



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO ACADÊMICA
CENTRO DE FORMAÇÃO EM CIÊNCIAS AGROFLORESTAIS

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM
PRODUÇÃO DE CACAU E CHOCOLATE

Itabuna – Bahia

2022

Reitora da UFSB

Profa. Dra. Joana Angélica Guimarães

Pró-Reitor de Gestão Acadêmica

Prof. Dr. Francesco Lanciotti Júnior

Decano do Centro de Formação em Ciências Agroflorestais

Prof. Dr. Daniel Piotto

Coordenação do Curso de Tecnologia de Produção de Cacau e Chocolate

Prof./Profa. Dr./Dra. Nome e Sobrenome – Coordenador/a

Prof./Profa. Dr./Dra. Nome e Sobrenome – Vice-Coordenador/a

EQUIPE TÉCNICA DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Abílio José Procópio Queiroz

Engenheiro sanitaria e ambiental, mestre e doutor em Ciência e Engenharia de Materiais.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2842006503104872>

Ben-Hur Ramos Ferreira Gonçalves

Engenheiro de Alimentos, Mestre e Doutor em Engenharia e Ciência de Alimentos.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9301383131480309>

Carlos Eduardo Pereira

Engenheiro Agrônomo. Mestre e Doutor em Agronomia/Fitotecnia.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8261873316657610>

Emerson Belém Moutinho

Gestor Público

Jannaína Velasques da Costa Pinto

Engenheira Agrônoma, Mestra e Doutora em Agronomia/Produção Vegetal, Pós-Doutorado em Biotecnologia.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4066841095002234>

Jaqueline Dalla Rosa

Engenheira Agrônoma. Mestra em Ciência do Solo e Doutora em Agronomia/Solos e Nutrição de Plantas.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5994210989712978>

João Carlos Medeiros

Engenheiro Agrônomo. Mestre em Ciência do Solo e Doutor em Agronomia/Solos e Nutrição de Plantas.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3509111034386583>

Khétrin Silva Maciel

Agrônoma. Mestra e Doutora em Produção Vegetal/Biotecnologia e Ecofisiologia do Desenvolvimento de Plantas.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6753673403909545>

Rafael Henrique de Freitas Noronha

Engenheiro Agrônomo. Mestre e Doutor em Agronomia/Produção Vegetal.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5182748557428509>

Rosane Rodrigues da Costa Pereira

Engenheira Agrônoma. Especialista em Gestão Ambiental em Sistemas Agrícolas, Mestra e Doutora em Agronomia/Entomologia.

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4775137867074150>

SUMÁRIO

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO	5
2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
3. BASES LEGAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	8
4. CONTEXTO E JUSTIFICATIVA	14
4.1. Importância do curso para a região Sul da Bahia	14
4.2. Processo de construção e atualização do Projeto Pedagógico de Curso (PPC)	18
4.3. Instalação no <i>campus</i> Jorge Amado	20
5. PRINCÍPIOS E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL	21
6. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	23
7. PERFIL DO CURSO	27
7.1. Justificativa de oferta do curso	27
7.2. Objetivos do curso	28
7.2.1. Objetivo geral	28
7.2.2. Objetivos específicos	29
8. PERFIL DO/A EGRESSO/A E MATRIZ DE COMPETÊNCIAS	29
8.1. Perfil do/a egresso/a	29
8.2. Competências e Habilidades do/a Tecnólogo/a em Produção de Cacau e Chocolate	30
9. PROPOSTA PEDAGÓGICA	32
9.1. Compromisso de aprendizagem significativa	32
9.2. Sistema integrado de aprendizagem compartilhada	33
9.3. Estrutura acadêmica da UFSB e seu regime de ciclos de formação	33
9.4. Acompanhamento de atividades acadêmicas	35
9.5. Tecnologias da informação e comunicação no processo de ensino e aprendizagem	35
10. ARQUITETURA CURRICULAR	36
10.1. Formação geral	36
10.2. Formação específica	38
10.3. Atividades de extensão	43
10.4. Matriz curricular e representação gráfica de um perfil de formação	44
11. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	46
12. ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO	49
13. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	50
14. SISTEMA DE CREDITAÇÃO	50
15. ACESSO AO CURSO, MOBILIDADE E APROVEITAMENTO DE ESTUDOS	52
15.1. Acessibilidade e diversidade	52
15.2. Forma de acesso ao curso	54
15.3. Mobilidade e aproveitamento de estudos	55

15.3.1. Mobilidade	55
15.3.2. Aproveitamento de estudos	58
16. REGIME DE MATRÍCULA E INSCRIÇÃO EM COMPONENTES CURRICULARES	60
17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	60
18. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	61
19. GESTÃO DO CURSO	62
19.1. Corpo docente	63
19.2. Colegiado do Curso	67
19.3. Núcleo Docente Estruturante	67
19.4. Coordenação de extensão	68
19.5. Comissão Própria de Assessoria (extensão)	68
19.6. Atuação e regime de trabalho do coordenador	68
20. INFRAESTRUTURA	69
20.1 Espaços de trabalho para docentes e coordenação	69
20.2 Salas de aula	73
20.3 Sistema de bibliotecas	76
20.4 Comitê de ética em pesquisa com seres humanos (CEPSH)	76
20.5 Comitê de ética no uso de animais (CEUA)	76
20.6 Recursos tecnológicos	77
21. CATÁLOGO DE EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES	78
21.1. Componentes curriculares de formação geral	78
21.2. Componentes curriculares de formação específica	95
21.2.1. Componentes curriculares obrigatórios	95
21.2.2. Componentes curriculares optativos	140
22. REFERÊNCIAS	158

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO

IES: Universidade Federal do Sul da Bahia

Sigla: UFSB

CNPJ: 18.560.547/0001-07

Categoria Administrativa: Pública Federal

Organização Acadêmica: Universidade

Lei de Criação: Lei 12.818, de 05 de junho de 2013

Endereço do sítio eletrônico: <http://www.ufsb.edu.br>

Telefone: (73) 3616-3380 / 3613-5497

E-mail: reitoria@ufsb.edu.br

Pró-Reitorias

Para operação administrativa e institucional da UFSB as Pró-reitorias foram definidas por:

Pró-Reitoria de Planejamento e Administração (PROPA)

Pró-reitora: Francismary Alves da Silva

Telefone: (73) 3616-3180

E-mail: propa@ufsb.edu.br

Pró-Reitoria de Gestão Acadêmica (PROGEAC)

Pró-reitor: Francesco Lanciotti Junior

Telefone: (73) 3612-0322

E-mail: progeac@ufsb.edu.br

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPPG)

Pró-reitora: Maria do Carmo Rebouças da Cruz Ferreira dos Santos

Telefone: (73) 3613-6295

E-mail: proppg@ufsb.edu.br

Pró-Reitoria de Tecnologia de Informação e Comunicação (PROTIC)

Pró-reitor: Fabrício Luchesi Forgerini

Telefone: (73) 3212-6294

E-mail: protic@ufsb.edu.br

Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEX)

Pró-reitora: Lilian Reichert Coelho

Telefone: (73) 3613-6295

E-mail: proex@ufsb.edu.br

Pró-Reitoria de Ações Afirmativas (PROAF)

Pró-reitor: Sandro Augusto Silva Ferreira

Telefone: (73) 3613-6295

E-mail: proaf@ufsb.edu.br

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGEPE)

Pró-reitora: Claudia Denise da Silveira Tôndolo

Telefone: (73) 3613-5511

E-mail: progepe@ufsb.edu.br

Para operação institucional da oferta diversificada dos cursos em Regime de Ciclos, a estrutura institucional da UFSB compreende três esferas de organização, respeitando a ampla cobertura regional da instituição, sendo: Centros de Formação (CF's) Institutos de Humanidades, Artes e Ciências (IHAC's) e Redes de Colégios Universitários (CUNI's). As unidades acadêmicas estão distribuídas em três municípios, Itabuna, Porto Seguro e Teixeira de Freitas, conforme segue abaixo:

Campus Jorge Amado – Itabuna

Endereço: Praça José Bastos, s/n, Centro, Itabuna – BA, Itabuna, BA, CEP 45.600-923

Centro de Formação em Tecnociências e Inovação (CFTCI)

Centro de Formação em Ciências Agroflorestais (CFCAf)

Centro de Formação em Políticas Públicas e Tecnologias Sociais (CFPPTS)
Instituto Jorge Amado de Humanidades, Artes e Ciências (IHAC)
Rede CUNI Litoral Sul [Coaraci, Ibicaraí, Ilhéus e Itabuna]

Campus Sosígenes Costa - Porto Seguro

Endereço: Rodovia Porto Seguro-Eunápolis, BR 367, km 10, Porto Seguro, BA, CEP:
45810-000

Centro de Formação em Artes e Comunicação (CFAC)
Centro de Formação em Ciências Humanas e Sociais (CFCHS)
Centro de Formação em Ciências Ambientais (CFCAm)
Instituto Sosígenes Costa de Humanidades, Artes e Ciências (IHAC)
Rede CUNI Costa do Descobrimento [Porto Seguro, Santa Cruz Cabrália e Eunápolis]

Campus Paulo Freire - Teixeira de Freitas

Endereço: Pça. Joana Angélica, 250, Bairro São José, Teixeira de Freitas, BA, CEP:
45996-115

Centro de Formação em Ciências da Saúde (CFCS)
Centro de Formação em Desenvolvimento Territorial (CFDT)
Instituto Paulo Freire de Humanidades, Artes e Ciências (IHAC)
Rede CUNI Extremo Sul [Teixeira de Freitas, Itamaraju e Posto da Mata]

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso: Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate

Grau conferido: Tecnólogo/a em Produção de Cacau e Chocolate

Modalidade: Presencial

Número de Vagas: 50 vagas anuais

Turno de Oferta: Integral

Regime Letivo: Quadrimestral

Número Mínimo de Quadrimestres Letivos: 9 quadrimestres (3 anos)

Número Máximo de Quadrimestres Letivos: 18 quadrimestres (6 anos)

Carga Horária Total: 3040 horas

Estágio curricular obrigatório: 180 horas

Código E-MEC:

Endereço eletrônico:

Endereço de funcionamento do curso: *Campus* Jorge Amado – Rodovia Ilhéus/Itabuna, Km 22, Ilhéus-BA, CEP: 45604-811

Atos legais: Resolução CONSUNI de criação do curso; Resolução CONSUNI de aprovação e/ou revisão (quando couber) do PPC; Portarias de autorização do MEC

3. BASES LEGAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Desde a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), instituída por meio da Lei n. 9.394/1996, a educação profissional tem passado por mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, de modo que, além da LDB, foram consultados para a elaboração deste PPC do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate as seguintes legislações, resoluções e pareceres:

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto no 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4281.htm

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Parecer CNE/CP no 003, de 10 mar. 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/003.pdf>

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução n. 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto no 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5626.htm

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Ministro. Portaria Normativa no 40, de 12 de dezembro de 2007. Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. Disponível em: <http://www2.mec.gov.br/sapiens/portarias/port40.pdf>

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei no 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei n. 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm

BRASIL. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. Resolução no 1, de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=6885&Itemid

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução no 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei no 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3o do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12764.htm

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei n. 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto n. 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9057.htm#art24

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução n. 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei n. 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014 -2024 e dá outras providências.

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução n. 1, de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto n. 5.154/2004 que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n. 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2004/Decreto/D5154.htm

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Parecer CNE/CES n. 436/2001, aprovado em 2 de abril de 2001 - Orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogo. <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Parecer CNE/CP n. 29/2002, aprovado em 3 de dezembro de 2002 - Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp29.pdf>

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução CNE/CP n. 3, de 18 de dezembro de 2002 - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16794-1-rcp003-02&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Parecer CNE/CES n. 277/2006, aprovado em 7 de dezembro de 2006 - Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277_06.pdf

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Parecer CNE/CES n. 19/2008, aprovado em 31 de janeiro de 2008 - Consulta sobre o aproveitamento de competência de que trata o art. 9º da Resolução CNE/CP n. 3/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2008/pces019_08.pdf

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Parecer CNE/CES n. 239/2008, aprovado em 6 de novembro de 2008 - Carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia. http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2008/pces239_08.pdf

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Parecer CNE/CP n. 7/2020, aprovado em 19 de maio de 2020 - Diretrizes Curriculares

Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei n. 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Parecer CNE/CP n. 17/2020, aprovado em 10 de novembro de 2020 - Reanálise do Parecer CNE/CP n. 7, de 19 de maio de 2020, que tratou das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei n. 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB). http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16634-1-pcp017-20&category_slug=novembro-2020-pdf&Itemid=30192

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução n. 1, de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16793-1-rcp001-21&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192

Resolução n. 22/2021 do CONSUNI/UFSB, que dispõe sobre o Regimento Geral da Universidade Federal do Sul da Bahia – UFSB.

Resolução n. 04/2018 do CONSUNI/UFSB, que dispõem sobre a criação de NDE para cursos de graduação.

Resolução n. 27/2019 do CONSUNI/UFSB, que dispõe sobre a criação de cursos de graduação, elaboração e reformulação de Projetos Pedagógicos de Cursos da UFSB

Resolução n. 13/2021 do CONSUNI/UFSB, que dispõe sobre a curricularização das atividades de extensão nos cursos de graduação

Resolução n. 18/2020 do CONSUNI/UFSB, que regulamenta a oferta dos serviços do Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Sul da Bahia e dá outras providências.

4. CONTEXTO E JUSTIFICATIVA

4.1. Importância do Curso para a região Sul da Bahia

O cacau é a terceira commodity agrícola mais importante comercializada no mundo em termos de valor. O Brasil já foi o maior exportador de cacau e hoje ocupa a sétima posição na produção mundial, de aproximadamente 4,5 milhões de toneladas, considerada relativamente estável desde 2010.

Os principais estados produtores de cacau do Brasil são Bahia, Pará, Espírito Santo, Amazonas, Rondônia e Mato Grosso. Em 2021, a Bahia consolidou sua liderança na entrega de amêndoas para a indústria, batendo safra recorde de 140.928 toneladas, com aumento de 39,72% em relação a 2020.

A região cacauzeira da Bahia, dentro da divisão do IBGE, está localizada na Mesorregião denominada Sul Baiano que engloba, por sua vez, três microrregiões: Microrregião de Valença (Baixo Sul) que compreende 10 municípios; Microrregião Ilhéus-Itabuna (Cacauzeira), com 41 municípios e Microrregião de Porto Seguro (Extremo Sul), com 19 municípios. Estas regiões englobam a Costa do Cacau, do Descobrimento, das Baleias e do Dendê, onde estão localizadas a grande maioria das propriedades que cultivam o cacauzeiro no estado da Bahia. Dentro do território baiano, na Microrregião Ilhéus-Itabuna a cacauicultura ganhou destaque a partir do início do séc. XX, quando se tornou definitivamente principal atividade econômica e, atualmente, corresponde a praticamente 72% da área destinada à agropecuária no sul da Bahia.

A Microrregião Ilhéus-Itabuna é de clima tropical úmido, com temperaturas médias anuais variando entre máximas superiores a 24°C e mínimas de 21°C. Sem estação seca, as chuvas costumam ocorrer ao longo de todo o ano, com índices de pluviosidade superiores a 1000 mm, podendo chegar a 2300 mm em alguns locais. Com vegetação original predominantemente de Mata Atlântica, a região é conhecida mundialmente como *hotspot* da biodiversidade florística, sendo a segunda em número de espécies arbóreas por hectare, com elevado índice de endemismo.

Em razão de sua fitofisionomia predominante, o início da ocupação no Sul da Bahia se deu pelo extrativismo do pau-brasil e outras espécies nativas. No entanto, foi o cultivo da cana-de-açúcar o principal responsável pelo povoamento e instalação dos primeiros povoados até o final do séc. XVII, que posteriormente se diversifica com produção de mandioca, feijão, milho. Do final do séc. XVIII ao início do XIX, são introduzidas as culturas do café e cacau, este último se consolidando como principal atividade no início do séc. XX.

Desde a sua consolidação, a cacauicultura regional atravessa ciclicidades na sua produtividade. Diferentes fatores socioeconômicos somados à necessidade do manejo da floresta nativa para o estabelecimento da lavoura fizeram com que na região Sul da Bahia, o sistema de cultivo sob a sombra da floresta se estabelecesse e criasse uma identidade agroflorestal própria – a Cabruca.

A cabruca como modelo agroecossistêmico contribui para a conservação dos fragmentos remanescentes da Mata Atlântica na Microrregião Ilhéus-Itabuna, ao mesmo tempo que ganha identidade socioeconômica entre os pequenos agricultores familiares, quilombolas, assentamentos da reforma agrária, etc. Nos últimos anos, esse modelo vem ganhando destaque mundial, à medida que se estabelece dentro do nicho de sistemas colaborativos e sustentáveis de produção de alimentos, influenciados por um mercado consumidor exigente e atento aos processos de certificações de qualidade e procedência como mecanismos de verificação e comprovação de segurança alimentar. Assim, no ano de 2018, a Associação Cacau Sul Bahia, integrada por produtores de cacau e chocolate da Mesorregião do Sul Baiano, recebeu a certificação de Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia pelo INPI. Este reconhecimento foi fruto do trabalho de uma rede colaborativa formada por diferentes atores sociais preocupados em não apenas qualificar a produção, mas também em criar novas estratégias para o fortalecimento dos produtores, com especial atenção para os de pequeno porte.

O sistema cabruca é denominado sustentável, pois mantém remanescentes florestais de grande importância ecológica e ambiental. Além desse sistema de cultivo, o cacau é cultivado também em consórcio com outras espécies de interesse econômico (seringueira, coco da Bahia, mandioca, açaí, cajá, bananeira e mandioca, sendo essas duas muito indicadas para o sombreamento do cacauero durante o desenvolvimento

inicial das plantas) e também no sistema a pleno sol, porém, esses dois últimos em menor expressão em relação ao sistema cabruca.

Alguns dos arranjos de sistemas agroflorestais empregados no Sul da Bahia notabilizam-se por oferecer um modelo socialmente inclusivo pela agregação de renda, gerando melhor perspectiva para as pessoas envolvidas, de valor cultural pelo aproveitamento dos saberes e tradições existentes, e de importância ambiental pelas interações entre os componentes envolvidos, permitindo que o sistema simule as funções ecológicas do ambiente natural. O conjunto desses fatores tornam os sistemas agroflorestais um modelo oportuno para a revitalização da economia do Sul da Bahia dentro de uma percepção mais justa e sustentável.

A nível regional, em função da grande importância da atividade cacaueteira, há necessidade de renovação da cadeia produtiva, com destaque de atuação em sistemas de produção inovadores, manejo adequado dos sistemas produtivos já consagrados, melhoramento genético e utilização de clones produtivos e tolerantes a doenças, manejo dos cacaueteiros com podas adequadas, manutenção de níveis adequados de fertilidade do solo, aumentar os níveis de mecanização integral da cultura e aplicação do uso de tecnologias. A viabilidade de implantação da mecanização será possível por meio de estratégias focada no espaço conceitual, priorizando as condições agronômicas ideais para melhor produtividade do cacau, seguido por um melhor desempenho operacional mecanizado através da sistematização das áreas produtivas.

A Microrregião abriga duas instituições que, ao longo das últimas décadas, contribuem sobremaneira no avanço de pesquisas para o setor produtivo da cacauicultura. A CEPLAC, Comissão Executiva para o Plano da Lavoura Cacaueteira, juntamente com a UESC, Universidade Estadual Santa Cruz, desenvolveram juntas cerca de 250 trabalhos de iniciação científica, mais de 60 dissertações de mestrado e mais de 25 teses de doutorado. Ainda assim, a qualificação de recursos humanos para atuar no aprimoramento do setor produtivo de cacau apresenta alta aderência e demanda regional, enquanto visa proporcionar o aumento da produtividade e a retomada do desenvolvimento econômico e social da região, além do aprimoramento da cadeia produtiva a nível nacional.

