREIRA, K. S. Microbiologia Industrial: Bioprocessos. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595153752 . -SALVATIERRA, C. M. Microbiologia- Aspectos Morfológicos, Bioquímicos e Metodológicos. 1 ed. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521114 .			



Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Análises físico-química e microbiológica dos alimentos	0	30	30

Docente Responsável

Dra. Sumaya Ferreira Guedes

Ementa

Composição de um produto agro-alimentar. Erros nas análises de alimentos. Preparo de amostras para análise. Métodos gravimétricos. Métodos titulométricos. Métodos espectrofotométricos. Determinação dos teores de umidade, cinzas, acidez, pH, proteína bruta, lipídios totais, nitritos e nitratos. Análise microbiológica em produtos de origem animal e vegetal.

Conteúdo Programático

- Composição de um produto Agroalimentar: Definição de produtos agro-alimentares. - Composição e valor nutricional.
- Erros nas análises de alimentos: Principais erros em análise de alimentos. Erros aleatórios e erros sistemáticos. Métodos de minimizar os erros em análises físico-química de alimentos.
- Preparo de amostras para análise: Amostragem e preparo da amostra: aspectos fundamentais para a amostragem. Coleta e processamento da amostra para análise. - Preservação da amostra. Preparo da amostra e eliminação de interferentes.
- Métodos Gravimétricos: Introdução à análise gravimétrica. Gravimetria direta e indireta. Cálculos.
- Métodos titulométricos: Introdução à análise titulométrica. Determinação de acidez. Cálculos.
- Métodos espectrofotométricos: Introdução aos métodos espectrofotométricos. - Diferenciação da absorção no visível, ultravioleta e infravermelho. Aplicações na análise de alimentos.
- Determinação dos constituintes principais dos alimentos: Introdução à composição centesimal dos alimentos. Tipos de água nos alimentos e determinação do teor de umidade.
- Cinza e conteúdo mineral: introdução, importância e determinação. Óleos e gorduras: introdução.
- Determinação do teor de lipídios em alimentos.
- Análise do teor de proteína: introdução.
- Metodologia para determinação de nitrogênio e conteúdo proteico.
- Determinação do teor de nitratos e nitritos: conceito e importância.

Bibliografia

- CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da UNICAMP, 1999.
- COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Porto Alegre: Artmed. 2004.
- HARRIS, D. C.; LUCY, C. A. Análise química quantitativa. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521634522>



- IAL - Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Disponível em: www.ial.org.br. Agência de Vigilância Sanitária (2005).
- MENDHAM, J.; DENNEY, R. C.; BARNES, J. D.; THOMAS, M. J. K. Vogel-Análise química quantitativa. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2580-3>.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; GOMES, R. A. R. OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521208587>.
- SKOOG, D. A. WEST, D. M. HOLLER, F. J. CROUCH, S. R. Fundamentos da química analítica. 9 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522121373>

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Conservação de alimentos	0	30	30
Docente Responsável			
Dra. Raquel Aparecida Loss			
Ementa			
A qualidade dos alimentos. Principais causas de alterações dos alimentos e respectivos mecanismos. A água nos alimentos. Processos de Conservação de alimentos.			
Conteúdo Programático			
-A qualidade de alimentos: Conceito de vida útil. Período de elevada qualidade (HQL) e período de validade do produto (PSL). -Principais causas de alterações dos alimentos e respectivos mecanismos: Reações enzimáticas. Reações químicas. Alterações biológicas (Inerentes aos materiais processados, resultante de organismos externos); -A água nos alimentos: Importância da água na capacidade de conservação dos alimentos. Estados físicos da água. O conceito de atividade da água. Fenômenos de transição de fases. Transição vítrea. -Processo de Conservação de alimentos: Processo convencionais: a) diminuição do teor de água disponível (utilização de umectantes, concentração, cristalização, secagem e liofilização); b) Estabilização térmica: Estabilização pelo frio (refrigeração, congelamento, atmosfera modificada e controlada; Estabilização pelo calor: estabilização enzimática, pasteurização e esterilização. c) Fermentações d) Fumagem. e) Tecnologia de barreiras "Hurdle effect". f) Utilização de agentes químicos. Processos não convencionais: a) ultrassom; b) Campo pulsado; c) radiação; d) fluidos supercríticos.			
Bibliografia			
-CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole, 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458 .			



- CARELLE, A.C.; CÂNDIDO, C.C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Editora Saraiva, 2015. 9788536521466. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466/>.
- EVANGELISTA, JOSÉ; Tecnologia de Alimentos. Editora Atheneu. São Paulo SP, 2005.
- P.J., F. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. Grupo A, 2019. 9788582715260. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/>.
- PETER, A. Físico-Química - Fundamentos, 6ª edição. Grupo GEN, 2017. 9788521634577. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521634577/>.
- ROBERT, D.M. F. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Grupo A, 2018. 9788595023291. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/>.
- TEIXEIRA, E.M.; TSUZUKI, N.; FERNANDES, C.A.; MARTINS, R.M. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Saraiva, 2015. 9788536521701. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521701/>.

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Ecotoxicologia de alimentos	0	30	30
Docente Responsável			
Dra. Raquel Aparecida Loss			
Ementa			
Avaliação do risco toxicológico na qualidade dos ecossistemas naturais e humanos. Principais parâmetros toxicológicos e metodologias analíticas. Avaliação e análise de riscos. Risco em segurança alimentar e ambiental. Intervenção na resolução de problemas concretos. Verificação da conformidade com normativos e regulamentos legais.			
Conteúdo Programático			
<ul style="list-style-type: none"> -Ecotoxicologia. Paradigmas e princípios. -Segurança ambiental e alimentar. Saúde pública. -Poluição e tipologia. Níveis tróficos. Influências a nível metabólico e fisiológico. -Contaminantes ambientais. Dispersão, partição e degradação. Vias de contaminação. Tipos de degradação. -Afinidade dos contaminantes pelo compartimento de água. Importância na indústria agroalimentar. -Toxicidade. Manifestações e classificação. Avaliação da toxicidade. -Principais parâmetros toxicológicos sua determinação. Métodos de determinação. Transformação em Probit. -Efeitos toxicológicos. Alterações somáticas. Efeitos a nível germinativo. -Estrutura e aspecto funcionais do retículo endoplasmático liso e do peroxissoma na célula animal. Tipos, importância dos microsomas. -Células neoplásicas. Agentes indutores. Oncogênese e genes supressores. 			



- Espécies reativas do metabolismo do oxigênio. Caracterização geral dos radicais livres. Mecanismos de síntese Sistema antioxidantes enzimáticos e não enzimáticos. Efeitos genotóxicos.
- Biotransformação e desintoxicação. Mecanismos e dinâmica de eliminação. Bioacumulação.
- Definições de perigo de risco. Avaliação e análise de risco. Gestão e percepção pelos consumidores. Risco e segurança alimentar e ambiental.