Em todo o país, atualmente, a indústria processadora de cacau emprega diretamente quase 29 mil pessoas, conforme dados da Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC) e do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Na Bahia, a região cacauzeira mobiliza pelo menos três milhões de pessoas em 110 municípios. As principais empresas processadoras localizadas no Sul da Bahia são a Cargill, a Barry Callebaut e a Nestlé. Juntas elas absorvem cerca de 241.970 t de cacau em amêndoas e transformam em líquido, torta, manteiga e pó de cacau. As próprias processadoras também compram cacau em amêndoas diretamente dos produtores. Além disso, as cooperativas de produtores de cacau exercem um papel relevante nesse cenário, a exemplo da Cooperativa Agrícola Gandú Ltda (COOPAG), que atualmente adquire de associados 29.000 sacos de amêndoas de cacau por ano.

Com os atuais preços internacionais da amêndoa do cacau e a procura por amêndoas de qualidade para produção de chocolates finos, gourmet e outros, é crescente a necessidade de aumento da produção de cacau, de forma sustentável. O manejo da produção de cacau depende de fatores edáficos, climáticos e biológicos e devido às altas temperaturas e o elevado índice pluviométrico tendem a favorecer a aceleração da perda de nutrientes através da erosão e lixiviação, além de contribuírem para a acidificação e redução da fertilidade do solo. A substituição da vegetação nativa por plantas cultivadas provoca o empobrecimento do solo, devido à queima dos resíduos e perdas por erosão. Com a continuidade da degradação do solo, a área perde o seu potencial produtivo, reduzindo a oferta de alimentos e produtos florestais de interesse comercial, o que contribui para diminuir a renda do produtor. Como alternativa a este problema, faz-se o emprego de sistemas agroflorestais, cujos modelos constituem uma interface entre a agricultura e a floresta, assim como o sistema de produção: cacau cabruca. Sistema este predominante na região sul baiana.

A demanda por profissionais com conhecimento na cadeia produtiva de cacau, que compreendam desde os sistemas de produção e manejos empregados até a produção do chocolate de qualidade, é crescente na região e torna-se imprescindível a oferta de cursos para o atendimento desta necessidade.

Este documento apresenta o projeto pedagógico do Curso Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate – nível tecnológico (Itinerário Contínuo) da

Universidade Federal do Sul da Bahia - UFSB, e tem como propósito transferir informações que possibilitem a formação de novas competências com visão crítica e consciente na construção e aplicação do conhecimento.

O desenvolvimento socioeconômico e a planejamento territorial podem proporcionar a formação qualificada para atendimento às demandas atuais e futuras dos problemas relacionados com o processo produtivo cacauero, especialmente nos processos de tomada de decisão relacionadas com a gestão agrícola por meio do manejo e uso de tecnologias para os futuros profissionais da cacauicultura.

Ainda, o Brasil é carente de profissionais de nível superior na produção de cacau envolvidos com o manejo e uso de tecnologias para a maximização produtiva, de certa forma, isso se deve à pequena quantidade de cursos de graduação ofertados no país frente às demandas crescentes desses profissionais.

4.2. Processo de construção e atualização do Projeto Pedagógico de Curso (PPC)

O Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate – nível tecnológico (Itinerário Contínuo), implementado pela Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB) em parceria com a Secretaria de Educação do Estado da Bahia (SEC-BA), compromete-se a ofertar um programa com qualidade em toda a cadeia produtiva do cacau a partir de um intercâmbio de saberes e grande envolvimento da comunidade regional do Sul da Bahia, em especial pequenos e médios produtores de cacau e chocolates. A oferta do curso está pautada no aprimoramento da atividade cacauera na região supracitada a partir da formação de profissionais qualificados na proposição e implementação de técnicas adequadas de cultivo, manejo, colheita e pós-colheita do cacau, bem como na produção de chocolates e subprodutos.

A intensificação das discussões referentes à concepção e à implantação da proposta do Itinerário Contínuo deu-se no início de 2019, marcada, especialmente, por uma reunião ocorrida no Instituto Anísio Teixeira, em Salvador, com a participação de representantes da Pró-reitoria de Gestão Acadêmica (PROGEAC/UFSB), da SEC-BA e do Itaú Educação e Trabalho da Fundação Itaú para Educação e Cultura, instituição parceira e responsável pelo apoio técnico na elaboração da proposta.

Após essas discussões iniciais e definição da área dos cursos (técnico e tecnológico) pela comissão gestora, foram integrados à equipe docentes da SEC-BA, do Centro de Formação em Ciências Agroflorestais (CFCAf/UFSB) e do Centro de Formação em Tecnociências e Inovação (CFTCI/UFSB). Neste processo, foram realizadas diversas reuniões, de acordo com um cronograma previamente definido, no intuito de firmar a parceria e aprofundar as discussões referentes à concepção, à estrutura e à implantação dos cursos, definição do local de oferta, tipos de curso, formas de elaboração dos Projetos Pedagógicos, parcerias e composição de grupos de trabalho.

A proposta dos cursos está focada no estabelecimento de um Itinerário Contínuo, considerando a construção de um percurso formativo onde o/a discente inicia as atividades em um curso técnico, ofertado pela SEC-BA, e que, via edital específico, ingresse na UFSB para dar continuidade aos seus estudos e formação em um curso superior de tecnologia. A partir de uma construção conjunta, foram elaborados os Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnico (SEC-BA), com ênfase em agroindústria, e do Tecnológico (UFSB), focado, especialmente, na cadeia produtiva de cacau. Tal concepção conjunta objetiva o aproveitamento de competências e evitar o sobreamento dos Componentes Curriculares, para esses discentes do itinerário contínuo, com melhor otimização dos recursos materiais, financeiros e humanos.

A partir de visitas técnicas, como a realizada no Instituto Biofábrica de Cacau (Ilhéus/Bahia) e no Colégio Estadual de Educação Profissional do Chocolate Nelson Schaun (CEEP), e conversas com demais atores regionais envolvidos na produção de cacau e chocolates, foi realizado um levantamento das etapas desta cadeia produtiva, de modo a definir os aspectos da formação profissional que caberia a formação técnica, assim como o que é compatível à formação tecnológica superior.

O curso técnico entrou em funcionamento no CEEP do Chocolate Nelson Schaun em 2020, com a entrada de duas turmas de 1ª série, formadas por 35 estudantes/turma, sendo o ingresso anual. Este curso tem duração de três anos e possui matriz curricular composta por componentes curriculares da Base Nacional Comum Curricular e da Formação Profissional, com atendimento às áreas específicas com ênfase em produção de cacau, chocolates e derivados. A expectativa é que, após a conclusão desta primeira

etapa, os discentes ingressem no curso tecnológico da UFSB para dar continuidade à sua formação.

Para o Curso Superior de Tecnologia, a formalização dos Grupos de Trabalho ocorreu em duas etapas, a primeira firmada a partir da Portaria PROGEAC n. 18/2019, que compôs Grupo de Trabalho inicial, e a segunda a partir da publicação da Portaria CFCAf n. 11/2021, com a composição do GT responsável pela elaboração do PPC. Além dos integrantes da UFSB, foi marcante em todo o processo a presença e atuação dos docentes da SEC-BA, especialmente aqueles vinculados ao CEEP, instituição escolhida para a oferta do curso Técnico, e de integrantes do Itaú Educação e Trabalho da Fundação Itaú para Educação e Cultura.

O GT, instituído pela Portaria CFCAf n. 11/2021, foi formado por docentes do CFCAf, Unidade Acadêmica responsável pela oferta do curso, e do CFTCI. Para a elaboração do PPC foram discutidas e definidas questões referentes às demandas regionais e nacionais, importância do curso para o Sul da Bahia, para o país de modo geral, e para a UFSB, ao perfil do egresso, competências e habilidades, matriz curricular, componentes curriculares, ementas, dentre outras questões pertinentes. Vale destacar que esta proposta, além de aumentar a oferta de vagas de nível superior na área de abrangência da UFSB, dialoga de forma direta com alguns dos princípios da Universidade, tais como eficiência, sustentabilidade, impacto social, ressonância regional, pluralidade pedagógica e flexibilidade, e articulação interinstitucional.

4.3. Instalação no *Campus Jorge Amado*

O *Campus Jorge Amado* da Universidade Federal do Sul da Bahia está instalado em Itabuna, numa região denominada Costa do Cacau, composta por sete municípios: Itacaré, Uruçuca, Ilhéus, Itabuna, Una, Santa Luzia e Canavieiras, com uma população estimada em 2014 de 530.957 mil pessoas. Essa localização é ideal para a instalação do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, por ser uma região produtora, sendo a cacauicultura uma atividade econômica/social/ambiental relevante no território, oportunizando a aquisição e o compartilhamento de conhecimentos, além de crescimento na carreira devido à profissionalização em nível superior, já que a proposta do curso surgiu para atender às demandas locais e regionais

por profissionais qualificados em cacauicultura. Em Ilhéus existe um curso técnico em Agroindústria (com ênfase em cacau e chocolate) ofertado pelo governo do Estado e que tem parceria com a UFSB com objetivo de continuidade aos estudos na área, porém em nível superior.

Para a condução do curso, a localização do *Campus* favorece um ensino de excelência, pois viabiliza a realização das atividades práticas em campo além da utilização de parte da infraestrutura da CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira) por meio de acordo de cooperação com a UFSB. Além disso, o curso será ofertado pelo Centro de Formação em Ciências Agroflorestais que é responsável pela oferta do curso de pós-graduação *lato sensu* de especialização em Tecnologia de Produção de Cacau e Chocolate e conta com salas de aula e um laboratório de biodiversidade que poderão ser utilizados para a realização de aulas teóricas e laboratoriais, respectivamente.

5. PRINCÍPIOS E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL

A Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB) iniciou suas atividades acadêmicas em setembro de 2014 nos *campi* Universitários localizados nos municípios de Itabuna (Sede), Porto Seguro e Teixeira de Freitas (Lei nº 12.818, 05 de junho de 2013), em conjunto com as escolas integrantes da Rede Anísio Teixeira de Colégios Universitários (Rede CUNI), implantada em escolas da Rede Estadual de Ensino Médio Público com grande área de abrangência, no *Campus* de Itabuna (Itabuna, Ilhéus, Ibicaraí e Coaraci); no *Campus* de Porto Seguro (Porto Seguro, Santa Cruz Cabralia e Eunápolis); e no *Campus* de Teixeira de Freitas (Teixeira de Freitas, Itamarajú e Posto da Mata).

A Comissão de Implantação da UFSB foi designada pelo Ministério da Educação (MEC) por meio da Portaria da Secretaria de Educação Superior (SESu – n. 108/2012, 26 de junho de 2012), e ampliada por representantes das instituições parceiras e consultores voluntários *ad hoc*, que desenvolveram suas atividades: em reuniões de trabalho na Universidade Federal da Bahia (UFBA, instituição tutora); em uma série de audiências públicas realizadas nos três municípios, onde estariam os *Campi* para a apresentação da proposta às instituições de educação superior atuantes na região e às

secretarias estaduais de governo, seguidos por seminários de planejamento acadêmico, além de consulta pública junto às comunidades acadêmicas das instituições parceiras, às organizações sociais e entidades representativas da sociedade civil, apoiada pelas administrações municipais da Região Sul da Bahia, bem como aos órgãos e Secretarias do Governo Estadual e organismos do Governo Federal.

Desse modo, houve a divulgação do Plano Orientador da UFSB (17 de dezembro de 2012) e incluiu subsídios coletados numa série de atividades de apresentação e discussão da proposta junto às instituições acadêmicas que atuam na Região sul baiana.

A UFSB, conforme definido no Art. 2º de seu Estatuto (Disponível em: <https://ufsb.edu.br/wp-content/uploads/2015/06/Carta-e-Estatuto.pdf>), tem, como razão de ser:

- I. gerar, difundir e compartilhar conhecimentos e técnicas nos campos das ciências, humanidades, artes, culturas e tecnologias, promovendo a eficiência acadêmica e o pensamento crítico-reflexivo nos diversos saberes e práticas;
- II. oferecer formação acadêmica, educação continuada e habilitação profissional nos diferentes campos de conhecimento e atuação, nos níveis de graduação e pós-graduação, educando para a responsabilidade social e ambiental, visando ao desenvolvimento humano com ética, sustentabilidade e justiça;
- III. promover a extensão universitária, gerando e compartilhando inovações, avanços, perspectivas, propostas, conquistas e benefícios resultantes da criação e da pesquisa, mediante amplo e diversificado intercâmbio com instituições, empresas, organizações e movimentos da sociedade, para o processo de desenvolvimento local, regional, nacional e global;
- IV. fomentar a paz, equidade, solidariedade e aproximação entre gerações, povos, culturas e nações, contrapondo-se a toda e qualquer forma de violência, preconceito, intolerância e segregação.

Conforme definido no Art. 3º de seu Estatuto (Disponível em: <https://ufsb.edu.br/wp-content/uploads/2015/06/Carta-e-Estatuto.pdf>), a UFSB realiza suas atividades em conformidade com os princípios de:

- I. eficiência acadêmica, traduzida na exigência de qualidade e relevância na produção de saberes e práticas, com uso otimizado de recursos públicos, coletivos e naturais;
- II. integração social, compreendida como a defesa da equidade no acesso à educação e ao conhecimento, para a construção de uma sociedade mais justa e feliz, buscando implantar medidas eficazes que promovam o acolhimento e a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade social, adotando políticas e ações afirmativas para eliminar desigualdades sociais ou segregação de qualquer natureza;
- III. compromisso com a educação pública, entendido como colaboração com a educação básica na superação da imensa dívida social brasileira;
- IV. compromisso com o desenvolvimento regional, nos aspectos individual, social, político, ambiental e econômico, articulando-se com instâncias representativas dos diversos setores da sociedade, mediante um padrão equilibrado de relação com a natureza, em perspectivas local e global.

6. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

A política Institucional da UFSB no âmbito do curso é baseada no Plano Orientador, no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e nas Resoluções do CONSUNI da UFSB: n. 16/2020, que altera as disposições do Estatuto da Universidade; n. 14/2021, que dispõe sobre as normas que regulamentam as Atividades de Extensão; n. 13/2021, que dispõe sobre a curricularização das atividades de extensão nos cursos de graduação; e n. 23/2019, que estabelece o Regimento Geral de Pesquisa e Pós-Graduação. Seguindo orientações desses documentos, a universidade deve gerar, difundir e compartilhar conhecimentos e técnicas no campo das ciências, assim como oferecer formação acadêmica nos diversos níveis; promover eficiência acadêmica, traduzida na exigência de qualidade e relevância na produção de saberes e práticas, com uso otimizado de recursos públicos, coletivos e naturais e pensamento crítico-reflexivo.

A instituição deve promover a extensão universitária, gerando e compartilhando inovações, avanços, perspectivas, propostas, conquistas e benefícios resultantes da criação e da pesquisa, mediante amplo e diversificado intercâmbio com instituições, empresas, organizações e movimentos da sociedade, para o processo de

desenvolvimento local, regional, nacional e global. Na UFSB, preza-se pelo senso de responsabilidade social e ambiental, fomento à paz, equidade no acesso à educação e ao conhecimento, solidariedade e aproximação entre gerações, povos, culturas e nações, contrapondo-se a toda e qualquer forma de violência, preconceito, intolerância e segregação. Busca-se implantar medidas eficazes que promovam o acolhimento e a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade social, adotando políticas e ações afirmativas para eliminar desigualdades sociais ou segregação de qualquer natureza. Tem compromisso com o Desenvolvimento Regional, nos aspectos individual, social, político, ambiental e econômico, articulando-se com instâncias representativas dos diversos setores da sociedade, mediante um padrão equilibrado de relação com a natureza, em perspectivas local e global.

Segundo o Plano Orientador são três os aspectos que fundamentam o eixo pedagógico da UFSB: a arquitetura curricular organizada em ciclos de formação (primeiro, segundo e terceiro); o regime letivo quadrimestral e; o pluralismo pedagógico e uso intensivo de tecnologias digitais de ensino-aprendizagem. É visto em seu PDI que a UFSB busca cumprir suas responsabilidades estabelecendo modos de relação estreitos com o seu território de abrangência. Tendo como parâmetro a oferta extensiva de vagas para as classes mais vulneráveis, os esforços concentram-se no ensino voltado ao exercício da cidadania, à redução das desigualdades e ao reconhecimento de múltiplos saberes. Assim, na abertura de cursos a Instituição verifica a demanda da comunidade e é a mediadora na apresentação de novas profissões e oportunidades de formação ainda não reconhecidas pela população em geral, buscando compreender a complexidade da relação universidade e mundo do trabalho, na tentativa de compor uma oferta de cursos diversificada, abrangente e que prime pela inclusão social. É neste cenário que se observa a oferta do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate.

A universidade possui política de ingresso diferenciado para o curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, que é um curso de primeiro ciclo. Além do processo de seleção pelo SiSU como nos demais cursos, o ingresso também será realizado por meio de edital próprio direcionado aos alunos egressos do curso Técnico

em Agroindústria do Centro Estadual de Educação Profissional do Chocolate Nelson Schaun, no âmbito do Programa Itinerário Contínuo.

Quanto à política de Inclusão e de Permanência a UFSB possui o programa de Ações Afirmativas, que cria estratégias a fim de possibilitar que estudantes oriundos/as de escolas públicas ingressem e permaneçam na UFSB. A instituição adota medidas que promovam a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade social, contribuindo para a redução da retenção e da evasão escolar.

A UFSB possui uma política de Mobilidade Acadêmica Nacional e Internacional que está atenta à necessidade de ampliar a dimensão formativa do/a estudante e de fomentar o intercâmbio acadêmico e cultural entre as Instituições de Ensino Superior. A instituição, com vistas à contextualização do currículo e à inserção do/a estudante no ambiente profissional, preza pelo desenvolvimento de parcerias em órgãos e instituições públicas e privadas, bem como com agentes de integração social, objetivando a ampliação da oferta de vagas e de oportunidades de estágio por meio da celebração de Acordos de Cooperação Técnica e Convênios. Também possui o Programa Institucional de Monitoria que pretende contribuir para a melhoria do ensino de graduação em um sistema de colaboração que envolve o/a professor/a e o/a estudante no desenvolvimento de novas práticas e experiências pedagógicas.

A Política Institucional de Ensino da UFSB prioriza a sólida formação cidadã e profissional e um ensino teórico-prático e contribui para um aprendizado alicerçado no ensino, pesquisa e extensão, buscando formar um/a profissional capacitado/a para questionar e resolver problemas na sua área de formação, prezando pela ética profissional e compromisso com a sociedade. A política de ensino considera os modernos instrumentos de ensino e os instrumentos virtuais de aproximação docente/discente. Para o desenvolvimento das atividades dos Componentes Curriculares do curso poderão ser utilizadas: aulas expositivas e dialogadas; aulas em laboratórios; aulas práticas em campo; atividades em grupo; leituras, investigações, interpretações e análise de materiais bibliográficos; desenvolvimento de projetos técnicos; estudo de problemas concretos e visitas técnicas. Os/As discentes podem ainda participar de estágios, de monitorias, de Programa de Educação Tutorial (PET) e de Liga Acadêmica. A Universidade busca a ampliação dos espaços para que as

atividades práticas sejam desenvolvidas em condições similares ao do trabalho profissional.

A política de Extensão da UFSB considera as seguintes diretrizes conforme o PDI: institucionalização das atividades de extensão; promoção da indissociabilidade entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão; compromisso social, com ênfase no fomento ao desenvolvimento de atividades de extensão com grupo e populações em situação de vulnerabilidade social, econômica, cultural, ambiental etc.; valorização dos saberes tradicionais e da relevância das suas interações dialógicas com a academia, com reconhecimento de que a sociedade é pluriépistêmica; busca por financiamento governamental e não-governamental; promoção do desenvolvimento regional/territorial por meio de diversificadas atividades de extensão e da interação com diferentes atores com vistas ao controle social, sobretudo no que diz respeito aos direitos humanos; interdisciplinaridade; promoção das relações com o ensino básico da rede pública por meio de projetos e ações de extensão com foco na Rede CUNI e nos Complexos Integrados; respeito à sustentabilidade; monitoramento, avaliação e divulgação das atividades de extensão.

O Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate atenderá aos documentos nacionais que tratam das Políticas para a Educação, especialmente a Meta 12 do PNE, que significa incorporar atividades de extensão às matrizes curriculares dos cursos de graduação, garantindo que 10% da carga horária total corresponda às ações de extensão (PNE, Meta 12.7). A curricularização da extensão será realizada no curso por meio de Atividades Curriculares de Extensão (ACEEx) e Componentes Curriculares de Extensão (CCEEx) que serão planejados e oferecidos pelo colegiado do curso. Além disso, a UFSB oferta bolsas de extensão por meio do Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) e, fomenta apoio financeiro ao desenvolvimento de atividades de extensão por meio de editais específicos.