Bibliografia

- BARCELOS, VALDO. Educação Ambiental - Sobre Princípios, Metodologia e Atitudes. Editora: Vozes. Ed1. 2008. 142p.
- BRILHANTE, OM., and CALDAS, LQA., coord. Gestão e avaliação de risco em saúde ambiental [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1999. 155 p. ISBN 85-85676-56-6 Available from SciELO Books .
- CERVATO-MANCUSO, A.M.; FIORE, E.G.; REDOLFI, S.C.D.S. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional.: Editora Manole, 2015. 9788520448816. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816>
- CESAR, R.J.; HENRIQUE, R.A.; ALVES, C.A. Introdução à Química Ambiental. Grupo A, 2011. 9788560031337. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788560031337/>.
- MARINS, B. R. (Org.). Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.
- MICHÈLE, S.; ISABEL, C. Educação Ambiental. Grupo A, 2011. 9788536315294. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536315294/>.
- RICKLEFS, R.E.R. A economia da natureza. 5ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- ROMEIRO, Ademar Ribeiro (Org.). Avaliação e contabilização de impactos ambientais. Campinas: Unicamp, 2004.
- SISINNO, C.L.S.; OLIVEIRA-FILHO, E.C. Princípios de toxicologia ambiental. Editora Interciência. Ed.1. 2013. 216 p.
- SPINELLI, E. Vigilância toxicológica - Coleção Interdisciplinar. Editora Interciência. Ed1. 2004. 248 p.
- SZABO JUNIOR, A. M. Educação Ambiental e Gestão de Resíduos. Editora: Rideel. Ed.3. 2010. 118p.
- ZAGATTO, P. A.; BERTOLETTI, E. Ecotoxicologia aquática- Princípios e aplicações. Editora RIMA. Edição: 1ª. 2006, 478 p.

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Tópicos especiais I - Operações Unitárias	0	30	30
Docente Responsável			
Dra. Claudinéia Aparecida Queli Geraldi			
Ementa			
Trocadores de calor. Secagem. Cristalização. Evaporadores. Operação de conservação de alimentos pelo uso de calor. Operação de conservação de alimentos pelo uso de refrigeração.			



Conteúdo Programático

- Trocadores de calor: Introdução; Tipos de trocadores de calor; Análise de trocadores de calor com uma única passagem: a média logarítmica da diferença de temperatura; Análise do trocador de calor com escoamento cruzado e casco e tubo; Métodos do número de unidades de transferência (NUT) para a análise e projeto de trocadores de calor.
- Secagem: Introdução e definições; Classificação e tipos de secadores; Descrição dos principais tipos de secadores; Tipos de umidade; Construção de curvas de secagem; Características das curvas de secagem.
- Cristalização: Introdução; Métodos de cristalização; Equilíbrio e supersaturação; Crescimento de cristais e nucleação; Taxa de crescimento dos cristais; Cristalizadores: Equipamentos e acessórios; Aplicações na indústria de alimentos.
- Evaporadores: Definição de evaporação; Características do líquido a ser evaporado; Evaporação em simples e múltiplos efeitos; principais tipos de evaporadores; Elevação do ponto de ebulição pelo efeito da concentração e da altura de líquido.
- Operação de conservação de alimentos pelo uso de calor: Tratamento térmico por esterilização; Tratamento térmico em produtos enlatados; Equipamentos para esterilização; Efeitos do tratamento térmico sobre atributos de qualidade.
- Operação de conservação de alimentos pelo uso de refrigeração: Pré-resfriamento; Pré-resfriamento a água; Pré-resfriamento por ar forçado; Pré-resfriamento por ar úmido; Pré-resfriamento a vácuo.

Bibliografia

- BERGMAN, T.L.; LAVINE, A.S. INCROPERA. Fundamentos de Transferência de calor e massa. LTC- LIVROS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS EDITORA S.A. RIO DE JANEIRO RJ, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521636656/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2/2%5Bvst-image-button-988229%5D%400:0>.
- ÇENGEL Y.A.; GHAJAR A.J. Transferência de calor e massa: uma abordagem prática. Editora Mcgrawhill 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551280/pageid/675>.
- EVANGELISTA, JOSÉ. Tecnologia de Alimentos. Editora Atheneu. São Paulo SP, 2005.
- TADINI, C.C.; TELIS, V.R.N.; MEIRELLES, A.J.D.; FILHO, P.A.P. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. v. 1. Rio de Janeiro: LTC, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-3034-0/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>.
- TADINI, C.C.; TELIS, V.R.N.; MEIRELLES, A.J.D.; FILHO, P.A.P. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. v. 2. Rio de Janeiro: LTC, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521632689/cfi/6/22!/4@0:0>.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU



Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Qualidade Alimentar I – Origem vegetal	0	30	30
Docente Responsável			
Dra. Juliana Maria de Paula			
Ementa			
Alimentos de origem vegetal; Qualidade alimentar; Legislação e normas para alimentos de origem vegetal; parâmetros físico-químicos de alimentos de origem vegetal.			
Conteúdo Programático			
<p>- Grupos de alimentos de origem vegetal, frutas e legumes, leguminosas, cereais e produtos derivados. Produtos frescos e transformados.</p> <p>-Definição de qualidade. Parâmetros da qualidade alimentar. Ferramentas de avaliação da qualidade de alimentos.</p> <p>-Legislação e normas de qualidade alimentar. Rótulos de qualidade alimentar: denominação de origem protegida, indicação geográfica protegida, especialidade tradicional e produtos agrícolas biológicos.</p> <p>-Aditivos e conservantes. Componentes tóxicos ou prejudiciais.</p> <p>-Parâmetros físico-químico dos alimentos aplicados aos alimentos de origem vegetal: cor, turbidez, densidade, granulometria, índice de refração, ponto de fusão, teor de matéria-seca, teor de umidade, teor de cinzas, índice de acidez.</p> <p>-Parâmetros reológicos aplicados aos alimentos de origem vegetal: textura, viscosidade, conformação e flexibilidade, tensão e deformação.</p>			
Bibliografia			
<p>-DE, M.F.R.; Controle e qualidade dos alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. 9788595022409. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/.</p> <p>-OLIVEIRA, A.F.D.; STORTO, L.J. Tópicos em Ciências e Tecnologia de Alimentos: Resultados de Pesquisas Acadêmicas. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2017. 9788580392722. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580392722/.</p> <p>-REGINA, N.C.; DE, O.F.A.; TWARDOWSKI, P.F.S.; FLO, O. Práticas em Tecnologia de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2015. 9788582711965. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/.</p> <p>-ROBERT, D.M. F. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. 9788595023291. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/.</p>			



Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Qualidade Alimentar II – Origem animal	0	30	30
Docente Responsável			
Alexandre Agostinho Mexia			
Ementa			
Alimentos de Origem animal; Qualidade alimentar; Legislação e normas para alimentos de origem animal; parâmetros físico-química de alimentos de origem animal.			
Conteúdo Programático			
-Grupos de alimentos de origem animal (Laticínios, ovos, carnes, crustáceos, peixes e moluscos). Produtos frescos e transformados. -Definição de qualidade. Parâmetros da qualidade alimentar. Ferramentas de avaliação da qualidade de alimentos. -Legislação e normas de qualidade alimentar. Rótulos de qualidade alimentar: denominação de origem protegida, indicação geográfica protegida, especialidade tradicional e produtos agrícolas biológicos. -Aditivos e conservantes. Componentes tóxicos ou prejudiciais. -Parâmetros físico-químicos dos alimentos aplicados aos alimentos de origem vegetal: cor, turbidez, densidade, granulometria, índice de refração, ponto de fusão, teor de matéria-seca, teor de umidade, teor de cinzas, índice de acidez. -Parâmetros reológicos aplicados aos alimentos de origem vegetal: textura, viscosidade, conformação e flexibilidade, tensão e deformação.			
Bibliografia			
-DE, M.F.R.; Controle e qualidade dos alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. 9788595022409. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/ . -OLIVEIRA, A.F.D.; STORTO, L.J. Tópicos em Ciências e Tecnologia de Alimentos: Resultados de Pesquisas Acadêmicas. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2017. 9788580392722. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580392722/ . -REGINA, N.C.; DE, O.F.A.; TWARDOWSKI, P.F.S.; FLO, O. Práticas em Tecnologia de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2015. 9788582711965. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/ . -Robert, D.M. F. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. 9788595023291. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/ .			

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Ferramentas da qualidade para agroindústrias	0	30	30
Docente Responsável			



Dra. Camyla Piran Stiegler Leitner

Ementa

Ferramentas da Qualidade; Boas Práticas de Fabricação; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ISO 22000. Consultoria e Auditoria em Qualidade de produtos agroindústrias.

Conteúdo Programático

- Ferramentas aplicadas no controle de qualidade.
- Definição e aplicação de BPF em agroindustriais.
- Definição e aplicação e APPCC em Agroindustriais.
- Definição e aplicação da Iso 22000.
- Atuação em consultorias em qualidade de produtos agroindustriais.

Bibliografia

- DE, M.F.R.; Controle e qualidade dos alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. 9788595022409. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/>.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. 9788520454176. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/>.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. 9788520450017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450017/>.

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Sistemas de gestão e avaliação	0	30	30

Docente Responsável

Dra. Camyla Piran Stiegler Leitner

Ementa

Conceito e evolução histórica da qualidade; Gerenciamento da Qualidade Total. Acreditação, normalização e certificação. Sistema de Gestão da Qualidade para agroindústrias

Conteúdo Programático

- História do controle de qualidade industrial.
- Definição de qualidade total.
- Processo de certificação.
- Sistemas aplicados para gestão de qualidade agroindustrial.

Bibliografia

- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. 9788520448946. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448946/>.
- TÚLIO, B. M. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2011. 9788536323473. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536323473/>.



Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade	0	30	30
Docente Responsável			
Dr. Luís Fernando Brum			
Ementa			
Normas usadas na gestão de qualidade segurança alimentar. Não conformidades. Tratamento de não-conformidades. Plano de ação corretiva. Ferramenta 5W2H. Plano de amostragem. Plano de verificação. Tipos de auditorias. Metodologia de auditoria.			
Conteúdo Programático			
<ul style="list-style-type: none">-Principais normas usadas em sistemas de gestão da qualidade e segurança de alimentos: ISO 22000, FSSC 22000, BRCS, IFS, HACCP, ISO 9001.-Principais não-conformidades encontradas em auditorias de sistemas de gestão da qualidade e segurança de alimentos.-Tratamento e ação corretiva das principais não-conformidades.-Ferramenta 5W2H: exemplos de aplicações-Plano de amostragem: Amostragem Estatística Aplicada à Auditoria-Plano de verificação-Tipos de auditorias: auditoria interna, auditoria independente, auditoria de fiscalização e terceiro setor e Auditoria social e asseguração de sustentabilidade.-Preparação para auditoria: Conceitos de metodologia de auditoria; Definição da metodologia de auditoria; Benefícios da metodologia de auditoria; Política do uso da metodologia; Documentação comum; Metodologia baseada em risco; Componentes da metodologia de auditoria.; Conceitos de controle de qualidade de auditoria; Questões que regem qualidade.			
Bibliografia			
<ul style="list-style-type: none">-DE, T.J.C.; AIRES, B.M.Á.; COSER, M.R.; HENRIQU, M.G. Qualidade - Gestão e Métodos. Grupo GEN, 2012. 978-85-216-2195-9. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2195-9/.-ONOME, I. J. Auditoria - Planejamento, Execução e Reporte. Grupo GEN, 2018. 9788597019780. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597019780/.			

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Empreendedorismo	0	30	30
Docente Responsável			
Dra. Roberta Leal Raye Cargnin			
Ementa			
Introdução ao empreendedorismo. Perfil empreendedor. 08 Ecosistema empreendedor. As 10 CCEs. Estratégias empresariais (oportunidades e ameaças). Análises estratégicas do tipo SWOT e do tipo Blue Ocean.			



Conteúdo Programático

- Introdução ao Empreendedorismo
- Os tipos de perfil do empreendedor
- Empreender por necessidade e por oportunidade
- Os 8 Ecossistemas do Empreendedor
- As 10 Características Comportamentais do Empreendedor
- Introdução as estratégias empresariais
- Análise Swot
- Blue Ocean

Bibliografia

- DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar em organizações já estabelecidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor: práticas e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.
- GOVINDARAJAN, V.; TRIMBLE, C. Os 10 mandamentos da inovação estratégica: do conceito à implementação. Trad. Afonso Celso da Cunha Serra. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
- KIM, W.C.; MAUBORGNE, R. a Estratégia do Oceano Azul: como criar novos mercados e tornar q concorrência irrelevante. Rio de Janeiro: Sextante, 2019.
- SALIM, C. S.; HOCHMAN, N.; RAMAL, C.; RAMAL, S. A. Construindo planos de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso, 3a. Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

Disciplina	Carga Horária Presencial	Carga Horária a Distância	Carga Horária Total
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)- Artigo científico	0	30	30

Docente Responsável

Dra. Sumária Sousa e Silva

Ementa

Planejamento da pesquisa. Tipos de pesquisa. Problema de pesquisa. Métodos e técnicas de pesquisa. Base de dados. Artigos científicos. Coleta e análise dos dados. Escrita científica. Normalização de trabalhos acadêmicos. Desenvolvimento e estruturação do Trabalho de Conclusão de Curso para a defesa final.

Conteúdo Programático

- Etapas do planejamento da pesquisa científica;
- Escolha e definição do tema.
- Delimitação do tema.
- Problematização do tema de pesquisa;
- Busca e fichamentos de artigos científicos;
- Estruturação e redação de artigo científico;
- Preparação para a defesa do trabalho de conclusão de curso.

Bibliografia

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO-PRPPG
Avenida Tancredo Neves, 1095, Cavalhada, Cáceres-MT, CEP: 78.217-900
Fone:(65) 3221-0040 / 0041 / 0042 / 0043 / 0044 / 0045
E-mail: prppg_ls@unemat.br / Internet: www.unemat.br



- AQUINO, S. I. Como escrever artigos científicos: sem arroteio e sem medo da ABNT. 9 ed. São Paulo: Saraiva, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788571440289>.
- AQUINO, S. I. Como ler artigos científicos- da graduação ao doutorado. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502160972>.
- CASA NOVA, S. P. C.; NOGUEIRA, D. R.; LEAL, E. A.; MIRANDA, G. J. TCC- Trabalho de conclusão de curso: uma abordagem leve, divertida e prática. São Paulo: Saraiva Educação, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788571440708>.
- FLICK, U. Introdução à metodologia de pesquisa: um guia para iniciantes. Porto Alegre : Penso, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788565848138>.
- GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 6. ed. São Paulo : Atlas, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597012934>
- KOLLER, S. H.; COUTO, M. P. P.; VON HOHENDORFF, J. Manual de produção científica. Porto Alegre: Penso, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788565848909>.
- MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597010770>.
- MEDEIROS, J. B. Redação Científica prática de fichamentos, resumos, resenhas. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597020328>.
- MEDEIROS, J. B.; TOMASI, C. Redação de artigos científicos: métodos de realização, seleção de periódicos, publicação. São Paulo: Atlas, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597001532>.
- PEREIRA, M. G. Artigos científicos: como redigir, publicar e avaliar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2121-9>.

5. ANEXO

Cursos com cobrança de mensalidades

Termo de compromisso assinado do coordenador e vice-coordenador;
Planilha financeira com a respectiva previsão de arrecadação e despesas.