A política de pesquisa na UFSB visa viabilizar programas e projetos de cooperação técnico-científico e intercâmbio de docentes através de parcerias entre instituições públicas e privadas e incentivar os/as estudantes a participarem de Programa de Iniciação à Pesquisa, Criação e Inovação (PIPCI), como bolsistas e de grupos de pesquisa. Além disso, a Universidade apoia projetos de pesquisa, incentiva a

submissão de propostas de projetos de pesquisa a editais de agências de fomento do país e incentiva a divulgação de resultados de pesquisas, por meio de apoio a publicação de artigos científicos, livros e capítulos de livros. A formação em terceiro ciclo, ou seja, de pós-graduação pode ser realizada na própria Unidade Acadêmica (CFCAf), que possui uma especialização em Produção de Cacau e Chocolate e Programa de Pós-graduação em Biosistemas, além de futuros programas em áreas afins.

Na UFSB, concebeu-se um projeto de uso intensivo de tecnologias educacionais, objetivando a aprendizagem híbrida como paradigma pedagógico, ao considerar o contexto social e estrutural de boa parte dos/as estudantes que estão em constante contato com dispositivos digitais. Assim, a universidade tem trabalhado no planejamento da capacitação contínua do corpo docente para uso de Tecnologias Digitais; melhoria nos ambientes virtuais de aprendizado e adequação das estruturas de salas de aula de transmissão e recepção.

7. PERFIL DO CURSO

O curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, legalmente instituído como um curso regular de graduação conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação, visa uma formação profissional focada em ciência e tecnologia. Esse curso de tecnologia como parte de uma formação contínua no âmbito do Programa Itinerário Contínuo possibilita aos alunos a aquisição de competências e habilidades necessárias para atuar junto ao mercado de trabalho local e nacional relacionado à produção de cacau, chocolate e derivados. Tal perfil formativo também está relacionado aos cursos de segundo e terceiro ciclo ofertados pela UFSB que, dependendo dos interesses de cada discente, pode contribuir para essa verticalização da formação profissional.

7.1. Justificativa de oferta do curso

A cacauicultura é uma importante atividade agrícola no Sul da Bahia, entretanto necessita de uma extensa renovação da cadeia produtiva de modo a contribuir com a retomada do desenvolvimento econômico e social da região.

Neste sentido, é imprescindível a adoção de sistemas de produção inovadores, manejo adequado dos sistemas de produção, utilização de clones produtivos e tolerantes a doenças, manejo dos cacauzeiros com podas adequadas, manutenção de níveis adequados de fertilidade do solo. Ressalta-se ainda a necessidade de aumento dos níveis de mecanização integral da cultura, a qual já é utilizada para o processamento das amêndoas, mas ainda pouco explorada para melhoria da eficiência das atividades em outras etapas do processo produtivo. A adoção das operações mecanizadas poderá proporcionar maior sustentabilidade produtiva e econômica, tais como maior padronização das operações, menor dependência e maior capacitação da mão-de-obra, assim como uma otimização da utilização de recursos, insumos e tempo.

Porém, são poucos os cursos de formação profissional na região que abordam a cacauicultura em seus currículos e que atendem a essa demanda por profissionais de nível superior capacitados para atuar neste cenário com inovação e empreendedorismo. Assim, o curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate complementa a disponibilidade de formação profissional na região de modo sinérgico aos demais cursos de graduação e pós-graduação ofertados pelo Centro de Formação em Ciências Agrofloretais do CJA/UFESB, aproveitando parte da estrutura física disponível assim como a formação profissional dos docentes, principalmente da área agrícola e de alimentos.

7.2. Objetivos do curso

7.2.1. Objetivo Geral

Oferecer condições para o desenvolvimento profissional, associado à formação geral humanística, com a aquisição de competências e habilidades na área de produção de cacau e chocolate de modo a qualificá-lo/a para a atuação no mercado de trabalho e a continuidade dos estudos nos seus diferentes níveis de aprofundamento possibilitando seu crescimento profissional e humano e contribuindo para o desenvolvimento agrícola da região Sul da Bahia com uma visão crítica e empreendedora.

7.2.2. Objetivos Específicos

- A. Habilitar e qualificar profissionais por meio do acesso ao conhecimento técnico-científico sobre a produção de cacau e chocolate para que possam atuar nas diferentes etapas do processo produtivo, desde a produção até comercialização, por meio de uma comunicação assertiva e eficaz com foco na inovação e responsabilidade sócioambiental;
- B. Oferecer uma formação científica e social crítica que atenda às exigências do mercado consumidor e as suas próprias unidades produtivas, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e o crescimento econômico da região Sul da Bahia;
- C. Desenvolver no curso um ensino baseado na prática por meio de metodologias de ensino que desperte o aprendizado autônomo, contínuo e empreendedor.

8. PERFIL DO/A EGRESSO/A E MATRIZ DE COMPETÊNCIAS

8.1. Perfil do/a egresso/a

O/A egresso/a do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, denominado/a Tecnólogo em Produção de Cacau e Chocolate, terá sólida formação profissional, tecnológica, ambiental, empreendedora, crítica, ética, moral e reflexiva baseada em conhecimentos teóricos e práticos voltados para atuar frente ao desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva do cacau, com ênfase no sistema agroflorestal cacau-cabruca e na produção de chocolate. A UFESB formará profissionais capacitados/as e qualificados/as para atuar, individualmente e/ou em equipe, em ações de concepção, planejamento, implantação, gerenciamento, monitoramento, avaliação e intervenção na produção cacauífera, desde as atividades que antecedem o plantio do cacau até a produção agroindustrial de chocolates e outros derivados. O/A graduado/a

poderá atuar no setor público ou privado, em organizações não governamentais, como prestadores/as de serviços e/ou como profissional autônomo/a.

8.2. Competências e habilidades do/a Tecnólogo/a em Produção de Cacau e Chocolate

O/A egresso/a do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate deve desenvolver pelo menos, as seguintes competências e habilidades:

Competência 1. Elaborar e acompanhar projetos agrícolas que explicitem formas de conciliar a produção de cacau, com a conservação dos recursos naturais no intuito de favorecer o aumento da ciclagem de nutrientes, a produção de biomassa e a diversificação de espécies.

Habilidades:

- a. Montar, treinar e coordenar equipes, para que se possa realizar o manejo do cultivo de cacau, visando estabelecer uma conexão entre ciclagem de nutrientes, biomassa e diversificação de espécies;
- b. Construir soluções socioeconomicamente sustentáveis de projetos agrícolas que respeitem características do bioma local/regional;
- c. Desenvolver projetos técnicos voltados para a produção de cacau, a partir de sistemas agrícolas, de modo a permitir uma produção baseada em princípios de sustentabilidade;
- d. Orientar o manejo sustentável do cacau junto com outras espécies visando a agregação de valor aos produtos da região sul da Bahia;
- e. Aplicar conhecimentos para agregar valor aos produtos da região sul da Bahia considerando o manejo sustentável do cacau associado a outras espécies.

Competência 2. Estruturar e analisar projetos agroindustriais que considerem diferentes usos dos recursos e resíduos, análise de mercado e tecnologias disponíveis que estejam em conformidade com a legislação em vigor e princípios de sustentabilidade.

Habilidades:

- a. Desenvolver atividades de preservação e diminuição dos impactos ambientais negativos como requisitos de qualidade de vida e de manutenção das atividades agroindustriais;

- b. Promover a produção agroindustrial a partir da otimização e preservação dos recursos naturais e mitigação dos danos ambientais para atender os princípios da sustentabilidade;
- c. Estimular o consumo sustentável de matéria-prima, bem como a reutilização, reciclagem, tratamento e/ou disposição adequada dos resíduos agroindustriais para agregar valor e/ou aumentar a ecoeficiência da produção.

Competência 3. Planejar processos e produção de amêndoas, chocolate e derivados, com foco na transformação do mercado consumidor e melhoria da qualidade, adaptando-se a novos desafios e situações emergentes.

Habilidades:

- a. Produzir amêndoa, chocolate e derivados de modo a propiciar um diferencial competitivo e de qualidade, com maior aceitação frente ao mercado consumidor;
- b. Analisar as tendências de mercado consumidor e desenvolver produtos e soluções convergentes a novos contextos com diferencial competitivo;
- c. Prever mudanças no perfil do consumidor quanto a preferências e adequar a produção de amêndoa, chocolate e derivados para atender essas especificidades.

Competência 4. Atuar nos diferentes segmentos da cadeia produtiva do cacau, exercendo atividades de organização e gerenciamento, influenciando nas tomadas de decisão com responsabilidade técnica, ética, moral, social e respeitando a biodiversidade.

Habilidades:

- a. Implementar ferramentas de gestão para apoiar a tomada de decisões respeitando questões técnicas, éticas, morais, sociais e ambientais para garantir a qualidade em toda a cadeia produtiva do cacau;
- b. Planejar a produção e o estoque de matéria prima com base na sazonalidade para garantir atividade produtiva e oferta de produto ao longo do ano;
- c. Gerenciar atividades relacionadas ao cultivo, pós-colheita e beneficiamento de amêndoas de modo a garantir a qualidade da produção.

Competência 5. Elaborar um plano de negócio fundamentado em estratégias de marketing e turismo com foco na valorização da cultura do cacau.

Habilidades:

- a. Identificar ciclos produtivos do cacau e reconhecer seus principais encargos e custeio relacionados com o sistema de produção de cacau e chocolate para construir um plano de negócio;
- b. Reconhecer pontos de valorização e as principais oportunidades de negócio relacionados com a produção de cacau e chocolate, para empreender com vistas ao turismo na cultura local;
- c. Elaborar estratégias de inserção de produtos no mercado utilizando ferramentas de publicização e marketing para valorização do produto e da cacauicultura;
- d. Aplicar ferramentas de monitoramento das ações previstas no plano de negócio para acompanhar e avaliar os resultados, propondo mudanças quando necessárias.

9. PROPOSTA PEDAGÓGICA

9.1. Compromisso de aprendizagem significativa

O ensino e a aprendizagem para a formação de tecnólogas e tecnólogos em Produção de Cacau e Chocolate deverão atender o compromisso com a aprendizagem significativa por todo o percurso acadêmico, mesmo não sendo a única estratégia pedagógica, mas sendo esta uma importante ferramenta para a graduação neste nível.

A aprendizagem significativa explora as potencialidades de estudantes que se inserem em atividades com essa metodologia por trabalhar a transmissão de informações relacionando estas com a estrutura cognitiva destas/es, pois leva à tona as discussões de conceitos já vistos, princípios já segmentados e experiências já vivenciadas, algo que será comumente encontrado nas/os estudantes que ingressarão, pois é um curso que se insere muito bem no contexto econômico e cultural da região, buscando a inserção de novos conceitos e princípios e a fixação e a ampliação do conhecimento.

O Colegiado do curso deverá estruturar um trabalho para traçar o perfil estudantil de cada turma ingressante, pois a metodologia como um todo dependerá do conhecimento desta, tanto em termos de construção de conhecimento e de formas de

avaliação, quanto em demandas estruturais como espaço físico, ferramentas para exposição de conteúdo, equipamentos e insumos experimentais e meios para realização de atividades externas (aulas práticas em campo, visitas técnicas a empreendimentos, etc.).

No processo de formação, a aprendizagem significativa deve aumentar a eficiência do ensino-aprendizagem, sendo uma importante ferramenta para promover o aumento da conversão de estudantes ingressantes em egressos.

9.2. Sistema Integrado de Aprendizagem Compartilhada

Com a oferta de componentes curriculares comuns entre cursos de diferentes níveis de formação (primeiro e segundo ciclo da UFSB), áreas do conhecimento, além de turnos distintos, cria-se a oportunidade de interação entre discentes com diferentes vivências. Assim, criam-se ambientes suficientemente diversos para a realização de trabalhos em equipe que possibilitem uma atuação conjunta dos discentes na resolução das atividades propostas, estimulando dessa forma a aprendizagem compartilhada. Tais atividades estarão relacionadas principalmente a trabalhos práticos e de campo que possibilitem maior engajamento e participação colaborativa para a resolução de problemas.

9.3. Estrutura acadêmica da UFSB e seu regime de ciclos de formação

Conforme o Estatuto da UFSB, a proposta pedagógica funda-se em três aspectos: regime curricular quadrimestral, propiciando otimização de infraestrutura e de recursos pedagógicos; arquitetura curricular organizada em ciclos de formação, com modularidade progressiva e certificações independentes a cada ciclo; combinação de pluralismo pedagógico e uso intensivo de recursos tecnológicos de informação e comunicação.

O regime letivo quadrimestral (três quadrimestres por ano) possui períodos letivos de 72 dias, totalizando 216 dias letivos a cada ano, conforme calendário apresentado no Quadro 1. Esse regime inclui os dias de sábado para atividades de orientação, estágios e avaliação, com horários concentrados em turnos específicos.

Quadro 1. Calendário anual da UFSB.

Quadrimestre	Duração	Período
Outono	72 dias	Fevereiro - março - abril - maio
Recesso	14 dias	Fim de maio
Inverno	72 dias	Junho - julho - agosto - setembro
Recesso	14 dias	Meados de setembro
Primavera	72 dias	Setembro - outubro - novembro - dezembro
Férias	45 dias	Natal e mês de janeiro (integral)

Na UFSB adota-se o regime de ciclos de formação, sendo constituído pelo primeiro, segundo e terceiro ciclos. O Primeiro Ciclo é comum a todos/as os/as estudantes de cada área do conhecimento, sendo oferecidas como opções de formação: a) Bacharelados Interdisciplinares, que são cursos de graduação para formação geral e não profissional, com estrutura modular, progressiva e flexível, oferecido nas grandes áreas de conhecimento Artes, Ciências e Humanidades, e b) Licenciaturas Interdisciplinares, que são cursos de graduação com formação docente para o ensino básico em grandes áreas ou blocos de conhecimento, articulado por uma base cognitiva compartilhada. O Segundo Ciclo compreende cursos e programas de formação profissional e acadêmica em campos e áreas de atuação específicas, destinados à habilitação de trabalhadores/as e intelectuais em carreiras profissionais, atividades ocupacionais, culturais ou artísticas de nível superior. O Terceiro Ciclo, por sua vez, compreende cursos, programas e atividades de ensino e de formação, profissional e acadêmica, nas modalidades pós-graduação *stricto sensu* e *lato sensu*.

A entrada na Universidade pode se dar em cursos do primeiro ciclo com posterior ingresso em cursos do segundo ciclo de formação ou diretamente no segundo ciclo, baseando-se em processo seletivo e editais específicos. O ingresso no Terceiro Ciclo é regulamentado por normas específicas.

9.4. Acompanhamento de atividades acadêmicas

O acompanhamento acadêmico na UFSB é regulamentado pela Resolução n. 28/2019, que dispõe sobre o Programa de Acompanhamento Acadêmico (PROA) dos cursos de graduação, sendo uma política institucional de permanência estudantil com o objetivo de instruir as trajetórias acadêmicas e proporcionar aos/às discentes condições de obter maior conhecimento do modelo institucional e das possibilidades de construção de percurso formativo.

Sabendo que o PROA é complementar e não deve ser confundido com a orientação acadêmica que comumente é realizada pelos colegiados e suas coordenações, este curso deverá também contar com esta outra modalidade, com a realização de ações coletivas e individuais, com vistas a uma menor retenção e a um melhor rendimento acadêmico de estudantes desde o ingresso até a formação, bem como para um melhor conhecimento ou uma melhor preparação para as possíveis migrações dentro dos ciclos comuns da UFSB.

9.5. Tecnologias da Informação e Comunicação no processo de ensino e aprendizagem

As tecnologias de informação e comunicação são adotadas em todo o processo de ensino e aprendizagem dos cursos da UFSB, buscando criar e garantir a assimilação dos conteúdos curriculares pelo/a estudante e a construção de habilidades e competência para a futura ação profissional. As tecnologias proporcionam-lhe a construção de saberes a partir da comunicabilidade e das interações com um mundo de pluralidades, no qual não há limitações geográficas e culturais, sendo constante a troca de conhecimentos e experiências entre estudantes e professores/as.

Além disso, assegura-se ao corpo discente o acesso a materiais e recursos didáticos a qualquer momento e em qualquer local por meio da Rede Nacional de Pesquisa (RNP) e do Ambiente Virtual de Aprendizagem no SIGAA e em outros como o Moodle. Dessa forma é possível, por exemplo, planejar atividades que integrem turmas em diferentes *campi* ou garantir a participação de especialistas que estejam fisicamente em outros locais durante as aulas, em debates, palestras, conferências e similares. Isso possibilita aos/às estudantes experiências diferenciadas no processo de ensino e

aprendizagem, incluindo contato com conhecimentos inovadores e atuais no campo da Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, uma vez que permite a conexão com saberes que estão além dos limites físicos da Universidade, o que refletirá na prática profissional qualificada dos/das futuros/as tecnólogos/as.

10. ARQUITETURA CURRICULAR

O currículo do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate é dividido em 9 (nove) quadrimestres, totalizando 3 anos para sua integralização, com uma carga horária total de 3040 horas. Os componentes curriculares são divididos em formação geral e formação específica, caracterizando-se pela interdisciplinaridade e associação de carga horária teórica e prática no percurso de formação profissional.

O currículo apresentado para o curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate é dividido em componentes de formação geral e formação específica.

10.1. Formação Geral

A formação geral compreende um conjunto de componentes curriculares obrigatórios comuns aos cursos de graduação da UFSB, com o objetivo de “preparar o/a estudante para a vivência acadêmica e cidadã, com ênfase na complexidade das relações entre ciência, tecnologia e sociedade; no aprimoramento de práticas contemporâneas de interação; e no reconhecimento da importância da arte e da cultura na constituição dos sujeitos”, conforme Resolução CONSUNI n. 10/2020. O/A discente deverá cumprir uma carga horária mínima de 420 horas (28 créditos) distribuídas em diferentes eixos conforme Quadro 2.

Quadro 2. Distribuição por eixos dos componentes de formação geral no curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate.

Eixo/Componente Curricular	Créditos	Carga Horária
Eixo Artes e Humanidades na Formação Cidadã	8	120
Arte e território	4	60
Experiência do sensível	4	60

Humanidades, interculturalidades e metamorfoses sociais	4	60
Universidade e sociedade	4	60
Eixo Ciências na Formação Cidadã	4	60
Ciência e cotidiano	4	60
Ciência, sociedade e ética	4	60
Saúde única: humana, animal e ambiental	4	60
Eixo Matemática e Computação	6	90
Ambientes virtuais e colaborativos de ensino-aprendizagem	2	30
Fundamentos de Estatística	2	30
Fundamentos de Matemática	2	30
Eixo Produções Textuais Acadêmicas	6	90
Estratégias de leitura em Língua Inglesa	4	60
Língua inglesa e cultura	4	60
Eixo Línguas Estrangeiras	4	60
Oficina de textos acadêmicos	4	60
Artigo científico e exposição oral	2	30
Autoria na produção do texto acadêmico	2	30

O estudante não integralizará o curso caso não tenha cumprido a carga horária total e os créditos da Formação Geral.

10.2. Formação Específica

A formação específica conta com uma carga horária total de 2620 horas. Os componentes curriculares da formação específica estão organizados da seguinte forma:

- Componentes curriculares obrigatórios específicos - 1710 horas
- Componentes curriculares optativos - 240 horas
- Atividades complementares - 120 horas
- Atividades de extensão - 310 horas
- Estágio curricular obrigatório - 180 horas
- Trabalho de conclusão de curso - 60 horas

Os componentes curriculares obrigatórios são apresentados no quadro abaixo:

Quadro 3. Componentes Curriculares Obrigatórios que constituem a matriz curricular do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate da UFSB e seus respectivos créditos (Cr), carga horária total (TO), teórica (T) e prática (P), assim como pré-requisitos.