Nova Mutum-MT, 09 de Julho de 2021.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CÁCERES
ESPECIALIZAÇÃO EM POLÍTICAS PÚBLICAS



PLANO DE TRABALHO

1. RECEITA	Quantidade de Alunos	Valor da Mensalidade	Qtde de Mensal.	TOTAL
DESCRIÇÃO				
1.1-CONVÊNIO (SE HOUVER)	0	0,00	0	0,00
1.2-MATRÍCULA (SE HOUVER)	50	25,00	1	1.250,00
1.3-MENSALIDADE DOS ALUNOS	50	250,00	15	187.500,00
		TOTAL DA RECEITA		188.750,00

DESPESA COM PESSOAL (Eitemo 36)

2. DESPESA COM PESSOAL	Qtde de Alunos	(R\$) Hora/Aula	C.H. Total	Pró-labore Bruto	INSS PATRONAL (20%)	TOTAL
2.1 - PRÓ-LABORE						
2.1.1-Docente Especialista		50,00	0	-	-	0,00
2.1.2-Docente Mestre		80,00	0	-	-	0,00
2.1.3-Docente Doutor		110,00	420	46.200,00	9.240,00	55.440,00
2.1.4-Tutor Especialista		0,00	0	-	-	0,00
2.1.5-Tutor Mestre		0,00	0	-	-	0,00
2.1.6-Tutor Doutor	50	0,00	0	-	-	0,00
2.1.7-Coordenação: no máximo 10% da previsão total de receita				10.000,00	2.000,00	12.000,00
2.1.8-Secretário Administrativo: no máximo 10% da previsão total de receita				0,00	-	0,00
2.1.9-Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso-TCC		250,00		12.500,00	2.500,00	15.000,00
			TOTAL	68.700,00	13.740,00	82.440,00

1. Preencher somente as células que estiverem em branco de acordo com o projeto pedagógico do curso e no que couber;

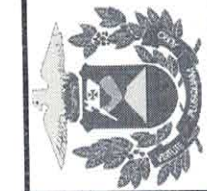
2. Os dados a serem inseridos com os valores da hora aula, tutoria e orientação de TCC nas células (C17, C18, C19, C20, C21, C22 e C25) devem obedecer as margens de valores estabelecidos na Resolução nº. 013/2021/CONSUNI;

3. A soma da carga horária a ser atribuída para especialistas, mestres e doutores nas células (D17, D18, D19, D20, D21 e D22) devem coincidir com a carga horária total prevista no projeto pedagógico do curso;

4. Poderá haver pagamento ao Coordenador, Secretário Administrativo, Tutor e Orientação de TCC, desde que estas despesas sejam imprescindíveis e não inviabilizem o valor das mensalidades. As despesas devem ser planejadas pensando numa mensalidade compatível com a realidade e demanda de cada curso, de forma que a quantidade e o valor final das mensalidades não se tornem um impeditivo para o ingresso dos interessados e por consequência a inviabilidade no preenchimento das vagas e do curso;

5. Atualizar o cabeçalho em todas as pastas conformi... dados do Curso de Especialização.

Disse	campus - NVM
Fls. nº	rubrica
B	R



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CÁCERES
ESPECIALIZAÇÃO EM POLÍTICAS PÚBLICAS



DESCRIÇÃO	ELEMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3. DESPESAS OPERACIONAIS				
3.1-PASSAGENS (Elemento 33)	33	-	-	0,00
3.1.1-Terrestres	33	0	R\$	0,00
3.1.2-Aéreas	33	0	R\$	0,00
3.2-DIÁRIAS *	14	10	R\$	0,00
3.3-HOSPEDAGEM *	39	0	R\$	0,00
3.4-ALIMENTAÇÃO *	39	0	R\$	0,00
3.5-FOTOCOPIAS	39	0	R\$	0,00
3.6-MATERIAL DE CONSUMO/EXPEDIENTE	39	1	R\$ 5.310,00	5.310,00
3.7-AJUDA DE CUSTO **	94	0	R\$	0,00
3.8-DESCONTO A SER CONCEDIDO AOS ALUNOS QUE PAGAREM A MENSALIDADE ATÉ A DATA DE VENCIMENTO (10%) ***	-	0	R\$	0,00
3.9.-SISTEMA CONTROLL (FACILITADOR GERENCIAL)	-	-	-	1.000,00
3.9.1-FUNDAÇÃO DE APOIO (10% Sobre o Total da Receita)	35	-	-	18.875,00
			SUB-TOTAL	25.185,00

DESCRIÇÃO	ELEMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4. INVESTIMENTOS (EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE) ****				
4.1-MATERIAL BIBLIOGRÁFICO	39	0	R\$	0,00
4.2-COMPUTADOR	39	1	R\$ 5.000,00	5.000,00
4.3-NOOT BOOK	39	0	R\$	0,00
4.4-DATA SHOW	39	1	R\$ 3.000,00	3.000,00
4.5-IMPRESSORA	39	1	R\$ 5.000,00	5.000,00
4.6-MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS	39	2	R\$ 5.000,00	10.000,00
4.7-MOBILIÁRIO	39	1	R\$ 1.500,00	1.500,00
4.8-OUTROS INVESTIMENTOS	39	0	R\$	0,00
			SUB-TOTAL	24.500,00

DESCRIÇÃO	VALOR TOTAL
5. FUNDO DE RESERVA (30% SOBRE O TOTAL DA RECEITA BRUTA)	56.625,00

1. Preencher somente as células que estiverem em branco de acordo com o projeto pedagógico do curso e no que couber;
2. * Se houver concessão de diárias a docentes, observar os valores praticados pela UNEMAT, não podendo haver a concessão concomitante com hospedagem e/ou alimentação;
3. ** A Ajuda de Custo somente pode ser concedida a docentes que lecionarem de forma voluntária e tem objetivo de ressarcir eventuais despesas referentes a esta ação;
4. *** Opção de concessão de 10% de desconto no valor das mensalidades visa o incentivo ao adimplimento. Caso opte por este desconto, inserir na célula (E19) o valor de 10% do total previsto para arrecadação;
5. **** A aquisição de equipamento e material permanente só será realizada ao final do curso com a confirmação da efetiva arrecadação prevista.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CÁCERES
ESPECIALIZAÇÃO EM POLÍTICAS PÚBLICAS



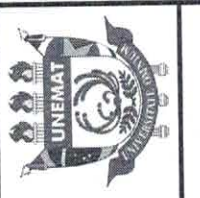
188.750,00

6. RESUMO DA RECEITA

7. RESUMO DAS DESPESAS

DESCRIÇÃO	Participação no total da receita	
7.1-DESPESAS COM PESSOAL/PRÓ-LABORE (INCLUSO INSS PATRONAL)	43,68%	82.440,00
7.2-DESPESAS OPERACIONAIS	13,34%	25.185,00
7.3-INVESTIMENTOS (EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE)	12,98%	24.500,00
7.4-FUNDO DE RESERVA	30,00%	56.625,00
TOTAL DAS DESPESAS	100,00%	188.750,00
	SALDO	,00
	SITUAÇÃO FINAL	VIÁVEL

1. Não alterar nenhuma célula neste resumo. Qualquer ajuste nos valores devem ser realizados nas pastas (1 RECEITA_E_PRÓ_LABORE e 2 DESPESAS E INVESTIMENTOS). Uso da Fundação de Apoio e da PRPPG;
2. Esta plano de trabalho somente será aprovado se estiver com saldo zerado e com a situação viável;
3. No final do curso, se houver saldo positivo proveniente do fundo de reserva, este valor será destinado a investimentos para a unidade proponente deste curso.



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CÁCERES
ESPECIALIZAÇÃO EM POLÍTICAS PÚBLICAS



8. TOTAL DA RECEITA		R\$ 188.750,00
9. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO		
Elemento	Tipo de Despesa	Total
13	Obrigações Patronais	R\$ 13.740,00
33	Passagens	R\$ -
16	Diários	R\$ -
36	Outros Serviços de Terceiros - PF	R\$ 68.700,00
39	Outros Serviços de Terceiros - PJ	R\$ 5.310,00
52	Equipamentos e Material Permanente	R\$ 24.500,00
94	Ajuda de Custo	R\$ -
35	DOA - Despesas Operacionais (10%)	R\$ 18.875,00
-	Sistema Controll (Facilitador Gerencial)	R\$ 1.000,00
-	Desconto aos alunos que pagarem a mensalidade até a data de vencimento (10%)	R\$ -
-	Fundo de Reserva para inadimplências e desistências (30%)	R\$ 56.625,00
TOTAL DAS DESPESAS		R\$ 188.750,00

1. Não alterar nenhuma célula neste resumo. Qualquer ajuste nos valores devem ser realizados nas pastas (1 RECEITA E PRÓ LABORE e 2 DESPESAS E INVESTIMENTOS). Use da Fundação de Apoio e da PRPPG.



**ANEXO II - RESOLUÇÃO 012/2012-CONEP
TERMO DE COMPROMISSO DO COORDENADOR E VICE COORDENADOR**

Pelo presente termo, eu **Sumaya Ferreira Guedes**, inscrito sob o CPF **016.793.471-60**, docente lotado na **Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias**, do Câmpus Universitário de **Nova Mutum**, comprometo-me a Coordenar o Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização intitulado **Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar**, cumprindo a legislação vigente e normas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso, assim como:

- I. Coordenar e supervisionar as atividades pedagógicas, administrativas, financeiras e operacionais;
- II. Elaborar o edital de processo seletivo, receber as inscrições, realizar a seleção e tornar público todos os atos advindos desta etapa;
- III. Executar a aplicação dos recursos financeiros em conformidade com o Plano de Trabalho e Projeto Pedagógico do Curso;
- IV. Realizar o registro do curso e de suas atividades pedagógicas junto ao sistema de gestão de acadêmica da Unemat.
- V. Elaborar e encaminhar a PRPPG o relatório semestral e final no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o vencimento de cada etapa;
- VI. Emitir declaração aos professores pelas atividades acadêmicas desenvolvidas no âmbito deste Curso de Pós-graduação;
- VII. Proceder a entrega dos certificados de Pós-graduação aos alunos concluintes;
- VIII. Providenciar junto aos alunos a assinatura dos contratos referentes ao curso com cobrança de mensalidade;
- IX. Prestar as informações a respeito do curso sempre que haja necessidade ou para atender solicitação dos órgãos da esfera pública para fins diversos.

09 de julho de 2021.

Profª. Dra. Sumaya Ferreira Guedes



ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU

UNEMAT	campus - NVM
Fls. nº	Rubrica
18	R



ANEXO II - RESOLUÇÃO 012/2012-CONEP
TERMO DE COMPROMISSO DO COORDENADOR E VICE COORDENADOR

Pelo presente termo, eu **Raquel Aparecida Loss**, inscrito sob o CPF **814.585.680-91**, docente lotado na **Faculdade de Arquitetura e Engenharias**, do Câmpus Universitário de **Barra do Bugres**, comprometo-me a ser vice-coordenadora do Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização intitulado **Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar**, cumprindo a legislação vigente e normas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso, assim como:

- I. Coordenar e supervisionar as atividades pedagógicas, administrativas, financeiras e operacionais;
- II. Elaborar o edital de processo seletivo, receber as inscrições, realizar a seleção e tornar público todos os atos advindos desta etapa;
- III. Executar a aplicação dos recursos financeiros em conformidade com o Plano de Trabalho e Projeto Pedagógico do Curso;
- IV. Realizar o registro do curso e de suas atividades pedagógicas junto ao sistema de gestão de acadêmica da Unemat.
- V. Elaborar e encaminhar a PRPPG o relatório semestral e final no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o vencimento de cada etapa;
- VI. Emitir declaração aos professores pelas atividades acadêmicas desenvolvidas no âmbito deste Curso de Pós-graduação;
- VII. Proceder a entrega dos certificados de Pós-graduação aos alunos concluintes;
- VIII. Providenciar junto aos alunos a assinatura dos contratos referentes ao curso com cobrança de mensalidade;
- IX. Prestar as informações a respeito do curso sempre que haja necessidade ou para atender solicitação dos órgãos da esfera pública para fins diversos.

09 de julho de 2021.

Raquel A Loss

Profa. Dra. Raquel Aparecida Loss

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO-PRPPG
Avenida Tancredo Neves, 1095, Cavalhada, Cáceres-MT, CEP: 78.217-900
Fone: (65) 3221-0040 / 0041 / 0042 / 0043 / 0044 / 0045
E-mail: prppg_ls@unemat.br / Internet: www.unemat.br

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso
Campus Universitário de Tangará da Serra



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
"CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO"
GABINETE DA REITORIA



PORTARIA N° 1110/2021

Autoriza Centros e Núcleos de Ensino, Pesquisa e Extensão no âmbito da Universidade do Estado de Mato Grosso.

O REITOR DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

CONSIDERANDO o que estabelece o artigo 6º da Lei Complementar 320 de 30/06/2008.

CONSIDERANDO Resolução 011/2021 – CONEPE - Dispõe sobre Centros e Núcleos de Ensino, Pesquisa e Extensão no âmbito da Universidade do Estado de Mato Grosso.

CONSIDERANDO Resolução CONEPE 005/2021.

CONSIDERANDO o Ofício nº195/2021 – PROEC, de 18/06/2021; Protocolo nº 263790/2021.

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar os membros abaixo relacionados a coordenarem e participarem do **NUCLEO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**, da Universidade do Estado de Mato Grosso.

Processo	263790/2021
Unidade de vinculação:	Campus Universitário de Nova Mutum/Diretoria de Unidade Regionalizada Político Pedagógico e Financeiro
Resolução CONEPE	005/2021 - CONEPE
Título	NAIPCE – Núcleo de Ações Extensionistas e de Introdução a Pesquisa Científica nas Escolas
Modalidade de Ação de Extensão/outros	NÚCLEO
Pró-Reitoria responsável pela Institucionalização:	PROEC
Área Temática da Extensão:	Cultura/ Educação/Tecnologia e Produção
Área Temática da Pesquisa:	Ciências Exatas e da Terra/Ciências Agrárias/Engenharia e Computação
Coordenação	Docente: Sumaya Ferreira Guedes
Membros	Docente: Raquel Aparecida Loss Docente: Kethelin Cristine Laurindo de Oliveira Docente: Alexandre Agostinho Mexia PTES: Gabriel Schardong Ferrão Docente: Sumária Sousa e Silva Docente: Claudinéia Aparecida Quell Geraldi Docente: José Wilson Pires de Carvalho Docente: Valeska Marques de Arruda Docente: Eletisanda das Neves Docente: Minéia Cappellari Fagundes Docente: Santino Seabra Junior
Vigência da proposta	Contínuo a partir de 30/03/2021 - Aprovação do CONEPE

Registre-se
Publique-se
Cumpra-se

Cáceres, MT, 23 de Junho de 2021.