Nome do Componente	Créditos e Carga Horária				Pré-requisito
	Cr	TO	T	P	
Quadrimestre I- 22 Créditos (330h)					

CC FG Eixo de Ciências na Formação Cidadã	4	60	60	-	-
CC FG Eixo Produções Textuais	4	60	60	-	-
CC FG Eixo Artes e Humanidades na Formação Cidadã	4	60	60	-	-
CC FC Eixo Matemática e Computação	4	60	60	-	-
CC FG Eixo Línguas Estrangeiras	4	60	60	-	-
Introdução à Produção de Cacau	2	30	15	15	-
Quadrimestre II- 18 Créditos (270h)					
CC FG Eixo Matemática e Computação (30h)	2	30	30	-	-
CC FG Eixo Produções Textuais	2	30	30	-	-
CC FG Eixo Artes e Humanidades na Formação Cidadã	4	60	60	-	-
Introdução à Produção de Chocolates	2	30	30	-	-
Matemática para as Ciências Agrárias	4	60	60	-	-
Gênese, Morfologia e Física do Solo	4	60	45	15	-
Quadrimestre III- 20 Créditos (300h)					
Metodologia Científica	2	30	30	-	-
Representações Gráficas	2	30	30	-	-
Microbiologia Geral	4	60	45	15	-
Morfofisiologia de Espécies	4	60	45	15	-

Cultivadas					
Bioquímica e Citologia Básica	4	60	45	15	-
Fundamentos de Química Aplicados à Cacaucultura	4	60	60	-	-
Quadrimestre IV- 20 Créditos (300h)					
Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas	4	60	30	30	Gênese, Morfologia e Física do Solo
Estatística e Experimentação Agrícola	4	60	45	15	-
Agrometeorologia Aplicada à Cacaucultura	4	60	45	15	-
Manejo de Pragas do Cacaueiro	4	60	45	15	-
Propagação do Cacaueiro e Implantação da Lavoura	4	60	45	15	Morfofisiologia de Espécies Cultivadas
Quadrimestre V- 20 Créditos (300h)					
Adubos e Adubação em Cacaueiros	4	60	30	30	Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas
Manejo de Doenças do Cacaueiro	4	60	45	15	Microbiologia Geral
Poda do Cacaueiro	4	60	45	15	Morfofisiologia de Espécies Cultivadas
Genética e Melhoramento do Cacaueiro	4	60	45	15	Bioquímica e Citologia Básica; Morfofisiologia de Espécies Cultivadas
Topografia	4	60	45	15	-
Quadrimestre VI- 16 Créditos (240h)					
Irrigação	4	60	45	15	-
Sistemas de Produção de Cacau	4	60	45	15	Introdução à Produção de Cacau

Manejo e Conservação do Solo e da Água	4	60	45	15	Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas
Máquinas e Mecanização na Cacaucultura	4	60	45	15	Introdução à Produção de Cacau
Quadrimestre VII- 12 Créditos (180h)					
Empreendedorismo e Marketing na Cacaucultura	4	60	45	15	-
Tecnologia do Processamento de Cacau e Chocolates	4	60	45	15	-
Tecnologias de Colheita e Pós-colheita do Cacau	4	60	45	15	-
Quadrimestre VIII- 14 Créditos (210h)					
Desenvolvimento de Novos Produtos Oriundos do Cacau	2	30	30	0	-
Produção e Certificação de Cacau e Chocolate Orgânico	4	60	45	15	Sistemas de Produção de Cacau
Qualidade e Análise Sensorial de Amêndoas e Chocolates	4	60	45	15	Tecnologias de Colheita e Pós-colheita do Cacau; Tecnologia do Processamento de Cacau e Chocolates
Cooperativismo e Associativismo	4	60	45	15	-
Quadrimestre IX- 16 Créditos (240h)					
Estágio Curricular Obrigatório	12	180	0	180	70% da carga horária curricular
Trabalho de Conclusão de Curso	4	60	-	-	-

Os componentes curriculares optativos representam um conjunto de CCs com o objetivo de ampliar o conhecimento em áreas específicas, flexibilizando a oferta e

percurso acadêmico. São apresentados no quadro abaixo os componentes curriculares optativos.

Quadro 4. Componentes curriculares optativos que compõem a matriz curricular do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate da UFSB e respectivos créditos (Cr), carga horária total (TO), teórica (T) e prática (P).

Nome do Componente	Crédito e Carga Horária			
	Cr	TO	T	P
Biologia e Controle de Plantas Espontâneas	4	60	45	15
Tecnologia de Aplicação de Produtos Fitossanitários	4	60	45	15
Controle Biológico de Pragas	4	60	45	15
Entomologia Geral	4	60	45	15
Resistência de Plantas à Insetos	4	60	45	15
Libras	4	60	60	0
Meio Ambiente, Cultura e Direitos Humanos	2	30	15	15
Recursos Genéticos na Cabaçuca	4	60	45	15
Biotecnologia Aplicada à Cacaucultura	4	60	45	15
Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas	4	60	45	15
Projetos de Extensão em Cacaucultura I	4	60	15	45
Projetos de Extensão em Cacaucultura II	4	60	15	45
Veículo Aéreo não Tripulado (VANT): Aquisição e Processamento de Imagens	4	60	45	15

Agricultura de Precisão	4	60	45	15
Tópicos Especiais em Cacaucultura	4	60	30	30

10.3. Atividades de Extensão

De acordo com a Resolução n. 07/2018, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que em seu Artigo 4º estabelece: “*As atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos*”. Neste sentido, para integralização da carga horária regulamentada em atividades de extensão, os discentes deverão cumprir um total de 310 horas.

Para tanto, a UFSB dispõe da Resolução n. 13/2021 com as diretrizes que regulamentam a inserção obrigatória de atividades de extensão nos currículos de seus cursos de graduação. São consideradas atividades de extensão a participação ativa dos discentes em programas e projetos de extensão; cursos, minicursos e oficinas de extensão; eventos de extensão, prestação de serviços e elaboração de produtos, os quais serão registrados no Histórico Acadêmico do/a estudante como Componentes Curriculares de Extensão (CCEx) e Atividades Curriculares de Extensão (ACEx). Os CCEx não poderão ultrapassar o limite de 50% do total de carga horária em atividades de extensão exigida para a integralização curricular no curso.

São CCEx: Projetos de Extensão em Cacaucultura I e II, ambos com 60 horas cada. Enquanto abaixo estão listadas as ACEx, discriminando o tipo de atividade e a carga horária.

Quadro 5. Tipo de atividades possíveis de creditação como Atividades Curriculares de Extensão, carga horária da atividade e carga horária máxima para o curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate do *Campus* Jorge Amado da Universidade Federal do Sul da Bahia.

ATIVIDADE DE EXTENSÃO	PONTUAÇÃO
-----------------------	-----------

I - Programas e Projetos de Extensão	
Bolsista, colaborador/a, voluntário/a	CH total da atividade
II - Cursos, Minicursos e Oficinas de Extensão:	
Membro da comissão organizadora, ministrante ou facilitador/a	CH total da atividade
III - Eventos de Extensão:	
Membro da comissão organizadora, ministrante, palestrante, monitor/a e/ou facilitador/a	CH total da atividade
IV - Prestação de Serviços:	
Membro da comissão organizadora e/ou prestador/a de serviço	CH total da atividade
V - Elaboração de Produtos:	
Membro de equipe de projetos que envolvam contribuições na construção ou atualização de produtos educativos, culturais, comunicacionais, tecnológicos, dentre outros	CH total da atividade

10.4. Matriz Curricular e Representação Gráfica de um Perfil de Formação

No Quadro 6 é apresentada uma matriz curricular do curso de Tecnologia de Produção de Cacau e Chocolate, dividido em 9 quadrimestres, totalizando 3 anos, com a representação dos componentes curriculares da formação geral e específica.

Quadro 6. Matriz curricular do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate.

Quadrimestre 1	Quadrimestre 2	Quadrimestre 3	Quadrimestre 4	Quadrimestre 5	Quadrimestre 6	Quadrimestre 7	Quadrimestre 8	Quadrimestre 9
CC FG Eixo Ciências na Formação Cidadã (60h)	CC FG Eixo Matemática e Computação (30h)	Metodologia Científica (30h)	Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas (60h)	Aubos e Adubação em Cacaueiros (60h)	Irrigação (60h)	Empreendedorismo e Marketing na Cacaucultura (60h)	Desenvolvimento de Novos Produtos Oriundos do Cacau (30h)	Estágio Curricular Obrigatório (180h)
CC FG Eixo Produções Textuais (60h)	CC FG Eixo Produções Textuais (30h)	Representações Gráficas (30h)	Estatística e Experimentação Agrícola (60h)	Manejo de Doenças do Cacaueiro (60h)	Sistemas de Produção de Cacau (60h)	Tecnologia do Processamento de Cacau e Chocolates (60h)	Produção e Certificação de Cacau e Chocolate Orgânico (60h)	Trabalho de Conclusão de Curso (60h)
CC FG Eixo Artes e Humanidades na Formação Cidadã (60h)	CC FG Eixo Artes e Humanidades na Formação Cidadã (60h)	Microbiologia Geral (60h)	Agrometeorologia Aplicada à Cacaucultura (60h)	Poda do Cacaueiro (60h)	Manejo e Conservação do Solo e da Água (60h)	Tecnologias de Colheita e Pós Colheita de Cacau (60h)	Qualidade e Análise Sensorial de Amêndoas e Chocolates (60h)	
CC FG Eixo Matemática e Computação (60h)	Introdução à Produção de Chocolates (30h)	Morfofisiologia de Espécies Cultivadas (60h)	Manejo de Pragas do Cacaueiro (60h)	Genética e Melhoramento do Cacaueiro (60h)	Máquinas e Mecanização na Cacaucultura (60h)	Optativo (60h)	Cooperativismo e Associativismo (60h)	
CC FG Eixo Línguas Estrangeiras (60h)	Matemática para Ciências Agrárias (60h)	Bioquímica e Citologia Básica (60h)	Propagação do Cacaueiro e Implantação da Lavoura (60h)	Topografia (60h)	Optativo (60h)	Optativo (60h)	Optativo (60h)	
Introdução à Produção de Cacau (30h)	Gênese, Morfologia e Física do Solo (60h)	Fundamentos de Química Aplicados à Cacaucultura (60h)						
Componentes Curriculares Optativos (240h)								
Atividades complementares (120h)								
Atividades de extensão (310h)								
330h	270h	300h	300h	300h	240h	180h	210h	240h

11. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Conforme Resolução n. 16/2015, as Atividades Complementares compreendem participação do/a estudante em atividades artísticas, culturais, esportivas, científicas e de representação estudantil seja na Universidade, na comunidade, em instituições, organizações ou outros espaços, visando à aquisição e/ou produção de conhecimentos e habilidades importantes para o exercício profissional, o voluntariado e a cidadania, e que contribuam para a complementação da sua formação pessoal, social, cultural e acadêmica”. Tais atividades serão computadas por grupos e tipos de acordo com a carga horária da atividade e a carga horária máxima, conforme Quadro 7. O/A discente deverá cumprir uma carga horária de no mínimo 120 horas em atividades complementares em pelo menos dois grupos distintos apresentados no Quadro 7.

As atividades complementares serão desenvolvidas pelos discentes ao longo do curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate.

A validação das atividades desenvolvidas pelos discentes será realizada por meio do colegiado do curso a partir do encaminhamento da documentação comprobatória pelo/a aluno/a.

Quadro 7. Tipo de atividades possíveis de creditação como Atividades Complementares, carga horária da atividade e carga horária máxima para o Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate do *Campus* Jorge Amado da Universidade Federal do Sul da Bahia.

Atividades (Para cada atividade deve ser apresentado respectivo documento comprobatório)	Pontuação
GRUPO I	
Participação em atividades esportivas	10h por participação, limitada a 30h
Cursos de línguas (não se computam aqui horas de Componentes Curriculares de línguas obrigatórios)	Limitada a 30h

cursados na UFSB)	
Participação em atividades artísticas e culturais (música, teatro, coral, radioamadorismo, etc.)	Limitada a 12h
Expositor/a, Organizador/a ou Apresentador/a em atividade artística ou cultural.	Limitada a 12h
Participação em Diretórios, Centros Acadêmicos, Entidades de Classe, Conselhos e Colegiados da UFSB	15h por quadrimestre, limitadas a 60h
Participação efetiva em trabalhos voluntários ou beneficentes, atividades comunitárias, comissões de prevenção de acidentes, associações de bairros ou similares, brigadas de incêndio, associações escolares ou similares	Carga horária total da atividade, limitadas a 60h
Engajamento como docente não remunerado/a em cursos preparatórios, de reforço escolar ou outros cursos de formação	Carga horária total da atividade, limitadas a 60h
Participação em atividades de tutoria ou monitoria acadêmico-científica	Carga horária do certificado, limitada a 60h
Participação em Atividades de Orientação Acadêmica	Limitada a 36h
GRUPO II	
Atuação como instrutor/a em palestras técnicas, seminários, cursos da área específica, desde que não remunerados	Carga horária da atividade, limitada a 60h
Participação em cursos extraordinários de sua área de formação, de fundamento científico ou de gestão	Carga horária do certificado de

	participação, limitadas a 60h
Participação em palestras, congressos, seminários técnico-científicos	Carga horária do certificado de participação, limitadas a 60h
Apresentação ou exposição de trabalhos em palestras, congressos e seminários técnico-científicos nacionais	10h por apresentação, limitadas a 60h
Apresentação ou exposição de trabalhos em palestras, congressos e seminários técnico- científicos internacionais	15h por apresentação, limitadas a 60h
Participação efetiva na organização de exposições e seminários de carácter técnico-científico	Carga horária do certificado de participação, limitadas a 60h
GRUPO III	
Publicação de resumos em Anais eventos de carácter técnico-científico (autoria ou co-autoria) nacionais	10h por resumo publicado, limitadas a 60h
Publicação de resumos em Anais eventos de carácter técnico-científico (autoria ou co-autoria) internacionais	15h por artigo publicado em Anais, limitadas a 60h
Publicação de artigo de carácter técnico-científico em revistas nacionais (autoria ou co-autoria)	35h por artigo publicado
Publicação de artigo de carácter técnico-científico em revistas internacionais (autoria ou co-autoria)	45h por artigo publicado

Publicação de artigo em outras áreas em revistas nacionais/internacionais (autoria ou co-autoria)	20h por artigo, limitadas a 40h.
Estágio não obrigatório na área do curso ou trabalho com vínculo empregatício na área do curso	Carga horária máxima de 100h por ano
Estudante de Iniciação Científica, bolsista ou voluntário/a	Máximo de 100h por ano
Participação em projetos técnico-científicos	Carga horária do certificado, limitado a 60h
Participação em grupos de pesquisa vinculados ao Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq	Limitado a 10h

12. ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio curricular pode ser dividido em estágio curricular não obrigatório e estágio curricular obrigatório. Estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória, sendo que a carga horária desenvolvida pelos discentes nessa modalidade de estágio poderá ser aproveitada como atividades complementares conforme os limites estabelecidos no Quadro 7. Já o Estágio Curricular Obrigatório (ECO) do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate da UFSB é um Componente Curricular obrigatório com carga horária de 180 horas que constitui atividades programadas de formação. As atividades realizadas neste componente visam assegurar o contato do formando com o ambiente e a vivência do trabalho no campo de atuação, possibilitando aos discentes que conhecimentos, habilidades e atitudes se concretizem em ações profissionais.

O ECO poderá ser realizado em estabelecimentos públicos ou privados, inclusive na UFSB, mas preferencialmente em outras instituições que atuam nos diferentes segmentos da cadeia produtiva do cacau e do chocolate, assim como seus derivados. Podem se matricular em ECO discentes que tenham concluído no mínimo 70% da carga horária curricular do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate.

A oficialização do estágio supervisionado curricular obrigatório se dará por matrícula no componente. Durante o ECO cada discente será orientado por um docente da UFSB, preferencialmente vinculado ao Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate e será supervisionado no local de realização das atividades de estágio por um profissional devidamente habilitado, considerando as diferentes áreas de atuação profissional do tecnólogo em produção de cacau e chocolate.

13. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

De acordo com a Resolução CNE/CP n. 1, de 05 de janeiro de 2021 do Conselho Nacional de Educação, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular, que se requerido, deve estar indicado no PPC juntamente com a carga horária e, neste sentido, para o Curso Superior de Tecnologia de Produção de Cacau e Chocolate será adotado a obrigatoriedade de execução para formação do/a discente, tendo 60h de carga horária. O TCC deverá ser realizado ao longo do último ano do curso, buscando o desenvolvimento das competências profissionais, com atividade de síntese e integração de conhecimentos na área de produção de cacau e chocolate.

O TCC deve ser desenvolvido individualmente, sob a orientação de um docente vinculado à Universidade Federal do Sul da Bahia, devidamente autorizado pelo Colegiado de Curso. Para avaliação, deverá ser entregue ao final do quadrimestre de matrícula no CC um documento na forma de uma monografia ou de um artigo científico, apresentado para uma banca examinadora composta por, no mínimo, três membros, incluindo o orientador.

14. SISTEMA DE CREDITAÇÃO

A UFSB adota um regime de creditação compatível com o European Credit Transfer System (ECTS), vigente no Espaço Europeu de Ensino Superior, com dois principais objetivos:

- A. Acolher com respeito e flexibilidade diferentes tipos de aquisição de conhecimentos e habilidades: formais, não-formais e informais, apresentados pelo/a estudante e devidamente atestados por um/a docente orientador/a e pelo Colegiado de Curso;
- B. Permitir e valorizar a mobilidade internacional dos estudantes da UFSB, favorecendo o reconhecimento de diplomas e certificados.

Na UFSB, cada CC (Componente Curricular) possui Carga horária mais Crédito, onde CH é o número de horas semanais de aulas e atividades presenciais, incluindo trabalho de laboratório, aulas práticas, aulas de exercícios ou estudos dirigidos, realizadas na Universidade. Uma unidade de crédito (Cr) equivale a 15 horas de trabalho acadêmico ou demonstração de domínio de conhecimento, competência ou habilidade, validados pelo Colegiado. Nesse sistema, o crédito é atribuído ao CC ou atividade de um programa de estudos ou curso. O número de créditos de cada CC ou atividade pode variar em cada curso, a depender da importância atribuída ao volume de trabalho necessário para que o estudante consiga atingir os resultados exigidos no respectivo Projeto Pedagógico do Curso.

A principal característica desse sistema de creditação diz respeito à centralidade do processo ensino-aprendizagem, ao invés do sistema tradicional de ensino centrado na figura do professor e em conteúdos e tarefas prefixados. Contudo, a atribuição de créditos não deve variar de estudante para estudante, considerando-se a unidade pedagógica (atividade, CC ou curso). O crédito, como exposto acima, certifica a atividade e não o estudante e, sua notação não será adaptada conforme o estudante tenha apresentado um desempenho que se diferencia em qualidade (para mais ou para menos). Este é papel da nota ou conceito e não do crédito. O sistema prevê, entretanto, procedimentos de tolerância ou compensação quando, por exemplo, uma banca de exame ou um conselho de equipe docente isenta o estudante de novo reexame na medida do seu desempenho global no período ou, ao invés, recomenda novo exame, a despeito de uma nota alta, quando o estudante não demonstrou durante o período desempenho compatível com uma nota muito acima do seu perfil.

Visando estabelecer classificação para obtenção de certificados e diplomas, as notas são numéricas, variando de zero a dez, com uma casa decimal, conforme Quadro 8. A nota mínima para a aprovação nos componentes curriculares será 6,0 (seis inteiros).

Quadro 8. Sistema adotado pela UFSB.

Nota numérica	Resultado
6,0 a 10,0	Obtenção de Crédito
3,0 a 5,9	Crédito condicional
0,0 a 2,9	Não-aprovação

O Coeficiente de Rendimento Geral (CRG) tem um valor entre 0,00 e 10,00, expresso com duas casas decimais, e será calculado de acordo com a seguinte expressão:

$$CRG = \frac{(MComp \times CompC)}{CompM}$$

Onde:

MComp = média aritmética dos componentes cursados, com aprovação e/ou reprovação;

CompC = número de componentes cursados com aprovação;

CompM = número de componentes em que o/a estudante se matriculou.