Prof. Dr. Rodrigo Bruno Zanin
Reitor



PARECER 031/2021

ASSUNTO: Institucionalização do curso de pós-graduação *Lato Sensu* intitulado "Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar"

HISTÓRICO:

No dia 11 de julho de 2021 foram recebidos os documentos para a institucionalização do curso de pós-graduação *Lato Sensu* intitulado "Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar", proposto pela Profa. Dra Sumaya Ferreira Guedes através do Núcleo de Ações Extensionistas e de Introdução à Pesquisa Científica nas Escolas (NAIPCE), vinculado ao curso de Agronomia e à Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias (FACISAA), Campus de Nova Mutum.

PARECER:

Após análise, em reunião ordinária ocorrida no dia 15 de julho de 2021, conforme o link: https://drive.google.com/file/d/1LDvSPUZkn2OO8UneAgGSF_TVGF3x3hh/view, o Colegiado de Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias, através de seus membros, expressa **PARECER FAVORÁVEL** à institucionalização do curso de pós-graduação *Lato Sensu* intitulado "Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar", Coordenado pela Profa. Dra Sumaya Ferreira Guedes, e vinculado ao curso de Agronomia e à Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias (FACISAA), Campus de Nova Mutum.

Nova Mutum - MT, 15 de julho de 2021.

Minéia Cappellari Fagundes
Diretora da Faculdade de Ciências
Sociais Aplicadas e Agrárias
Pró-Tempore
Portaria 116/2021

Minéia Cappellari Fagundes
MINÉIA CAPPELLARI FAGUNDES

Diretora da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias - FACISAA
Portaria nº 116/2021



ESTADO DE MATO GROSSO
SEC. DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE NOVA MUTUM



UNEMAT - Campus - NVM	
Fls. nº	Rubrica
21	R

Ofício nº 071/2021 – FACISAA/NVM

Nova Mutum, 15 de Julho de 2021.

Prezado Senhor,

Solicitamos a inclusão do Prot. nº 325165/2021, referente à institucionalização do curso de pós-graduação *Lato Sensu* intitulado “Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar”, proposto pela Profa Dra. Sumaya Ferreira Guedes, como pauta na próxima reunião do Colegiado Regional - UNEMAT / Câmpus Nova Mutum.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos.

Atenciosamente,

Minéia Cappellari Fagundes

Minéia Cappellari Fagundes

Diretora da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias
Portaria 116/2021

Minéia Cappellari Fagundes
Diretora da Faculdade de Ciências
Sociais Aplicadas e Agrárias
Pró-Tempore
Portaria 116/2021

Ilmo. Senhor

Agilson Poquiviqui

Diretor de Unidade Regionalizada Política, Pedagógica e Financeira
UNEMAT / Câmpus Nova Mutum

FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS E AGRÁRIAS

Av. das Garças, N° 1192N – Caixa Postal N° 267 – Fone (65) 3371-2104
<http://www.unemat.br> – CEP 78450-000 – Nova Mutum – MT

E-mail: facisaa.mutum@unemat.br

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso
Carlos Alberto Reyes Maldonado



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNEMAT - UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE NOVA MUTUM
DIRETORIA REGIONALIZADA POLÍTICO PEDAGÓGICO E FINANCEIRA
COLEGIADO REGIONAL



PARECER nº 032/2021 COLEGIADO REGIONAL

PARTES INTERESSADAS: Diretoria de Unid. Regionalizada Político-Pedagógico e Financeira
- DPPF
Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias - FACISAA
Profª. Drª Sumaya Ferreira Guedes

ASSUNTO:

Análise da proposta de institucionalização de Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar.

HISTÓRICO:

Conforme documentos enviados via e-mail, referente a proposta de institucionalização de Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar pela Profª. Drª Sumaya Ferreira Guedes.

PARECER:

Após análise do processo apresentado e debates na reunião ordinária on-line, realizada em 16/07/2021, conforme termos da Instrução Normativa Nº 002/2020-UNEMAT, a qual pode ser acessada por meio do link <https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox/FmfccgzGkZQMFnTxLnWHtZVLSbQPhTZlc?projector=1>. Foi deliberada sobre a Proposta de institucionalização de Especialização em Qualidade e Segurança Alimentar, a ser realizado no período de dezembro/2021 a maio/2023, sendo de **PARECER FAVORÁVEL**.

Nova Mutum-MT, 16 de julho de 2021.

Prof. Dr. Agilson Poquiviqui
Presidente do Colegiado Regional
Diretor de Unidade Regionalizada Político-pedagógico e Financeira
UNEMAT – Câmpus de Nova Mutum
Portaria nº 128/2021



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE NOVA MUTUM



Ofício nº 053/2021-NVM/DPPF

Nova Mutum-MT, 12 de agosto de 2021.

Assunto: Encaminhamento de Projeto de Especialização

Senhor Pró-Reitor,

Cumprimentando-o, cordialmente, encaminho o processo protocolado sob o nº 325165/2021, que contém o projeto de pós-graduação *Lato Sensu* intitulada “Qualidade e Segurança Alimentar” para análise e providências.

Atenciosamente,

Prof. Dr. Agilson Poquiviqui
Diretor de Unidade Regionalizada Político-Pedagógica e Financeira
UNEMAT – Câmpus de Nova Mutum
Portaria Nº 128/2021

Prof. Dr. Anderson Fernandes de Miranda
Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação
Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT

PARECER 013/2021/FAESPE

INTERESSADOS: Universidade do Estado de Mato Grosso e Fundação De Apoio Ao Ensino Superior Público Estadual

EMENTA: Proposta de Termo de Colaboração por meio de dispensa de chamamento a ser celebrado entre a Universidade do Estado de Mato Grosso e a Fundação de Apoio ao Ensino Superior Público Estadual, em conformidade com as diretrizes da Lei 13.019/2014, para apoio ao Desenvolvimento do Projeto de Ensino de Pós-Graduação Lato Sensu em Qualidade e Segurança Alimentar em Nova Mutum.

DO PROJETO. O apoio ao Projeto encontra amparo na legislação especial da Universidade do Estado de Mato Grosso, em especial na Resolução 050/2011 do Consuni, que estabelece as relações entre a Unemat e a Fundação Faespe quanto ao gerenciamento administrativo e financeiro em projetos de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional e inovação. A forma de organização que se propõe o projeto está calçada nos parâmetros institucionais e tem sustentabilidade nas suas ações.

DOS CUSTOS: Os custos estimados estão em conformidade com os padrões estabelecidos por esta Fundação de Apoio no que tange ao pagamento de bolsas, pró-labores, diárias e com acompanhamento apropriado aos processos de aquisições de bens e serviços. As despesas operacionais administrativas que a execução do projeto gerará à fundação estão abarcadas nos custos do projeto, conforme o plano de trabalho apresentado em conjunto com a proposta.

DAS RESPONSABILIDADES: As responsabilidades estabelecidas nas Cláusulas da minuta do Termo de Colaboração estão em conformidade com as práticas das parcerias estabelecidas com a Universidade do Estado de Mato Grosso, na condição de ICT apoiada, e dentro das diretrizes desta fundação para apoio na gestão administrativa e financeira do respectivo projeto, tanto no que tange às relativas às prestações de contas dos recursos descentralizados, tanto na relação com terceiros que possa ser estabelecida na sua execução.

CONCLUSÃO: Estando o processo qualificado para o seu prosseguimento e tanto o Plano de Trabalho quanto a Minuta de Termo de Colaboração de acordo com as diretrizes desta fundação, manifestamos de maneira **FAVORÁVEL** ao prosseguimento do processo e o estabelecimento da parceria entre as instituições.

Cáceres, Mato Grosso, 22 de outubro de 2021


VALTER GUSTAVO BANZER

Diretor Geral

Portaria 1372/2018-Unemat



PARECER N° 005/2021/PRPPG/DLTS

PARTES INTERESSADAS:

- Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT
- Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – PRPPG
- Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias – FACISAA
- Campus Universitário – Nova Mutum

ASSUNTO: Institucionalização do Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização em **Qualidade e Segurança Alimentar**.

ANÁLISE: O presente parecer se refere ao processo sob o protocolo nº. 325165/2021 que foi instruído com o objetivo de institucionalizar o curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* – Especialização em **Qualidade e Segurança Alimentar**, sob a coordenação da Profa. Dra. **Sumaya Ferreira Guedes**, a ser ofertado por meio da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias – FACISAA, do Campus Universitário de Nova Mutum. O curso oferecerá um total de 50 (cinquenta) vagas com carga de 390 (trezentos e noventa) horas aulas, aos diplomados em: Engenharia de Alimentos; Medicina Veterinária; Engenharia Agrícola; Engenharia de Produção; Engenharia Química; Agronomia; Nutrição; Gastronomia; Química (Licenciatura, Bacharelado ou Tecnológico); Química Industrial; Ciências Biológicas e área das Ciências Agrárias.

Em relação ao plano de trabalho, o curso terá a duração de 15 meses e será financiado com cobrança de mensalidades, sendo que haverá, também, a cobrança de R\$ 25,00 (vinte e cinco) reais referentes à matrícula. O valor da mensalidade será de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta) reais mensais, totalizando a receita de R\$ 188.750,00 (cento e oitenta e oito mil setecentos e cinquenta) reais. A despesa com pessoal (elemento 36) está calculada em R\$ 82.440,00 (oitenta e dois mil quatrocentos e quarenta) reais. As despesas operacionais estão distribuídas da seguinte maneira: R\$ 5.310,00 (cinco mil trezentos e dez) reais, destinados a material de consumo; R\$ 1.000,00 (um mil) reais destinados ao sistema control (facilitador gerencial); R\$ 18.875,00 (dezoito mil oitocentos e setenta e cinco) reais destinados à Fundação de Apoio (10% sobre o Total da Receita); Assim, levando em consideração as despesas operacionais, tem-se um sub-total de R\$ 25.185,00 (vinte e cinco mil cento e oitenta e cinco) reais. No que se refere aos investimentos em equipamentos e material permanente serão destinados R\$ 5.000,00 (cinco mil) reais para a compra de um computador; R\$ 3.000,00 (três mil) reais para a compra de um data show; R\$ 5.000,00 (cinco mil) reais para a compra de uma impressora; R\$ 10.000,00 (dez mil) reais estão destinados a máquinas e equipamentos; R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos) reais destinados ao mobiliário, e assim, tem-se um sub-total de R\$ R\$ 24.500,00 (vinte e quatro mil e quinhentos) reais. Assim, o resumo da receita apresenta um total das despesas no valor de R\$ 82.440,00 (oitenta e dois mil



quatrocentos e quarenta) reais para despesas com pessoal/pró labore (incluso INSS patronal); R\$ 25.185,00 (vinte e cinco mil cento e oitenta e cinco) reais para despesas operacionais; R\$ 24.500,00 (vinte e quatro mil e quinhentos) reais para investimentos em equipamentos e material permanente e R\$ 56.625,00 (cinquenta e seis mil seiscentos e vinte cinco) reais destinados ao Fundo de Reserva. Assim, o total das despesas totaliza um valor de \$ 188.750,00 (cento e oitenta e oito mil setecentos e cinquenta) reais.

A estrutura do curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização **Qualidade e Segurança Alimentar** é composto por 13 (treze) disciplinas em sua totalidade, sendo todas elas com carga horária de 30h/a, conforme o quadro apresentado a seguir:

Estrutura Curricular					
Módulo	Disciplina	C/H	Docente	IES	Período
01	Química e Bioquímica de alimentos	30 h/a	Doutor José Wilson Pires Carvaiho	UNEMAT	2022/1
02	Microbiologia de Alimentos	30 h/a	Doutora Sumária Souza e Silva	UNEMAT	2022/1
03	Análises Físico-Química e Microbiológica dos Alimentos	30 h/a	Doutora Sumaya Ferreira Guedes	UNEMAT	2022/1
04	Conservação de Alimentos	30 h/a	Doutora Raquel Aparecida Loss	UNEMAT	2022/1
05	Ecotoxicologia de Alimentos	30 h/a	Doutora Raquel Aparecida Loss	UNEMAT	2022/1
06	Tópicos Especiais I	30 h/a	Doutora Claudineia Aparecida Queli Geraldi	UNEMAT	2022/2
07	Qualidade Alimentar I – Origem Vegetal	30 h/a	Doutora Juliana Maria de Paula	UNEMAT	2022/2
08	Qualidade Alimentar II – Origem Animal	30 h/a	Doutor Alexandre Agostinho Mexia	UNEMAT	2022/2
09	Ferramentas da qualidade para agroindústrias	30 h/a	Doutora Camyla Piran Stiegler Leitner	UNICAFES	2022/2
10	Sistemas de Gestão e Avaliação	30 h/a	Doutora Camyla Piran Stiegler Leitner	UNICAFES	2022/2
11	Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade	30 h/a	Doutor Luis Fernando Brum	UNEMAT	2023/1
12	Empreendedorismo	30 h/a	Doutora Roberta Leal Raye Cargnin	UNEMAT	2023/1
13	Trabalho de Conclusão de curso	30 h/a	Doutora Sumária Souza e Silva	UNEMAT	2023/1
Carga Horária Total		390h/a			

O curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização em **Qualidade e Segurança Alimentar** será oferecido na modalidade a distância, via Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas/SIGAA e demais Ambientes Virtuais de Aprendizagem disponíveis para esta finalidade. O



desenvolvimento do trabalho pedagógico ocorrerá em momentos de atividades síncronas e assíncronas. As disciplinas serão distribuídas em três módulos. O primeiro e segundo módulo contemplarão um conjunto de cinco disciplinas cada. O terceiro módulo ficará com três disciplinas, sendo uma a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso/TCC. O primeiro módulo compreende as disciplinas de Química e Bioquímica de alimentos; Microbiologia de Alimentos; Análises Físico-Química e Microbiológica dos Alimentos; Conservação de Alimentos; Ecotoxicologia de Alimentos. O segundo módulo abrange as disciplinas Tópicos Especiais I; Qualidade Alimentar I – Origem Vegetal; Qualidade Alimentar II – Origem Animal; Ferramentas da qualidade para agroindústrias; Sistemas de Gestão e Avaliação. O terceiro e último módulo reúne as disciplinas Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade; Empreendedorismo e Trabalho de Conclusão de curso/TCC. As disciplinas pertencentes ao primeiro módulo ocorrerão no semestre letivo 2022/1; aquelas pertencentes ao segundo módulo acontecerão no semestre letivo 2022/2; e as disciplinas pertencentes ao terceiro módulo acontecerão no semestre letivo 2023/1.