15. ACESSO AO CURSO, MOBILIDADE E APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

15.1. Acessibilidade e diversidade

A UFSB por meio da Resolução n. 07/2021 estabelece sua política de acessibilidade e inclusão com os seguintes objetivos: I - garantir a acessibilidade e a inclusão das/os estudantes, docentes, gestoras/es, técnicos administrativos em educação, colaboradoras/es, visitantes e de toda e qualquer pessoa com deficiência ou com transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação que frequente a instituição, os quais constituem o público-alvo dessa política. II - minimizar e, se possível, eliminar as barreiras urbanísticas, atitudinais, arquitetônicas, de informação e comunicação, tecnológica e de transportes que existem na instituição e que restringem a participação e o desenvolvimento acadêmico e social do público-alvo desta Política; III - garantir que o público-alvo desta Política participe como protagonista na sua

implementação; IV - promover ações de ensino, pesquisa, extensão e gestão com vistas à construir uma instituição de ensino superior acessível e inclusiva, permeada por valores democráticos, éticos e pelo respeito às diferenças e à diversidade; V - ampliar os processos de ingresso para as/os estudantes público-alvo desta política em todos os ciclos de formação e cursos oferecidos pela UFSB; desenvolver ações visando a permanência e o êxito na UFSB das/os estudantes inseridos VI - como público-alvo desta política mediante oferta de condições adequadas, adaptações e orientação pedagógica em seu percurso acadêmico; VII - assegurar a aquisição de recursos acessíveis, inclusivos e de tecnologia assistiva para eliminar as barreiras de aprendizagem, urbanísticas, atitudinais, arquitetônicas, de informação e comunicação, tecnológica e de transportes ao público-alvo dessa política; VIII - contribuir para que as instâncias institucionais trabalhem de forma integrada na busca de acessibilidade e inclusão na UFSB; IX - sensibilizar e estimular o envolvimento e a participação da comunidade acadêmica na implementação e execução desta política; X - promover continuamente ações institucionais de capacitação e de formação continuada em Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva para toda comunidade acadêmica, inclusive, por meio de sua inserção em cursos voltados a gestoras/es, docentes, técnicas/os e currículos de cursos de graduação, pós-graduação e extensão.

Para tanto foram estabelecidos seis eixos de atuação, sendo: I - Acesso e Permanência; II - Infraestrutura e Serviços; III - Formação Inicial e Continuada para Inclusão e Acessibilidade; IV - Acessibilidade Pedagógica; V - Tecnologia Assistiva; VI - Comunicação e Mobilização. Assim, busca-se por meio da Política de Ações Afirmativas da instituição, adaptação das instalações físicas, formação de servidores, docentes e gestores, flexibilização e adaptação de materiais, conteúdos e metodologias de ensino, dentre outros, garantir que os objetivos de sua política de acessibilidade e inclusão sejam atingidos. Para implantação dessa política foi instituída a Rede de Acessibilidade e Inclusão da UFSB, constituída pelo Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI), Comissão de Acessibilidade e Inclusão (CTAI), Setor de Acessibilidade e Inclusão (SAI) da Coordenação de Qualidade de Vida/Pró-reitora de Ações Afirmativas (PROAF) e demais estruturas dos *Campi* e Reitoria a depender das demandas.

15.2. Forma de Acesso ao Curso

Serão ofertadas anualmente 50 vagas para o Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, presencialmente, no *Campus* Jorge Amado, em Itabuna, BA. Os processos seletivos para ingresso serão realizados por meio de editais de seleção gerenciados pela Pró-Reitoria de Gestão Acadêmica (PROGEAC).

Para acessar o curso, as/os estudantes poderão ingressar das seguintes formas: Entrada direta pelo SISU, Entrada via edital de ingresso específico para o programa Itinerário Contínuo no âmbito da parceria UFSB/Secretaria de Educação do Estado da Bahia, além de Transferência interna, Transferência de outra IES e Admissão de portadores de diploma. Pela entrada direta, as vagas são ofertadas pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU), utilizando-se as notas obtidas pelo/a estudante no ENEM. Para a entrada via projeto Itinerário Contínuo também serão utilizadas as notas do ENEM para a classificação dos candidatos. Serão reservadas 50% das vagas para entrada via SiSu e 50% para o programa Itinerário Contínuo. As demais formas de ingresso são viabilizadas mediante editais específicos e regulamentação da Instituição.

O preenchimento das vagas no curso atende aos critérios estabelecidos para as diferentes modalidades de ingresso da Universidade, conforme resolução específica que dispõe sobre a política de ações afirmativas para os processos seletivos aos cursos de graduação da UFSB, com os seguintes tipos de cotas, a saber:

- I – Candidatos com renda familiar bruta per capita igual ou inferior a um salário mínimo e meio que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas;
- II – Candidatos auto declarados pretos, pardos ou indígenas, com renda familiar bruta igual ou inferior a um salário mínimo e meio per capita e que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas;
- III – candidatos que, independente da renda, tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas;
- IV – Candidatos auto declarados pretos, pardos ou indígenas que, independente da renda, tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas;
- V – Vagas supranumerárias para candidatos que pertençam aos povos indígenas residentes no território nacional e regional;

VI – Vagas supranumerárias para candidatos que pertençam às comunidades quilombolas e de extrativistas tradicionais;

VII – Vagas supranumerárias para candidatos egressos dos Colégios Universitários;

VIII – Vagas supranumerárias para candidatos egressos dos Complexos Integrados de Educação;

IX – Vagas supranumerárias para candidatos transexuais e travestis.

15.3. Mobilidade e Aproveitamento de Estudos

15.3.1. Mobilidade

A articulação interinstitucional na oferta de educação superior pública na região sul da Bahia e a promoção da mobilidade nacional e internacional de sua comunidade é um dos princípios político-institucionais da UFSB.

A UFSB participa do Programa de Mobilidade Acadêmica (convênio ANDIFES) que possibilita aos discentes cursar componentes curriculares em outras Instituições de Ensino Superior (IES) que participam do referido programa, assim como receber alunos destas IES para cursar CCs na UFSB, de acordo com os critérios estabelecidos em cada convênio. Da mesma forma, o Programa de Mobilidade Virtual em Rede ANDIFES (PROMOVER ANDIFES) possibilita a mobilidade acadêmica de modo virtual a partir da oferta de CCs em cursos de graduação que podem ser cursados por alunos das instituições que participam desse programa. Atualmente esse programa conta com a adesão de 12 Universidades Federais, com uma oferta em 2021 de mais de 1900 CCs/disciplinas e quase 10 mil vagas para os estudantes.

Visando a mobilidade acadêmica internacional, assim como a colaboração para realização de pesquisas, a UFSB mantém acordos de cooperação com diferentes instituições internacionais, conforme Quadro 9.

Quadro 9. Listagem de acordos estabelecidos entre a UFSB e instituições internacionais.

Instituição	País	Início
Universidade de Valparaíso	Chile - Valpaíso	2015
Jardim Botânico de NY - NYBG	Estados Unidos - NY	2015
Centro Agrônomo Tropical de Pesquisa e Ensino	Costa Rica - Turrialba	2016

- CATIE		
Université du Québec à Trois-Rivières	Canadá - Trois-Rivières	2016
Universidade de Coimbra	Portugal - Coimbra	2016
Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologia	Portugal - Lisboa	2016
Universidade Popular dos Movimentos Sociais	Brasil - Porto Alegre	2016
Universidade de Valência - Espanha	Espanha - valência	2016
Colégio de La Frontera - COLEF	México - Tijuana	2018
Universidad Luiz Amigó	Colômbia - Medellín	2018
Universidade Nacional de Salta - UNSA	Argentina - Salta	2018
Universidad Sérgio Arboleda	Colômbia - Bogotá	2018
Universidade de Aveiro	Portugal - Aveiro	2018
Universidade Autónoma do México - UNAM	México	2018
Universidade Alberto Hurtado - UHA	Chile	2018
Universidade da República do Uruguai	Uruguai	2019
Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais - FLACSO	Diversos	2019
International Cities of Refuge Network - ICORN	Roterdã - Noruega	2019
Global Center for Advanced Studies - GCAS	Irlanda	2020
Universidad Regional Amazónica IKIAM	Equador	2020
University of Saskatchewan (Usask)	Canadá	2020
Leibniz Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (IPK-Gatersleben)	Alemanha	2021

A UFSB, também mantém o compromisso de mobilidade dos discentes, docentes e técnicos-administrativos no país, com instituições renomadas e com interesses similares a sua política educacional. Os convênios são estabelecidos e formalizados pelo setor de convênios e transferências da UFSB, por onde presta assessoria institucional para a comunidade acadêmica quanto a formalização de propostas, elaboração de planos de trabalho e análise de minutas de contratos, acordos, convênios, e instrumentos

congêneres sugeridas pelos setores. Atualmente, os convênios e cooperação técnica para atividades e mobilidade nacional celebrada entre a UFSB e demais instituições são apresentados no quadro 10.

Quadro 10. Listagem de convênios e cooperações técnicas estabelecidas entre a UFSB e instituições nacionais.

Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC
Defensoria Pública do Estado da Bahia - DPE/BA
Fundação Quincas Neto
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - IFBA
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - IFBAIANO
Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola - IMAFLORA
Instituto do Meio Ambiente e Recursos Hídricos - INEMA
Instituto Arapyau
Instituto Baleia Jubarte
Instituto Biofábrica de Cacau
Ministério Público do Estado da Bahia
Organização de Conservação de Terras do Baixo Sul da Bahia - OCT
Plantações Michelin da Bahia
Serviço Florestal Brasileiro
Teia dos Povos
Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB
Universidade do Estado da Bahia - UNEB
Fundação Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF
Fundação Universidade Federal do ABC - UFABC
Ilha dos Aquários
Veracell Celulose S/A
Symbiosis Investimentos e Participações S.A.
National Institute of Allergy and Infectious Diseases - NIAID

15.3.2 Aproveitamento de Estudos

Estudos e atividades desenvolvidas em outra Instituição de Ensino Superior ou na própria UFSB podem ser convalidados no Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, desde que atendam ao disposto na Resolução que dispõe sobre aproveitamento de estudos e dispensa por equivalência nos cursos de graduação da UFSB.

A solicitação deverá ser feita pelo/a requerente no Setor de Apoio Acadêmico da UFSB nos prazos estabelecidos no Calendário Acadêmico e instruídos dos documentos que atestam a integralização e aprovação no CC ou desenvolvimento da atividade, cabendo ao Colegiado de curso, no qual o/a estudante estiver matriculado/a, deliberar sobre a solicitação de aproveitamento de estudos ou dispensa por equivalência.

Para os/as estudantes oriundos/as do Itinerário Contínuo será permitida a validação de conhecimentos, aprendizagens e experiências realizadas na Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Essa possibilidade está prevista em diversos documentos legais, tais como: a Lei n. 9.394/1996, que estabelece as Diretrizes e bases da educação nacional, que em seu Capítulo III “Da Educação Profissional e Tecnológica”, no art. 41, afirma que “O conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”; e a Resolução CNE/CP n. 1/2021, que “Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica”, que em seu art. 5º informa que:

§ 6º Os itinerários formativos profissionais devem possibilitar um contínuo e articulado aproveitamento de estudos e de experiências profissionais devidamente avaliadas, reconhecidas e certificadas por instituições e redes de Educação Profissional e Tecnológica, criadas nos termos da legislação vigente.

§ 7º Os itinerários formativos profissionais podem ocorrer dentro de um curso,

de uma área tecnológica ou de um eixo tecnológico, de modo a favorecer a verticalização da formação na Educação Profissional e Tecnológica, possibilitando, quando possível, diferentes percursos formativos, incluindo programas de aprendizagem profissional, observada a legislação trabalhista pertinente.

Tais diretrizes também são consubstanciadas no Parecer CNE/CP n. 19/2022, que dispõe sobre o aproveitamento, em cursos de graduação, de saberes, conhecimentos e competências constituídas em diferentes situações, formais e não formais, inclusive no trabalho. Quando trata especificamente sobre Cursos Superiores de Tecnologia, esse Parecer ratifica o Parecer CNE/CP n. 29/2002, ao fundamentar a definição de Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os Cursos Superiores de Tecnologia, esclarecia que:

[...] o aproveitamento de estudos realizados em cursos sequenciais para fins de continuidade de estudos em outros cursos regulares, tanto no nível técnico quanto no nível tecnológico ou em outros cursos de graduação, depende, é claro, da avaliação individual do aluno em cada caso, à luz do perfil profissional de conclusão do curso no qual se pleiteia o devido aproveitamento de estudos, segundo o que prescreve o Artigo 41 da LDB.

E ainda, nesta perspectiva, o referido Parecer enfatiza o seguinte:

[...]

“Obedecidos os critérios de acesso ao ensino superior estabelecidos em lei e nas normas específicas, será facultado a estudantes regularmente matriculados em um determinado curso superior de tecnologia, para o qual foram classificados em processo seletivo, requerer o aproveitamento de competências já desenvolvidas e diretamente vinculadas ao perfil profissional do respectivo curso. Tais competências podem ser oriundas de cursos profissionais de nível técnico, de outros cursos de nível superior ou ainda, adquiridas no mundo do trabalho, nos termos do Artigo 41 da LDB. Caberá à instituição ofertante estabelecer formas de avaliação de tais competências.

Vale destacar que a avaliação desse tipo de solicitação, como rege o Parecer CNE/CP n. 29/2002, deverá:

[...] ser concretizada, necessariamente, de forma personalizada e não apenas

por análise de ementas curriculares. Não basta haver correspondência entre eventuais conteúdos programáticos. O que deve ser avaliado, para fins de prosseguimento de estudos, é o efetivo desenvolvimento de competências previstas no perfil profissional de conclusão do curso.

No Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, a validação de estudos e de atividades desenvolvidas na Educação Profissional Técnica de Nível Médio pelos os/as estudantes do Itinerário Contínuo deverá seguir as mesmas diretrizes estabelecidas para o aproveitamento de estudos por experiências vivenciadas, conforme disposto na Resolução n. 25/2021 da UFSB, devendo ser avaliada a correspondência dessas experiências com o conteúdo, as competências e/ou as habilidades descritas neste Projeto Pedagógico de Curso.

16. REGIME DE MATRÍCULA E INSCRIÇÃO EM COMPONENTES CURRICULARES

Conforme a Resolução n. 18/2018 CONSUNI a matrícula é o registro institucional do vínculo entre a UFSB e o/a aluno/a aprovado/a em processo seletivo na instituição, a qual será realizada no início do curso conforme prazos e normas estabelecidas em edital próprio. Assim, a matrícula no Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate está condicionada à aprovação do/a discente em processo seletivo conforme item 15.2.

A inscrição do/a discente em componentes curriculares será realizada exclusivamente por meio do sistema acadêmico, de acordo com os prazos estabelecidos no calendário acadêmico. A referida inscrição é realizada, em três etapas distintas, sendo: I) inscrição, II) ajuste de inscrição e III) inscrição extraordinária, conforme Resolução n. 18/2018 CONSUNI. A cada quadrimestre o/a estudante deverá realizar a inscrição em CCs, sendo que caso não se inscreva em nenhum CC durante o quadrimestre e não solicite a suspensão temporária de matrícula sua matrícula será cancelada de ofício, salvo quando a ausência de ação for motivada por força maior.

17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Os processos de avaliação do ensino e aprendizagem na UFSB são fundamentados na interdisciplinaridade, compromisso com aprendizagem significativa,

criatividade e inovação, ética e espírito colaborativo. Assim, a avaliação do desempenho acadêmico do/a discente no Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate será realizada de forma processual, contínua e cumulativa, seguindo as normas regimentais institucionais assim como a legislação vigente.

Para que o/a discente seja considerado/a aprovado/a em um componente curricular é necessário que o mesmo obtenha no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de frequência com relação à carga horária total do CC e nota igual ou superior a 6,0 (seis) na(s) avaliação(ões) realizada(s). Para tanto, durante o quadrimestre deverá ser realizada pelo menos uma atividade avaliativa.

O/A discente que obtiver no mínimo 75% de frequência nas aulas e uma nota final entre 3,0 e 5,9 poderá, conforme Resolução n. 14/2020 CONSUNI, realizar a Recuperação de Crédito Condicional (RCC), exceto para os componentes curriculares de estágio (CCE), práticas de laboratório (CCL) e trabalho de conclusão de curso (TCC). A RCC será realizada entre o terceiro e o sétimo dia após a divulgação dos resultados das avaliações regulares, por meio de instrumento avaliativo (provas, análise de texto, trabalhos discursivos escritos, relatórios de experiências, dentre outros) definido pelo/a docente responsável pelo CC. Para ser aprovado/a o/a discente deverá obter média final (MF) ponderada igual ou superior à 5,0 (cinco), considerando-se peso 6,0 (seis) a nota média obtida nas atividades desenvolvidas regularmente durante o quadrimestre e peso 4,0 (quatro) a nota obtida na atividade realizada no RCC, conforme equação abaixo:

$$MF = \frac{(Média.6) + (RCC.4)}{10} \geq 5$$

A atividade avaliativa utilizada na RCC deverá ser arquivada junto ao Setor de Apoio Acadêmico e o/a discente poderá requerer a revisão da mesma por meio de requerimento protocolado no Setor de Apoio Acadêmico, desde que devidamente justificado.

18. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate

realizará anualmente uma avaliação do projeto pedagógico do referido curso no intuito de subsidiar decisões que permitam a realização de ajustes na oferta do curso para melhoria na qualidade de ensino. Tais discussões também serão fomentadas no âmbito do Núcleo Docente Estruturante do curso por meio de reuniões ordinárias para identificação de gargalos e apresentação de propostas ao colegiado para melhorias no PPC. Assim, serão considerados nessa avaliação os resultados obtidos por meio de avaliação institucional realizada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) a partir de formulários disponibilizado à comunidade acadêmica com questões relativas à qualidade do ensino, considerando as dimensões didático-pedagógica (administração acadêmica, projeto de curso, atividades acadêmicas, políticas de capacitação, integração graduação e pós-graduação), corpo docente (formação acadêmica, atuação e desenvolvimento acadêmico-profissional, produção científica e condições de trabalho) e infraestrutura (espaço físico, acervo biblioteca, instalações e laboratórios específicos).

19. GESTÃO DO CURSO

A gestão do curso de Tecnologia em Cacau e Chocolate ocorrerá de acordo com a Resolução n. 17/2016 da UFSB, que dispõe sobre os órgãos e instâncias de Gestão Acadêmica das Unidades Universitárias, e a Resolução n. 13/2021, que dispõe sobre a curricularização das atividades de extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal do Sul da Bahia. Assim, haverá um Colegiado de Curso, o qual atuará como órgão normativo, deliberativo, consultivo e de planejamento acadêmico. Também é de responsabilidade do colegiado indicar o/a coordenador/a de extensão de curso; designar uma comissão própria de assessoria ao/à coordenador/a de extensão do curso; aprovar a oferta das ACEx e dos CCEx e avaliar continuamente a pertinência das atividades de extensão creditáveis no âmbito do curso. Será presidido por um/a Coordenador/a e composto por representantes das equipes docentes dos componentes curriculares, por representantes discentes e demais membros/as, conforme resolução e normas da UFSB. O mandato dos/as representantes no Colegiado é de dois anos, podendo ser reconduzidos/as uma única vez.

19.1. Corpo docente

O corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate da UFSB contará com 16 profissionais com sólida formação acadêmica e empenhados com a qualidade do ensino. Atuam em componentes curriculares obrigatórios e/ou optativos do curso, conforme apresentado no Quadro 11.

Quadro 11. Lista do corpo docente atuante no Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate, nível de formação (NF), Componente/s Curricular/es (CC) obrigatórios em que atua, regime de trabalho (RT), e-mail e link de acesso ao currículo Lattes.