PARECER: Considerando os autos do processo nº. 325165 /2021, que está instruído com o Projeto Pedagógico do Curso de Especialização em **Qualidade e Segurança Alimentar**; os pareceres favoráveis do Colegiado da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias/FACISAA e do Colegiado Regional da Diretoria de Unidade Regionalizada Política Pedagógica e Financeira do campus Universitário de Nova Mutum, bem como a relevância social da abertura de novos cursos de Especialização em Mato Grosso e a deste curso, especificamente, tanto à UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO/UNEMAT quanto à sociedade, em geral, e que o curso não trará nenhum ônus financeiro à UNEMAT, emitimos **PARECER FAVORÁVEL** à institucionalização da Pós-graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização em **“Qualidade e Segurança Alimentar”** a ser ofertado pelo campus Universitário de Nova Mutum.

Cáceres-MT, 05 de outubro de 2021.

Profa. Dra. Regiane Cristina Custódio
Diretora de Gestão de Programas Lato Sensu
Portaria Nº 1237/2021



Ofício nº. 025/2021–PRPPG/DLTS

Cáceres-MT, 27 de outubro de 2021.

Aos Srs.

Prof. Dr. Luiz Fernando Caldeira Ribeiro
Pró-reitor de Planejamento e Tecnologia da Informação – PRPTI

Prof. Dr. Ricardo Keichi Umetsu
Pró-reitor de Gestão Financeira – PGF

Senhores Pró-reitores,

Ao externar nossos cordiais cumprimentos, solicitamos às Vossas Senhorias a emissão de pareceres referentes ao processo sob o protocolo nº. 325165/2021, instruído com o objetivo de institucionalizar o curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização em **Qualidade e Segurança Alimentar**, sob a coordenação da Profa. Dra. Sumaya Ferreira Guedes, a ser ofertado por meio da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias – FACISAA do Campus Universitário de Nova Mutum.

Ressalta-se que o plano de trabalho do referido curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização **Qualidade e Segurança Alimentar** foi apreciado pela Fundação de Apoio ao Ensino Superior Público Estadual/FAESPE e obteve parecer favorável, conforme consta documento anexado à página 24 deste processo. Assim, o curso não trará ônus para a UNEMAT, e as despesas serão custeadas por meio de cobrança de mensalidade dos alunos matriculados.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos agradecendo a atenção dispensada e enviando votos de consideração e estima.

Atenciosamente,

Profa. Dra. Regiane Cristina Custódio
Diretora de Gestão de Programas Lato Sensu
Portaria Nº 1237/2021



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E TECNOLOGIA DA
INFORMAÇÃO



PARECER Nº 283/2021

Cáceres, 28 de Outubro de 2021

PARECER DE IMPACTO ORÇAMENTÁRIO.

ASSUNTO:

PROCESSO DE ABERTURA DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU, EM NÍVEL DE ESPECIALIZAÇÃO, ESPECIALIZAÇÃO EM QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.

Este parecer tratará das condições orçamentárias da Universidade do Estado de Mato Grosso para a implementação do curso citado em epígrafe, conforme instrução do Processo nº 325165/2021.

ANÁLISE:

O curso prevê 50 vagas com carga de 390 horas, divididas em 13 disciplinas a serem ofertadas na modalidade a distância, no período de Fevereiro de 2022 a Maio de 2023. O curso será financiado mediante pagamento de mensalidade pelos alunos, instituída conforme plano de trabalho.

O público-alvo são profissionais em diversas áreas do conhecimento que trabalhem com planejamento da organização e do desenvolvimento em órgãos públicos, associações, cooperativas e sindicatos com perspectivas de desenvolver a economia solidária e cooperativismo solidário.

O projeto pedagógico do curso consta nas fls. 03 a 11 dos autos. Constam, também: TERMO DE COMPROMISSO DO COORDENADOR, assinado pela Sr^a. Sumaya (Pág 17), TERMO DE COMPROMISSO ASSINADO PELO VICE COORDENADOR, assinado pela Sr^a. Raquel Aparecida Loss (Pág 18), PARECER Nº 031/2021 do Colegiado da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, assinado pela Sr^a Minéia Cappelari Fagundes, (Pág 20), PARECER nº 032/2021 do Colegiado Regional, favorável, assinado pelo Sr Agilson Poquiviqui (Pág. 22), PARECER nº 013/2021/FAESPE, favorável, assinado por Sr. Valter Gustavo Danzer, (Pág 24),

Conforme disposto no Parecer nº 005/2021 – PRPPG/DLTS, também assinado pela Diretora de Gestão de Programas Latu Sensu, Sr^a Regiane Cristina Custódio, a realização do curso **não acarretará nenhum ônus para a Universidade do Estado de Mato Grosso Carlos Alberto Reyes Maldonado**, sendo que as despesas previstas serão custeadas por meio de cobrança de



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E TECNOLOGIA DA
INFORMAÇÃO



UNEMAT PRPT	Fls. nº	Rubrica
	29	A

mensalidade dos alunos, conforme Plano de Trabalho (págs. 15-16) aprovado pela Fundação de Apoio ao Ensino Superior Público Estadual – FAESPE, instituição que irá gerenciar a arrecadação dos recursos, conforme segue abaixo:

RECEITAS:

	Quantidade de Alunos	Valor da Parcela	Quantidade de Mensalidades	TOTAL
Matrícula	50	25,00	1	1.250,00
Quantidade de Mensalidades	50	250,00	15	187.500,00
-	-	-	-	188.750,00

DESPESAS:

Despesa com Pessoal	Investimentos	Despesas Operacionais	Fundo de Reserva	TOTAL
82.440,00	24.500,00	25.185,00	56.625,00	188.750,00

CONCLUSÃO:

Neste sentido, a Pró-Reitoria de Planejamento e Tecnologia da Informação manifesta-se **FAVORÁVEL** à oferta do curso, em nível de especialização, em Qualidade e Segurança Alimentar, considerando não haver impacto orçamentário à UNEMAT.

Ordenador de Despesas está ciente e de acordo

Antônio Carlos de Souza Lima
 01 **LUIZ FERNANDO CALDEIRA RIBEIRO**
 Pró-Reitor de Planej. e Tec. da Informação
 UNEMAT - PRPTI
 Portaria nº 07/2019

EM 28/10/2011 **AUTORIZADO**
 FONTE _____
 Elemento _____ proj. Atív. _____
 Ass. _____ UNEMAT/PGF

[Assinatura]
RICARDO KEICHI UMETSU
 Ordenador de Despesas
 UNEMAT - Reitoria
 Planejamento e Tecnologia da Informação



Ofício nº. 034/2021-PRPPG/DLTS

Cáceres-MT, 29 de outubro de 2021.

A Sra.

Cristhiane Santana de Souza

Assessora Especial de Normas dos Órgãos Colegiados
Universidade do Estado de Mato Grosso-UNEMAT

Assunto: Institucionalização de Curso de Especialização

Código de Classificação: 514.1

Prezada Senhora,

Após cumprimentá-la, encaminhamos a Vossa Senhoria o processo sob o protocolo nº. 325165/2021, que foi instruído com o objetivo de institucionalizar o Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em nível de Especialização em **Qualidade e Segurança Alimentar**, sob a coordenação da Profa. Dra. Sumaya Ferreira Guedes, a ser ofertado pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Agrárias – FACISAA do campus Universitário de Nova Mutum.

Considerando que a proposta já tramitou pelas instâncias pertinentes e cumpriu com todos os requisitos dispostos no Regimento da Pós-graduação *Lato Sensu* e também, a necessidade de realização do processo seletivo o mais breve possível, solicitamos as providências necessárias para a sua devida institucionalização.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos agradecendo a atenção dispensada e enviando votos de consideração e estima.

Atenciosamente,


Profa. Dra. Regiane Cristina Custódio
Diretora de Gestão de Programas Lato Sensu
Portaria Nº 1237/2021