Docente	NF	Componente Curricular (CC)	RT	E-mail	Currículo Lattes
Alex Mota dos Santos	DR	Topografia	DE	alexmota@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/1052954621703195
Ben-Hur Ramos Ferreira Gonçalves	DR	Introdução à produção de chocolates Bioquímica e Citologia Básica Tecnologias de Colheita e Pós-colheita do Cacau Tecnologia do Processamento de Cacau e Chocolates Desenvolvimento de Novos Produtos Oriundos do Cacau Qualidade e Análise Sensorial de Amêndoas e Chocolates	DE	benhur@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/9301383131480309
Carlos Eduardo Pereira	DR	Introdução à Produção de Cacau Estatística e Experimentação Agrícola Propagação do Cacaueiro e Implantação da Lavoura Poda do Cacaueiro Sistemas de Produção de Cacau	DE	carlos.pereira@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/8261873316657610
Fernando Mauro Pereira Soares	DR	Microbiologia Geral	DE	fernandosoares@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/5987588044350190
Jannaína Velasques da Costa Pinto	DR	Bioquímica e Citologia Básica Morfofisiologia de Espécies	DE	jannavelasques@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/4066841095002234

		Cultivadas Genética e Melhoramento do Cacaueiro			
Jaqueline Dalla Rosa	DR	Gênese, Morfologia e Física do Solo Adubos e Adubação em Cacaueiros Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas Manejo e Conservação do Solo e da Água	DE	jaqueline.rosa@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/5994210989712978
João Carlos Medeiros	DR	Gênese, Morfologia e Física do Solo Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas Adubos e Adubação em Cacaueiros Poda do Cacaueiro Produção e Certificação de Cacau e Chocolate Orgânico	DE	joao.medeiros@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/3509111034386583
Juliana Rocha Duarte Neves	Ms	Agrometeorologia Aplicada à Cacaucultura		julianarocha@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/0896161218851064
Khetrin Silva Maciel	DR	Metodologia Científica Morfofisiologia de Espécies Cultivadas Fundamentos de Química Aplicados à Cacaucultura	DE	khetrinmaciel@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/6753673403909545
Lilian Mara Sales Buonicontró	Ms	Representações gráficas	DE	lilianbuonicontró@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/7731066245397390
Maurício Farias Couto	DR	Matemática para as Ciências Agrárias	DE	mauricio.farias@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/4818052697108247

		Estatística e Experimentação Agrícola			
Milton Ferreira da Silva Júnior	DR	Cooperativismo e Associativismo	DE	milton.ferreira@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/7535411446526168
Nadabe dos Santos Reis	DR	Introdução à Produção de Chocolates Tecnologia do Processamento de Cacau e Chocolates Desenvolvimento de Novos Produtos Oriundos do Cacau	DE	nadabereis@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/5712244572194702
Narcísio Cabral de Araújo	DR	Irrigação	DE	narcisioaraujo@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/7850461835909726
Rafael Henrique de Freitas Noronha	DR	Máquinas e Mecanização na Cacaucultura	DE	rafael.noronha@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/5182748557428509
Rosane Rodrigues da Costa Pereira	DR	Manejo de Pragas do Cacaueiro Manejo de Doenças do Cacaueiro Bioquímica e Citologia Básica Empreendedorismo e Marketing na Cacaucultura	DE	rosanercpereira@ufsb.edu.br	http://lattes.cnpq.br/4775137867074150

DR – doutorado; Ms – mestrado; DE – dedicação exclusiva

19.2. Colegiado do Curso

A atuação do colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate será baseada nas normas vigentes. O colegiado exercerá função normativa, deliberativa, consultiva e de planejamento acadêmico. Desta forma, trabalhará para implementar o PPC, zelar pelas atividades de ensino e aprendizagem, propor políticas para o desenvolvimento de ensino, pesquisa, criação, inovação e cooperação técnica no âmbito do curso, apreciar e aprovar planos de ensino e aprendizagem, programas e planos de atividades de componentes curriculares (CC), promover o planejamento pedagógico anual dos CCs e deliberar sobre processos administrativos de natureza acadêmica.

O Colegiado será responsável pela indicação do/a coordenador/a de extensão de curso, da comissão própria de assessoria ao/a coordenador/a de extensão do curso, da aprovação de oferta das ACEx e dos CCEx e avaliação contínua da pertinência das atividades de extensão creditáveis no âmbito do curso.

As reuniões ordinárias do colegiado do curso serão mensais e extraordinárias quando for solicitado, sendo suas decisões referendadas por maioria simples dos votos. Em caso de impossibilidade de participação de algum/a dos/das seus/suas representantes, deve ser encaminhada sua imediata substituição junto ao Colegiado.

19.3. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate se orienta pela Resolução n. 04/2018 do CONSUNI/UFSB que dispõem sobre a criação de NDE para cursos de graduação e demais normas de gestão do curso. É o segmento da estrutura de gestão acadêmica com atribuições consultivas, propositivas e de assessorias para a gestão do curso de graduação, co-responsável pela formulação, implementação, consolidação de políticas e contínua avaliação de desenvolvimento do curso. De acordo com a Resolução n. 13/2021 do CONSUNI/UFSB, também são atribuições do NDE a elaboração, a reformulação e a avaliação contínua das políticas de extensão no âmbito do curso, inseridas no PPC para fins de creditação da extensão e a garantia que a curricularização de extensão esteja articulada com o ensino e a pesquisa

e seja destinada ao aperfeiçoamento da relação com a sociedade e do compromisso formativo do/a estudante.

O NDE será formado por 5 (cinco) membros/as, sendo eles: o/a coordenador/a do colegiado do curso e mais quatro docentes efetivos, em regime de dedicação exclusiva, doutores (as), com produção científica na área do curso e experiência em docência do ensino superior, eleitos/as pelo colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate.

19.4. Coordenador de Extensão

A/o Coordenador/a de extensão possui as atribuições de presidir a Comissão própria de assessoria; reunir os/as docentes para planejar a oferta das Atividades Curriculares de Extensão (ACEx) e dos Componentes Curriculares de Extensão (CCEX); orientar os/as estudantes da necessidade de cumprimento da creditação da extensão; auxiliar na divulgação de editais de apoio à extensão lançados pela PROEX; estimular a interação entre as equipes executoras das diferentes atividades de extensão; aprovar, em conjunto com a Comissão própria de assessoria, a creditação de atividades de extensão não realizadas no âmbito do curso.

19.5. Comissão Própria de Assessoria (extensão)

A Comissão Própria de Assessoria tem atribuições de auxiliar nas atribuições do/a Coordenador/a de extensão de curso e de realizar a avaliação documental apresentada pelos/as estudantes para fins de integralização da carga horária de extensão.

19.6. Atuação e regime de trabalho do coordenador

O/A coordenador/a do Colegiado do curso deverá ter graduação, preferencialmente, ligado às Ciências Agrárias, com experiência em docência e Regime de Dedicação Exclusiva. Responderá pelo andamento acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate e o representará junto a Congregação do Centro de Formação em Ciências Agroflorestais da UFSB (como membro nato) e outros órgãos da UFSB e de outras instituições. De acordo com a resolução n. 17 de 2016 do CONSUNI compete ao/à coordenador/a convocar e presidir as reuniões; zelar

pela organização didático e pedagógica do curso; designar relatores para assuntos de pauta que demandem deliberação da plenária; dar voto de qualidade, nos casos de empate, nas decisões do Colegiado.

Em sala específica de atendimento, o/a coordenador/a realizará o atendimento individual do/a estudante e encaminhará, quando necessário, para atendimento especializado oferecido pela UFSB.

20. INFRAESTRUTURA

O *Campus* Jorge Amado (CJA) da Universidade Federal do Sul da Bahia, localiza-se em terreno cedido pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), no município de Ilhéus/BA. O Plano Diretor contempla uma edificação para práticas pedagógicas (salas de aula e laboratórios multidisciplinares); uma edificação que abrigará a gestão acadêmica e vivência; uma Biblioteca com auditório e áreas pré-estabelecidas para construção de futuras edificações. No presente momento estão sendo concluídas as edificações para práticas pedagógicas (salas de aula e laboratórios multidisciplinares) e a que abrigará a gestão acadêmica e vivência.

20.1 Espaços de trabalho para docentes e coordenação

A área de implantação equivale a 64.500m² do terreno de 37 ha cedido pela CEPLAC e compreende: guarita de entrada do *campus*; vias locais de acesso para veículos; vias de acesso para pedestres e ciclovias (considerando as especificações da NBR 9050/ 2015 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos); pequeno estacionamento; bicicletário; vestiário externo (com banheiros e chuveiros); jardins, bosques e praças (com arborização composta exclusivamente por espécies nativas da Mata Atlântica); áreas recreativas; edificação administrativa (Núcleo de Gestão Acadêmica e Vivência) e edificação pedagógica (Núcleo Pedagógico) (Figuras 1e 2).



Figura 1. Planta de Implantação ilustrativa *Campus Jorge Amado UFSB*. Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.



Figura 2. Maquete 3D do CJA UFSB. A primeira edificação é o Núcleo de Gestão Acadêmica e Vivência; a segunda – em amarelo – é o Núcleo Pedagógico. Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.

Os espaços de trabalho para docentes em tempo integral e coordenadoras/es de cursos estão contemplados no **Núcleo de Vivência e de Gestão Acadêmica (NVGA)**. A edificação apresenta cerca de 4.105 m² (contando ambientes internos; halls de exposição para trabalhos acadêmicos, circulação e projeção da cobertura), é térreo com fundação para mais um pavimento futuro (Figuras 3, 4 e 5).

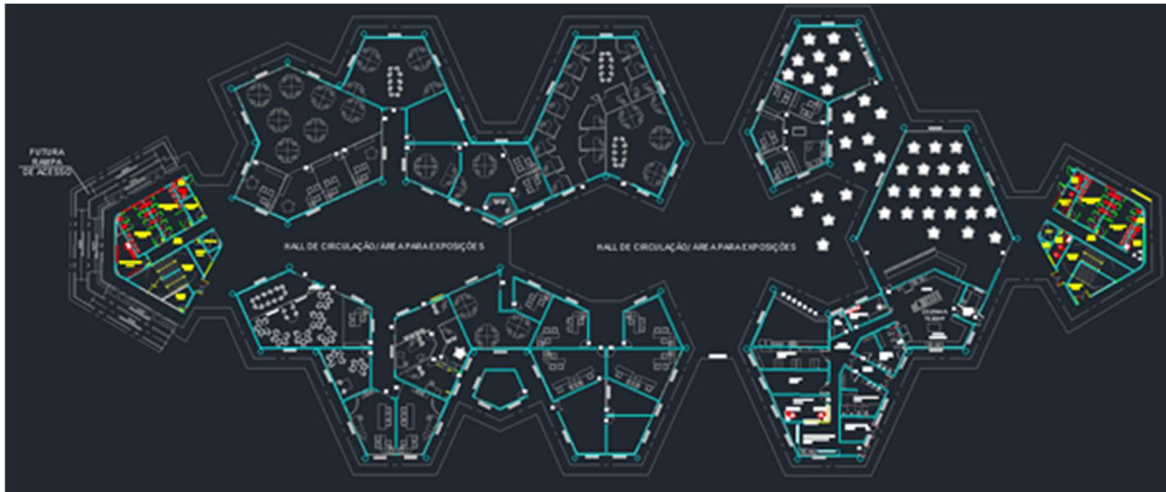


Figura 3. Planta Baixa do Núcleo de Vivência e Gestão Acadêmica do CJA UFSB. Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.



Figura 4. Vista em 3D do Núcleo de Vivência e Gestão Acadêmica do CJA UFSB. Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.



Figura 5. Vista em 3D do Núcleo de Vivência e Gestão Acadêmica do CJA UFSB. Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.

O **Núcleo de Gestão Acadêmica** atende o seguinte programa de necessidades:

- a) **Núcleo Secretaria Executiva:** protocolo de atendimento ao/à discente; sala das/os Decanas/os e da Vice-Decanas/os; salas de reuniões; sala de apoio e depósito.
- b) **Núcleo Coordenação de Cursos e espaço docente:** Coordenação dos cursos de 1º Ciclo de Formação; Coordenação dos cursos de 2º Ciclo de Formação; Coordenação dos cursos de 3º Ciclo de Formação (Pós-graduações); salas específicas para docentes.
- c) **Núcleo saúde e bem-estar:** consultório do psicólogo; enfermaria; sala da assistente social; sala do intérprete de libras; sala de educação inclusiva.
- d) **Núcleo exames admissionais:** 2 consultórios médicos.
- e) **Núcleo Coordenação do Campus:** Coordenação de campo; gestão dos colégios universitários; recursos humanos; transporte; salas técnicas; sala dos TCIs; almoxarifados.

O Núcleo de Vivência atende o seguinte programa de necessidades: Restaurante; lanchonete; espaço para almoço de casa; sala dos Diretórios Estudantis; espaço interativo para exposição de artes, dança, performances e trabalhos acadêmicos.

20.2. Salas de aula

O **Núcleo Pedagógico**, foi projetado em 2015, possui cerca de 6.000m² e três pavimentos (térreo, 1º pavimento, 2º pavimento - contando ambientes internos; halls de exposição para trabalhos acadêmicos, circulação e projeção da cobertura), com fundação para mais dois pavimentos futuros. A edificação possui 24 salas de aula e 7 laboratórios de ensino multidisciplinares (Figura 6).



Figura 6. Vista 3D do Núcleo Pedagógico IHAC CJA UFSB – concepção arquitetônica em execução. Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.

O **Núcleo Pedagógico** contempla o seguinte programa de necessidades: salas de aula para o 1º, 2º e 3º Ciclos de Formação. Sendo que, o 1º Ciclo de Formação atende os Bacharelados e as Licenciaturas Interdisciplinares em Ciências, Humanidades e Artes. O 2º Ciclo de Formação atende a formação profissional em duas áreas:

Área 1 – Engenharias: Engenharia Florestal; Engenharia Agrícola e Ambiental; Engenharia Ambiental da Sustentabilidade; Engenharia sanitária e Engenharia de Transportes.

Área 2 – Políticas Públicas e Tecnologias Sociais: Bacharelado em Políticas Públicas; Bacharelado em Mídia e Tecnologia e Bacharelado em Produção Cultural.

A edificação também atenderá o 3º Ciclo de Formação - cursos de Pós-graduação (Mestrado e Doutorado):

- a) Mestrado e Doutorado em Biosistemas (CFCAf)
- b) Mestrado Profissional em Ensino e Relações Étnico-raciais (IHAC CJA)

A edificação possui um mini-auditório para atividades acadêmicas (Figura 7) e laboratórios multidisciplinares para os cursos de 1º e 2º Ciclos de Formação (Figuras 8 e 9)

Os espaços e laboratórios de formação básica e específica do Núcleo Pedagógico que poderão ser utilizados para as atividades do Curso são: 24 salas de aula, 1 Mini-auditório, 3 Laboratórios de ciências e um Laboratório de Matemática Computacional e Robótica.

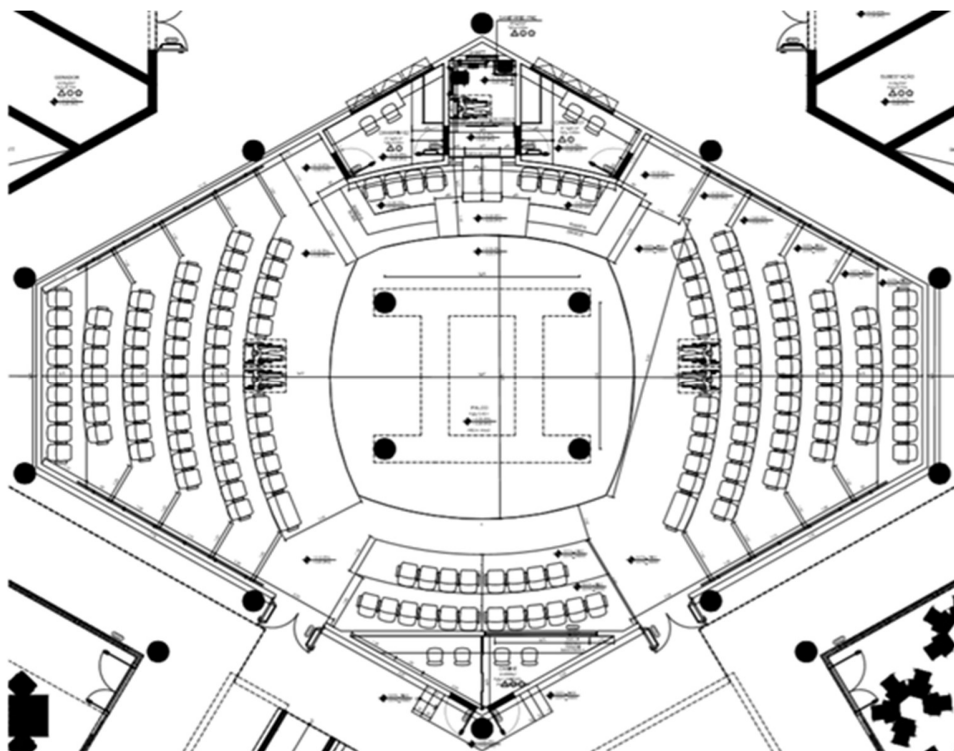


Figura 7. Planta do mini-auditório (Bloco Pedagógico). Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.

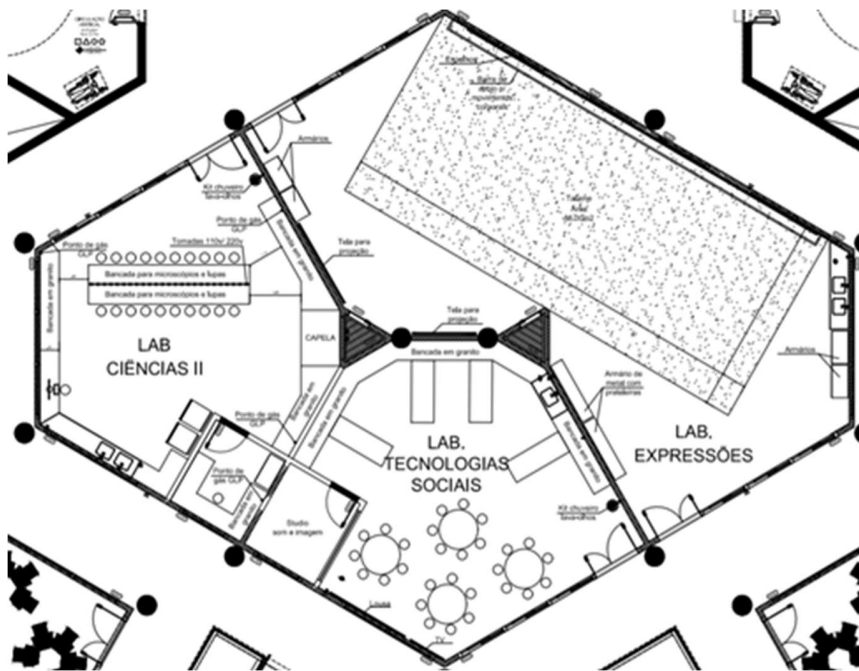


Figura 8. Planta laboratórios pavimento 1 (Bloco Pedagógico). Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.

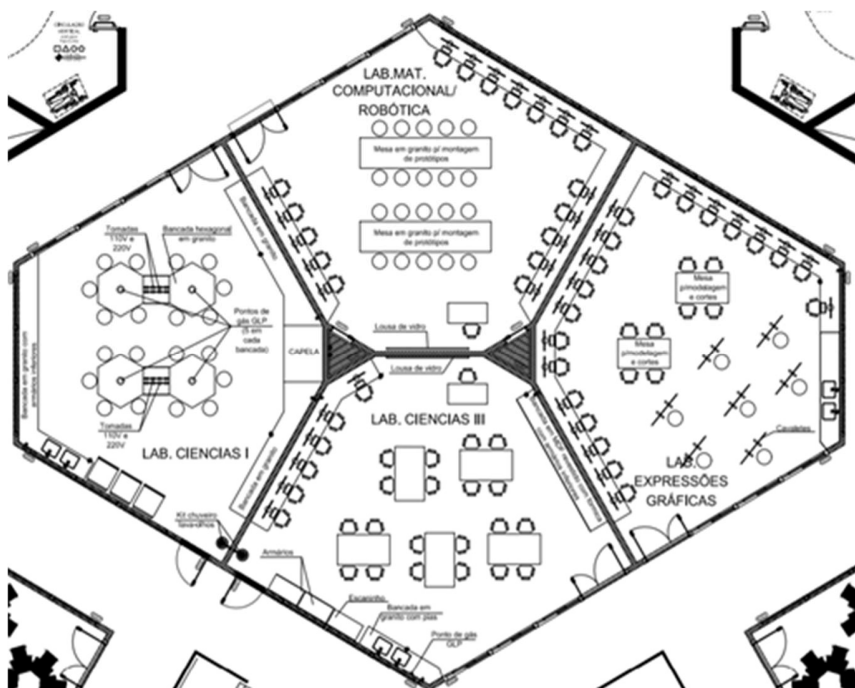


Figura 9. Planta laboratórios pavimento 2 (Bloco Pedagógico). Fonte: Setor de Projetos/ DINFRA/ PROPA UFSB, 2021.

Além desses espaços o curso conta com a infraestrutura do laboratório de biodiversidade e salas de aulas do Centro de Formação em Ciências Agroflorestais, unidade acadêmica o qual o curso de Tecnologia em Produção de Cacau e Chocolate.

20.3 Sistema de bibliotecas

O Acervo Bibliográfico ao Curso será disponibilizado por meio do Sistema de Bibliotecas, este caracterizado como órgão complementar vinculado a Reitoria responsável por coordenar os processos, atividades e recursos das bibliotecas dos *Campus* Jorge Amado na UFSB e dar suporte a Biblioteca do CEPEC/ CEPLAC a fim de apoiar as atividades de Ensino, Pesquisa, Extensão, Inovação e Criação no âmbito dos três ciclos de formação acadêmica da universidade. O Sistema de Bibliotecas também é responsável disponibilização de Serviços, Catálogo Online, Bases de Dados e Acessibilidade e o atendimento aos/às interessados/as poderá ser realizado pelo contato direto com a Biblioteca *Campus* Jorge Amado (BJA) – Itabuna.

20.4. Comitê de ética em pesquisa com seres humanos (CEPSH)

O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) da Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB) foi instituído por meio da Resolução do Conselho Universitário (CONSUNI) n. 18/2016, de 05 de agosto de 2016. Consiste em uma Unidade Colegiada de caráter consultivo, deliberativo, educativo e voluntário. É um Colegiado com membros/as titulares e seus respectivos suplentes, entre os segmentos docente e técnico-administrativo da UFSB e um membro da comunidade externa, representante dos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS).

20.5 Comitê de ética no uso de animais (CEUA)

Nos termos da Resolução n. 14/2019 do Conselho Universitário (CONSUNI), o Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA) trata-se de um órgão autônomo de caráter consultivo, deliberativo, normativo e educativo com o objetivo de garantir a utilização ética de animais em atividades de ensino, pesquisa e extensão. Com essa regulamentação, projetos de pesquisa e de criação de estruturas laboratoriais e de apoio à pesquisa têm de ser registradas e apreciadas pela CEUA, o que vai permitir a análise

e a certificação de estudos que requeiram o uso de animais, a exemplo de projetos de pesquisa e atividades pedagógicas nas áreas da Saúde e das Ciências Ambientais.

20.6 Recursos tecnológicos

A acessibilidade e o uso de tecnologias fazem parte da política da instituição. É disponibilizado o serviço de internet wireless para a comunidade acadêmica do Campus Jorge Amado (CJA), com cobertura em espaços comuns, como áreas de estudo, biblioteca, auditório, salas de aula e laboratórios. O Laboratório de Informática do CFCAf da UFSB possui 20 notebooks à disposição dos discentes para uso em atividades acadêmicas, realização de aulas práticas, dentre outros. Além disso, a biblioteca do CJA possui computadores para acesso à internet e a realização de atividades acadêmicas pelos discentes. Esses ambientes estão organizados para oferecer aos/as seus/as usuários/as conforto suficiente para realização das atividades e possuem manutenção periódica de equipamentos, limpeza e adequação física das instalações.

21. CATÁLOGO DE EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

21.1 Componentes Curriculares de Formação Geral

EIXO ARTES E HUMANIDADES NA FORMAÇÃO CIDADÃ

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Arte e Território
Creditação: 4
Modalidade: Componente Curricular
Natureza: Optativo
Carga horária total: 60h
Pré-requisito: -
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Discussões em torno dos conceitos de arte, território e paisagem. Modos de atuação das artes na paisagem contemporânea, tendo como enfoque as relações territoriais tratadas pela geografia humana. Presença das artes na investigação acadêmica, na educação, nos saberes e práticas dos povos tradicionais e dos povos marginais ao campo urbano e em pesquisas das humanidades de modo geral.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Bibliografia Básica: CAUQUELIN, A. A invenção da paisagem . Trad. M. Marcionilo. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2007. LAGROU, E. Arte indígena no Brasil: agência, alteridade e relação . Belo Horizonte, MG: C/Arte, 2009. SANTOS, M. Metamorfoses do espaço habitado . 6ª ed. São Paulo, SP: Edusp, 2014. Bibliografia Complementar: AUGÉ, M. Não-lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade . Trad. M. L. PEREIRA. 9ª ed. Campinas, SP: Papyrus, 2012. GOMBRICH, E. H. A história da arte . Trad. A. Cabral. 16ª ed. São Paulo, SP: LTC, 2000.

NAVARRO, L.; FRANCA, P. (org.). **Concepções contemporâneas da Arte**. 1ª ed. Belo Horizonte, MG: UFMG, 2006.

PEIXOTO, N. B. **Intervenções urbanas: arte/cidade**. 2ª ed. São Paulo, SP: SENAC, 2012.

SCHAFER, R. M. **A afinação do mundo**. Trad. M. T. de O. Fonterrada. 2ª ed. São Paulo, SP: UNESP, 2001.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Experiências do Sensível**

Creditação: 4

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 60h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Construção, análise, diálogo e articulação de experiências sensíveis destinadas a instigar a curiosidade e a formulação de saberes corporalizados. Atravessamentos do tempo, da memória, da cultura e do território por experiências do sensível e pelos modos de subjetivação. Observação de matizes e processos do sensível que tensionam os métodos científicos normativos e fundamentam formas de investigação sobre o mundo.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BADIOU, A. **Pequeno manual de inestética**. Trad. M. Appenzeller. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 2002.

DUARTE JÚNIOR, J. F. **A montanha e o videogame: escritos sobre educação**. Campinas, SP: Papirus, 2010.

RANCIÈRE, J. **A partilha do sensível: estética e política**. Trad. M. C. Netto. 2ª ed.

São Paulo, SP: Ed. 34, 2009.

Bibliografia Complementar:

AGAMBEN, G. **Infância e história – Destrução da experiência e origem da história**. Trad. H. Burigo. Belo Horizonte, MG: Editora UFMG, 2005.

DIDI-HUBERMAN, G. **Sobrevivência dos vaga-lumes**. Trad. V. Casa Nova e M. Arbex. Belo Horizonte, MG: Editora UFMG, 2011.

GUIMARÃES, C.; MENDONÇA, C.; SOUSA LEAL, B. (org.). **Entre o sensível e o comunicacional**. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2010.

LEVI-STRAUSS, C. **O pensamento selvagem**. Trad. T. Pelegrini. 12ª ed. Campinas, SP: Papyrus, 2012.

MATURANA, H.; VARELA, F. **A árvore do conhecimento: as bases biológicas da compreensão humana**. 9ª ed. São Paulo, SP: Palas Athena, 2011.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Humanidades, Interculturalidades e Metamorfoses Sociais**

Creditação: 4

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 60h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

A construção do conhecimento nas Humanidades. Experimentações de interdisciplinaridade, interculturalidade e territorialidade. Alteridade, diferença e convivência.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

LARAIA, R. de B. **Cultura: um conceito antropológico**. 6ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 1992.

NUNES, E. (org.) **A aventura sociológica: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social**. Rio de Janeiro, RJ: Jorge Zahar Editor, 2019.

SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado: fundamentos teórico e metodológico da geografia**. 6ª ed. São Paulo, SP: EDUSP, 2014.

Bibliografia Complementar:

HOBSBAWN, E. **A era dos extremos: o breve século XX**. Trad. M. Santa Rita. 2ª ed. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1995.

REIS, J. C. **As identidades do Brasil: de Varnhagen a FHC**. 9ª ed. Rio de Janeiro, RJ: FGV, 2014.

SANTOS, B. de S. **Um discurso sobre as ciências**. 7ª ed. São Paulo, SP: Cortez, 2010.

SENNETT, R. **O declínio do homem público: as tiranias da intimidade**. Trad. L. A. Watanabe. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2014.

WHYTE, W. F. **Sociedade de esquina: a estrutura social de uma área urbana pobre e degradada**. Trad. M. L. de Oliveira. Rio de Janeiro, RJ: Jorge Zahar, 2005.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Universidade e Sociedade**

Creditação: 4

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 60h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Presença da Universidade no Ocidente, na América Latina e no Brasil. Universidade

e Estado. Universidade e pluralismo dos saberes. Vida estudantil na formação da Universidade e da sociedade

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

COULON, A. **A condição de estudante: a entrada na vida universitária**. Trad. G. G. Dos Santos; S. M. R. Sampaio. Salvador, BA: EDUFBA, 2008.

SANTOS, M. **O espaço do cidadão**. 7ª ed. São Paulo, SP: Edusp, 2014.

TEIXEIRA, A.; FÁVERO, M. L.; BRITTO, J. M. (org.). **Educação e Universidade**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2010.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, U. F.; SASTRE, G. **Aprendizagem baseada em problemas no ensino superior**. 3ª ed. São Paulo, SP: Summus, 2016.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 52ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 2015.

SANTOS, B. de S. **A Universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade**. 3ª ed. São Paulo, SP: Editora Cortez, 2011.

SANTOS, F. S.; ALMEIDA FILHO, N. **A quarta missão da universidade: internacionalização universitária na sociedade do conhecimento**. Brasília, DF: Universidade de Brasília; Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012.

EIXO CIÊNCIAS NA FORMAÇÃO CIDADÃ

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Ciência e Cotidiano**

Creditação: 4

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 60h

Pré-requisito: -
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
O que é ciência. Introdução às diversas áreas da ciência. Papel do cientista na sociedade. Cultura científica e cidadania. Análise crítica de temas atuais relacionados à ciência e tecnologia no cotidiano.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CHALMERS, A. F. O que é ciência, afinal? Trad. R. Filker. São Paulo, SP: Brasiliense, 1993.</p> <p>FOUREZ, G. A construção das ciências: uma introdução à filosofia e ética das ciências. Trad. L. P. Rouanet. São Paulo, SP: Editora Unesp, 1995.</p> <p>PASTERNAK, N.; ORSI, C. Ciência no cotidiano: Viva a razão. Abaixo a ignorância! São Paulo, SP: Editora Contexto, 2020.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BACHELARD, G. A formação do espírito científico: contribuição para uma psicanálise do conhecimento. Trad. E. dos S. Abreu; A. L. de A. Guerreiro. Rio de Janeiro, RJ: Contraponto, 1996.</p> <p>CARNEIRO DA CUNHA, M. Cultura com aspas e outros ensaios. São Paulo, SP: Cosac e Naify, 2009.</p> <p>DAWKINS, R. Desvendando o arco-íris. Trad. R. Eichenberg. 1ª ed. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2000.</p> <p>PINKER, S. O novo iluminismo. Trad. L. T. Motta; P. M. Soares. 1ª ed. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2018.</p> <p>SAGAN, C. O mundo assombrado pelos demônios: a ciência vista como uma vela acesa no escuro. Trad. R. Eichenberg. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1999.</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Ciência, Sociedade e Ética

Creditação: 4
Modalidade: Componente Curricular
Natureza: Optativo
Carga horária total: 60h
Pré-requisito: -
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Tipos de conhecimento. Qual a utilidade do conhecimento científico? O método científico e a observação. A ética na produção, aplicação e publicação do conhecimento científico. A relação entre ciência e as transformações da sociedade: desenvolvimento, paradigma biotecnológico, biossegurança e pós-modernidade. Proposição das políticas de ciência, tecnologia e inovação: formação de recursos humanos e financiamento de pesquisa. A importância das universidades públicas na produção do conhecimento científico.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CLOTET, J. Ciência e ética: onde estão os limites? Porto Alegre, RS: Episteme, n. 10, pp. 23-29, 2000.</p> <p>FEYERABEND, P. A ciência em uma sociedade livre. São Paulo, SP: Ed. Unesp, 2011.</p> <p>VOLPATO, G. Ciência: da filosofia à publicação. São Paulo, SP: Ed. Cultura Acadêmica, 2013.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa. São Paulo, SP: Pioneira, 1998.</p> <p>BUZZI, A. Introdução ao pensar: o ser, o conhecimento. 35ª ed. São Paulo, SP: Vozes, 2012.</p> <p>COMTE-SPONVILLE, A. A Felicidade, desesperadamente. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2015.</p> <p>KUHN, T. S. A estrutura das revoluções científicas. São Paulo, SP: Pioneira.1992.</p>

OLIVA, A. É a ciência a razão em ação ou ação social sem razão? **Scientiae Studia**, v. 7, n. 1, pp. 105-134, 2009.

SANTOS, B. de S. **Um discurso sobre as ciências**. 7ª ed. São Paulo, SP: Cortez, 2010.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Saúde Única: Humana, Animal e Ambiental**

Creditação: 4

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 60h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Conceitos básicos, histórico e contemporaneidade. Perspectiva holística, integrativa e interdisciplinar de temas atuais envolvendo Saúde Única e interfaces com a vida e os ecossistemas. Contribuições e impactos nos determinantes sociais, econômicos, culturais, políticos e ambientais dos seres vivos. Educação e tecnologias em Saúde Única.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BRONFENBRENNER, U. **Bioecologia do desenvolvimento humano: tornando os seres humanos mais humanos**. Trad. A. de Carvalho-Barreto. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011.

GALVÃO, L. A. C.; FINKELMAN, J.; HENAO, S. **Determinantes ambientais e sociais da saúde**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2011.

ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. (org.). **Epidemiologia e saúde**. 7ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2013.

Bibliografia Complementar:

COURA, J. R. **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. 2ª ed., vol. I e II. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013.

FORATTINI, O. P. **Ecologia, epidemiologia e sociedade**. São Paulo, SP: Artes Médicas; Editora da Universidade de São Paulo, 1992.

RICKLEFS, R.; RELYEA, R. **A economia da natureza**. 6ª ed. São Paulo, SP: Guanabara Koogan, 2011.

EIXO MATEMÁTICA E COMPUTAÇÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Ambientes Virtuais e Colaborativos de Ensino-Aprendizagem
Creditação: 2
Modalidade: Componente Curricular
Natureza: Optativo
Carga horária total: 30h
Pré-requisito: -
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Conhecimentos necessários para o uso de tecnologias digitais no processo de aprendizagem. Ambientes colaborativos e sistemas de gerenciamento de conteúdo digital. Interação e comunicação em ambientes virtuais. Monitoramento de atividades e recursos para avaliação. Produção e desenvolvimento de conteúdos digitais. Tecnologias digitais na universidade: direitos e deveres de estudantes e professores. Ambientes colaborativos mediados por tecnologias digitais: limites e possibilidades.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Bibliografia Básica: BEHAR, P. A. Modelos pedagógicos em educação a distância . Porto Alegre, RS: ArtMed, 2011. RIBEIRO, A. E. Letramento digital: aspectos sociais e possibilidades

pedagógicas. 3ª ed. São Paulo, SP: Autêntica, 2007.

TAJRA, S. F. **Desenvolvimento de projetos educacionais: mídias e tecnologias**. São Paulo, SP: Erica, 2014.

Bibliografia Complementar:

BEHAR, P. A. **Competências em educação a distância**. Porto Alegre, RS: Penso, 2013.

CARMO, V. O. **Tecnologias educacionais**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2015.

FERREIRA, A. R. **Comunicação e aprendizagem: mecanismos, ferramentas e comunidades digitais**. São Paulo, SP: Erica, 2014.

ROSINI, A. M. **As novas tecnologias da informação e a educação a distância**. 2ª ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014.

VELOSO, R. **Tecnologia da informação e comunicação**. São Paulo, SP: Saraiva, 2008.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Fundamentos de Estatística**

Creditação: 2

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 30h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Leitura e interpretação de textos multimodais (infográficos e tabelas). Estatística descritiva: conceitos fundamentais.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

DEVORE, J. L. **Probabilidade e estatística para engenharia e ciências**. 2ª ed. São

Paulo, SP: Cengage Learning, 2017.

MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. **Estatística básica**. 9ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2017.

TRIOLA, M. F. **Introdução à estatística**. 12ª ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2017.

Bibliografia Complementar:

CAMPOS, C. R.; WODEWOTZKI, M. L. L.; JACOBINI, O. R. **Educação estatística: teoria e prática em ambientes de modelagem matemática**. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2011.

COSTA, S. F. **Introdução ilustrada à estatística**. 5ª ed. São Paulo, SP: Harbra, 2013.

GUPTA, B. C.; GUTTMAN, I. **Estatística e probabilidade com aplicações para engenheiros e cientistas**. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2017.

NOVAES, D. V.; COUTINHO, C. Q. S. **Estatística para educação profissional e tecnológica**. 2ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 2013.

OLIVEIRA, P. H. F. C. **Amostragem básica: aplicação em auditoria com práticas em microsoft excel e acl**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Ciência Moderna, 2014.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Fundamentos de Matemática**

Creditação: 2

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 30h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Conhecimentos e raciocínios matemáticos (aritmético, algébrico, proporcional e combinatório). Transição dos temas tratados na educação básica com aplicação de forma contextualizada nas diferentes áreas do conhecimento (Ciências,

Humanidades, Saúde, Artes e Educação).

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BATSCHLET, E. **Introdução à matemática para biocientistas**. Trad. V. M. A. P. da SILVA; J. M. P. DE A. QUITETE. Rio de Janeiro, RJ: Interciência; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1978.

IEZZI, G.; MURAKAMI, C. **Fundamentos de matemática elementar: conjuntos, funções**. 9ª ed. São Paulo, SP: Atual, 2013.

SILVA, L. M. O.; MACHADO, M. A. S. **Matemática aplicada à administração, economia e contabilidade: funções de uma e mais variáveis**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, U. F.; SASTRE, G. (org.). **Aprendizagem baseada em problemas no ensino superior**. 3ª ed. São Paulo, SP: Summus, 2016.

ÁVILA, G.; ARAÚJO, J. L. L. **Cálculo: ilustrado, prático e descomplicado**. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2015.

DEMANA, F. D.; WAITS, B. K.; FOLEY, G. D.; KENNEDY, D. **Pré-cálculo**. Trad. S. M. Yamamoto. 2ª ed. São Paulo, SP: Pearson, 2013.

HOFFMANN, L. D. et al. **Cálculo: um curso moderno e suas aplicações**. Trad. P. P. de Lima e Silva. 10ª ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2018.

LANDAU, E. **Teoria elementar dos números**. Trad. G. dos S. Barbosa. Rio de Janeiro, RJ: Ciência Moderna, 2002. (Coleção clássicos da matemática)

EIXO LÍNGUAS ESTRANGEIRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Estratégias de Leitura em Língua Inglesa**

Creditação: 4

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo
Carga horária total: 60h
Pré-requisito: -
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Técnicas e estratégias de leitura de textos em língua inglesa e compreensão de estruturas linguísticas básicas com vistas ao desenvolvimento de habilidades interculturais.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>NASH, G. M.; FERREIRA, W. R. Real English. Vocabulário, gramática e funções a partir de textos em inglês. Barueri, SP: Disal, 2010.</p> <p>PASSWORD – English Dictionary for Speakers of Portuguese. 4ª edição. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2013.</p> <p>SOUZA, A. G. F. et al. Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental. 2ª edição atualizada. Barueri, SP: DISAL, 2010.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CIRANDA CULTURAL. Dicionário Escolar Português-Inglês / Inglês-Português. Barueri, SP: Ciranda Cultural, 2015.</p> <p>LOPES, M. C. (coord.) Dicionário da Língua Inglesa. Inglês-Português, Português-Inglês. São Paulo, SP: Rideel/Bicho Esperto, 2015.</p> <p>MORAES, R. De C. B. T. de. Ler para compreender textos em inglês: algumas estratégias. São Carlos, SP: UAB-UFSCar, 2014.</p> <p>THOMPSON, M. A. Inglês instrumental: estratégias de leitura para informática e internet. São Paulo, SP: Érica. 2016.</p> <p>TORRES, N. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. 11ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2014.</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Língua Inglesa e Cultura
Creditação: 4
Modalidade: Componente Curricular
Natureza: Optativo
Carga horária total: 60h
Pré-requisito: -
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Introdução às práticas de compreensão e produção oral e escrita da língua inglesa através do uso de estruturas linguísticas e funções comunicativas elementares em uma perspectiva cultural.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MILNER, M.; CHASE, R. T.; JOHANNSEN, K. L. World English. Heinle Cengage Learning, 2015.</p> <p>MURPHY, R. Essential Grammar in Use. 3ª ed. Cambridge: CUP, 2004.</p> <p>SOARS, L.; SOARS J.; HANCOCK, P. Headway, Beginner. 5th edition. Oxford: Oxford University Press, 2018.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BYRAM, M.; GRUNDY, P. Context and cultures in language teaching and learning. Clevedon: Multilingual Matters, 2003.</p> <p>CRYSTAL, D. English as a Global Language. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.</p> <p>NASH, M. G.; FERREIRA, W. R. Real english: vocabulário, gramática e funções a partir de textos em inglês. São Paulo, SP: Disal Editora, 2015.</p> <p>SPENCER-OATEY, H. What is culture? A compilation of quotations. Global PAD Core Concepts, 2012.</p>

EIXO PRODUÇÕES TEXTUAIS ACADÊMICAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Artigo Científico e Exposição Oral
Creditação: 2
Modalidade: Componente Curricular
Natureza: Optativo
Carga horária total: 30h
Pré-requisito: -
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Leitura, compreensão e análise de artigos científicos. Práticas de retextualização a partir de diferentes propósitos comunicativos: do artigo científico à exposição oral.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Bibliografia Básica: MACHADO, A. R. (coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para a revisão bibliográfica . São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2007. MARCUSCHI, L. A. Da fala para a escrita: atividades de retextualização . 10 ^a ed. São Paulo, SP: Cortez, 2017. MOTTA-ROTH, D.; HENDGES, G. R. Produção textual na universidade . São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2010. Bibliografia Complementar: GUSTAVII, B. Como escrever e ilustrar um artigo científico . Trad. M. Marcionilo. São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2017. MACHADO, A. R. (coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos . São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2005. MATTOSO CÂMARA, J. Manual de expressão oral & escrita . 27 ^a ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. de. Metodologia do trabalho científico:

métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2ª ed. Novo Hamburgo, RS: Feevale, 2013. Disponível em: <https://www.feevale.br/institucional/editora-feevale/metodologia-do-trabalho-cientifico---2-edicao>

RIBEIRO, R. M. **A construção da argumentação oral no contexto de ensino.** São Paulo, SP: Cortez, 2009.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Autoria na Produção do Texto Acadêmico**

Creditação: 2

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 30h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Autoria na produção dialógica do texto escrito. Os usos da palavra do outro: paráfrase, citação e plágio. Processos de revisão e reescrita.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

KROKOSCZ, M. **Autoria e plágio: um guia para estudantes, professores, pesquisadores e editores.** São Paulo, SP: Atlas, 2012.

PERROTTA, C. **Um texto para chamar de seu: preliminares sobre a produção do texto acadêmico.** São Paulo, SP: Martins Fontes, 2004.

VIEIRA, F. E.; FARACO, C. A. **Escrever na universidade 1 – fundamentos.** São Paulo, SP: Parábola, 2019.

Bibliografia Complementar:

D'ALMEIDA, M. **A revisão do texto: parte integrante do processo de produção textual.** São Paulo, SP: Scortecci Editora, 2017.

HARTMANN, S. H. G.; SANTAROSA, S. D. **Práticas de escrita para o letramento no ensino superior**. Curitiba, PR: InterSaberes, 2015.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Escrever e argumentar**. São Paulo, SP: Editora Contexto, 2016.

QUEIROZ, A. S. **Autoria e produção de texto: uma perspectiva discursiva**. São Paulo, SP: Pimenta cultural, 2021.

VIEIRA, F. E.; FARACO, C. A. **Escrever na universidade 2 – Texto e discurso**. São Paulo, Sp: Parábola, 2019.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Oficina de Textos Acadêmicos**

Creditação: 4

Modalidade: Componente Curricular

Natureza: Optativo

Carga horária total: 60h

Pré-requisito: -

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Integridade na pesquisa e na escrita científica. Estudos sobre construção frasal, paragrafação, coesão e coerência textuais com base na leitura e produção de gêneros acadêmicos: fichamento, resumo e resenha.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

MACHADO, A. R. (coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Resumo**. São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2004.

MACHADO, A. R. (coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Resenha**. São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2004.

MACHADO, A. R. (coord.); LOUSADA, E.; ABREU-TARDELLI, L. S. **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2005.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023: informação e documentação – referências – elaboração**. Rio de Janeiro, RJ, 2002.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo, SP: Atlas, 2003.

MARCUSCHI, L. A. **Da fala para a escrita: atividades de retextualização**. 10^a ed. São Paulo, SP: Cortez, 2017.

MOTTA-ROTH, D.; HENDGES, G. R. **Produção textual na universidade**. São Paulo, SP: Parábola Editorial, 2010.

RESENDE, V. de M.; VIEIRA, V. **Leitura e produção de texto na universidade: roteiros de aula**. Brasília, DF: EdUNB, 2014.

WEG, R. M. **Fichamento**. São Paulo, SP: Paulistana Editora, 2006.

21.2 Componentes Curriculares de Formação Específica

21.2.1 Componentes Curriculares Obrigatórios

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Adubos e Adubação em Cacaueiros
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Produção e consumo de fertilizantes e corretivos no Brasil. Legislação de fertilizantes. Obtenção, características físicas e/ou químicas dos fertilizantes. Fontes de nutrientes e formas de aplicação. Interpretação de análise de solo e recomendações de corretivos

e fertilizantes para cacauzeiros.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

CHEPOTE, R. E.; SODRÉ, G. A.; REIS, E. L.; PACHECO, R. G.; MARROCOS, P. C. L.; RAÚL, R.V. **Recomendações de corretivos e fertilizantes na cultura do cacauzeiro no Sul da Bahia**. Ilhéus: BA: CEPLAC/CEPEC. Boletim Técnico N° 203. 2013, 44p.

PREZOTTI, L. C.; GOMES, J. A.; DADALTO, G. G.; OLIVEIRA, J. A. **Manual de Recomendação de calagem e adubação para o estado do Espírito Santo - 5ª aproximação**. Vitória, ES: SEEA/INCAPER/CEDAGRO, 2007, 305p.

SOUZA JÚNIOR, J. O. **Cacau: Cultivo, Pesquisa e Inovação**. Ilhéus, BA: Editus, 2018, 558p.

Bibliografia Complementar:

FERREIRA, M. E.; CRUZ, M. C. P. **Micronutrientes na agricultura**. Piracicaba, SP: Potafós, 1991, 734p.

MALAVOLTA, E.; PIMENTEL GOMES, F.; ALCARVE, J. C. **Adubos e adubações**. Piracicaba, SP: Nobel, 2000, 220p.

MALAVOLTA, E.; VITTI, G. C.; OLIVEIRA, S. A. **Avaliação do estado nutricional das plantas: princípios e aplicações**. 2ª ed. Piracicaba, SP: Potafós, 1997, 319p.

NOVAIS, R. F. de; ALVAREZ, V. H.; BARROS, N. F.; FONTES, R. L. F.; CANTARUTTI, R. B.; NEVES, J. C. L. **Fertilidade do Solo**. 1ª ed. Viçosa, MG: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2007, 1017p.

QUAGGIO, J. A. **Acidez e calagem em solos tropicais**. Campinas, SP: Instituto Agrônomo, 2000, 111p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Agrometeorologia Aplicada à Cacaucultura
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Tempo e Clima associados às atividades agrícolas. Radiação solar na agricultura. Temperatura do ar e do solo. Umidade do ar. Gráfico Psicométrico. Vento, chuva e granizo. Balanço hídrico. Evapotranspiração. Instrumentos de medição. Aplicabilidade de Graus dias. Classificação Climática. Zoneamento agroclimático para a cultura do cacau. Exigências meteorológicas para a cultura do cacau. Meteorologia na solução de problemas da agricultura. Agrometeorologia e gestão agrícola.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ABREU, J. P. M. Agrometeorologia: aplicações da meteorologia para maximizar a produção agrícola. Ribeirão Preto, SP: Agroboks, 2018, 360p.</p> <p>ALVARENGA, A. A.; AZEVEDO, L. L. C.; MORAES, M. E. O. Agrometeorologia: princípios, funcionalidades e instrumentos de medição. São Paulo, SP: Érica/Saraiva, 2015, 120p.</p> <p>BERGAMASCHI, H.; BERGONCI, J. I. As plantas e o clima: princípios e aplicações. Guaíba, RS: Agrolivros, 2017, 352p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>GHINI, R. Mudanças climáticas globais e doenças de plantas. Jaguariúna, SP: Embrapa Meio Ambiente, 2005, 104p.</p> <p>MONTEIRO, J. E. B. A. (Ed.) Agrometeorologia dos Cultivos – O fator</p>

meteorológico na produção agrícola. Brasília, DF: INMET. 2009, 530p.

PEREIRA, A. R.; ANGELOCCI, L. R.; SENTELHAS, P. C. **Agrometeorologia: Fundamentos e aplicações práticas.** Guaíba, RS: Agropecuária, 2002, 478p.

PEREIRA, A. R.; VILLA NOVA, N. A.; SEDYAMA, G. C. **Evapo(transpi)ração.** Piracicaba, SP: FEALQ, 1997, 183p.

REICHARDT, K.; TIMM, L. C. **Solo, planta e atmosfera: conceitos, processos e aplicações.** 2ª ed. Barueri, SP: Manole, 2012, 524p.

VIANELLO, R. L.; ALVES, A. R. **Meteorologia Básica e Aplicações.** 2ª ed. Viçosa, MG: UFV, 2013, 460p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Bioquímica e Citologia Básica**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Introdução ao estudo das células. Organização molecular das células: estrutura e funções da água, carboidratos, lipídeos, ácidos nucleicos, enzimas, aminoácidos, peptídeos e proteínas. Membranas biológicas. Citoesqueleto. Núcleo interfásico. Organelas celulares. Ciclo celular. Diferenciação e morte das células. Bioenergética. Catabolismo dos carboidratos, dos lipídeos e dos compostos nitrogenados. Acetil-CoA. Fosforilação oxidativa e fotofosforilação. Biossíntese de lipídeos, carboidratos e proteínas.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

De ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **Biologia Celular e Molecular**. 16ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora Guanabara Koogan, 2014, 363p.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia Celular e Molecular**. 9ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora Guanabara Koogan, 2012, 364p.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica**. 6ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014, 1298p.

Bibliografia Complementar:

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2000, 843p.

CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. A. **Célula**. 3ª ed. São Paulo, SP: Manole, 2013, 590p.

LODISH, H.; BERK, A.; KAISER, C. A.; KRIEGER, M.; BRETSCHER, A.; PLOEGH, H.; AMON, A. **Biologia celular e molecular**. 7ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014, 1244p.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica**. 6ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014, 1336p.

VOET, D.; VOET, J. **Bioquímica**. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2006, 1616p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Cooperativismo e Associativismo
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Organização dos Agricultores: realidade do mundo do trabalho, cooperativas,

associações e grupos informais. Associativismo e Associação. Passos para a organização de uma associação. Alguns elementos importantes para o funcionamento da associação. Cooperativismo: história, princípios, conceito de sociedade cooperativa e sua organização. Moderação móvel: uma metodologia para a condução de reuniões de formação de cooperativas e associações. Políticas públicas para grupos de agricultores. Agricultura familiar e as políticas públicas: PAA e PNAE /Programa de agroindústria / Programa Nacional de Habitação Rural – PNHR e outros Programas.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

ALVES, A. F. et al. **Manual para cooperativas: boas práticas na gestão cooperativada**. Francisco Beltrão, PR: Unioeste/Unicafes/SETI, 2010, 40p.

BANCO CENTRAL DO BRASIL. **Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf**. 2015.

BANCO DO BRASIL. **Expansão e competitividade para as cooperativas: soluções para o cooperativismo**. Brasília, DF: Banco do Brasil, 2012.

BRASIL. Lei n. 10.406, de 10 de janeiro de 2002. **Institui o código civil**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 11 jan. 2002.

BRASIL. Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006. **Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 25 jul. 2006.

BRASIL. Lei n. 5.764, de 16 de dezembro de 1971. **Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 16 dez. 1971.

BRASIL. Medida Provisória n. 1.715, de 3 de setembro de 1998. **Dispõe sobre o Programa de Revitalização de Cooperativas de Produção Agropecuária – RECOOP, autoriza a criação do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – SESCOOP, e dá outras providências**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 4 set. 1998.

CACB. Confederação das Associações Comerciais do Brasil. **Programa para**

formação de consultores grupais para entidades empresariais. Módulo II: moderação de reuniões de núcleos setoriais. [20--].

CEF. Caixa Econômica Federal. **Programa Nacional de Habitação Rural.**

CFC. Conselho Federal de Contabilidade. **Resolução CFC n. 1.013/2005. Aprova a NBC T 10.8 – IT – 01 – Entidades Cooperativas.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 25 jan. 2005.

Bibliografia Complementar:

COOPRADO. **Cooperativa Industrial Pradense.** [201-].

CREFITO 8. Conselho Regional de Fisioterapia e de Terapia Ocupacional da 8ª Região do Paraná. **Lei que rege as associações.** 2015.

FETAG-RS. **A juventude rural e os desafios sucessórios nas unidades familiares de produção.** 2014.

FONSECA, M. I. B. da; PAGNUSSATT, D. **O marketing como estratégia de crescimento na Cooperativa Agropecuária de Sertão Santana.** In: COTRIM, D. S. (Org.). *Gestão de cooperativas: [recurso eletrônico] produção acadêmica da Ascar.* Porto Alegre, RS: Emater/ RS-Ascar, 2013, 694p. (Coleção Desenvolvimento Rural, v. 2). p. 600-650.

FRANCISCO, W. de C. **Taylorismo e Fordismo.** Brasil Escola, 2015.

FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. **Manual de capacitação da tecnologia social PAIS – Produção Agroecológica Integrada e Sustentável.** Brasília: Fundação Banco do Brasil, 2009.

GRISA, C. et al. Contribuições do programa de aquisição de alimentos à segurança alimentar e nutricional e à criação de mercados para a agricultura familiar. **Agriculturas**, v. 8, n. 3, p. 34-41, 2011.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. **RESR**, Piracicaba, v. 52, p. 125-146, 2014.

GRISA, C.; WESZ Jr., V. J.; BUCHWEITZ, V. D. Revisitando o Pronaf: velhos questionamentos, novas interpretações. **RESR**, Piracicaba, v. 52, n. 2, p. 323-346, 2014.

GUANZIROLI, C. E. Pronaf dez anos depois: resultados e perspectivas para o desenvolvimento rural. **RESR**, v. 45, n. 2, p. 301-328, 2007.

HOLYOKE, G. J. **Os 28 tecelões de Rochdale**. 14^a ed. Porto Alegre, RS: Sulina, 2014.

MDA. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Agricultura familiar no Brasil e o censo 2009**. Brasília, DF: MDA, 2009.

MDA. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Programa de Agroindústria**. Brasília, DF: MDA, 2015.

MDS. Ministério do Desenvolvimento Social. **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)**. Brasília, DF: MDS, 2015.

OCB. Organização das Cooperativas do Brasil. **Cooperativismo**. 2015.

OCB/SESCOOP. **Manual de orientação para a constituição e registro de cooperativas**. 8^a ed. Brasília, DF: OCB/SESCOOP, 2003.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Entenda as diferenças entre associação e cooperativa**. [s. d.].

SPERRY, S.; CARVALHO JÚNIO, C. H. T.; MERCOIRET, J. **Ações coletivas praticadas pelos produtores rurais**. Planaltina, DF: EMBRAPA Cerrados, 2003, 150p.

SPERRY, S.; MERCOIRET, J. **Associação de pequenos produtores rurais**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2003, 112p.

THESING, N. J. **Por um mundo melhor: cooperação e desenvolvimento**. 1^a ed. Porto Alegre, RS: Buqui, 2015, 112p.

UNICAFES. **União Nacional das Cooperativas de Agricultura Familiar e Economia Solidária**. Quem somos? 2015.

WICKERT, S. BARBERENA, S. **Associativismo e Cooperativismo para Produtores Rurais**. 2^a ed. Porto Alegre, RS: EMATER/RS-ASCAR, 2010.

ZANLUCA, J. C. **Manual das sociedades cooperativas**. Portal Tributário Editora, 2015.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos Oriundos do Cacau
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza do CC: Obrigatório
Código:
Creditação: 2
Pré-requisito: -
Carga horária total: 30h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Importância, definição e caracterização de novos produtos. Conceitos, metodologias e processos para o desenvolvimento de novos produtos. Categoria de novos produtos. Ciclo de vida. Tendências do mercado de cacau e chocolates. Avaliação mercadológica. Razões para o desenvolvimento de novos produtos. Lançamento de novos produtos.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>AMARAL, D. C. et al. Gestão de desenvolvimento de produtos. São Paulo, SP: Saraiva, 2005.</p> <p>BAXTER, M. Projeto de Produto: Guia prático para o desenvolvimento de novos produtos. 3ª ed. São Paulo, SP: Blücher, 2011, 344p.</p> <p>ROZENFELD, H. et al. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo, SP: Saraiva, 2006, 26p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial. São Paulo, SP: Atlas, 2001, 690p.</p> <p>IRIGARAY, H. A. et al. Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas. 3ª ed. Rio de Janeiro, RJ: FGV, 2011, 148p.</p> <p>KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implantação e controle. 5ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 1998, 730p.</p>

KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. da. **Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2014, 316p.
ZUIN, L. F. S. **Agronegócio: gestão e inovação**. São Paulo, SP: Saraiva, 2006, 436p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Empreendedorismo e Marketing na Cacaicultura
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Introdução à gestão agrícola: peculiaridades, ambiente e objetivos da organização. Processos administrativos das empresas agrícolas. Produtores rurais, empreendedores, atacadistas, varejistas e consumidores. Planejamento, criação e formalização da empresa. Inovação e competitividade. Nichos de mercado. Marketing aplicado às pequenas empresas agrícolas. Estratégias de expansão. Instabilidade no abastecimento. Flutuações nos índices de preços. Negociação. Fatores críticos na importação e exportação de amêndoas. Plano de negócios. Conceito básico de marketing. Marketing estratégico aplicado para a agroindústria. Administração de marketing.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Bibliografia Básica: BARON, R. A.; SHANE, S. A. Empreendedorismo: uma visão do processo . São Paulo, SP: Thomson Learning, 2007, 466p. DOLABELA, F. Oficina do empreendedor . São Paulo, SP: Cultura Editores Associados, 2008, 280p.

KOTLER, P.; BRANDÃO, A. B. (Trad.). **Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 5ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 1998, 725p.
NEVES; M. F.; CASTRO, L. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo, SP: Atlas, 2003, 365p.

Bibliografia Complementar:

AMIN, M. M. A ação especulativa dos fundos hedge e de commodities nos mercados futuros de cacau. **Informe GEPEC**, v. 7, n. 1, 2002.

ZUGAIB, A. C. C.; BARRETO, R. C. S. O mercado brasileiro de cacau: perspectivas de demanda, oferta e preços. **Agrotropica**, v. 27, n.3, p.303-316, 2015.

BATALHA, M. **Gestão Agro-industrial**. 2ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 2001, 690p.

BERNARDI, L. A. **Manual de empreendimentos e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. 2ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 2012, 336p.

FARAH, O. E.; CAVALCANTI, M.; MARCONDES, L. P. **Empreendedorismo Estratégico: criação e gestão de pequenas empresas**. 2ª ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2017, 308p.

ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. **Agronegócios: gestão e inovação – Volume 1**. 1ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2006, 436p.

ZYLBERSZTAZJN, D.; NEVES, M. **Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares**. São Paulo, SP: Pioneira, 2000, 428p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Estágio Curricular Supervisionado**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Conjunto de atividades realizadas visando assegurar o contato do formando com o ambiente e a vivência do trabalho no campo de atuação, agregando conhecimentos, habilidades e atitudes importantes em sua formação profissional.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA
Bibliografia Básica: De acordo com a área de realização do estágio.
Bibliografia Complementar De acordo com a área de realização do estágio.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Estatística e Experimentação Agrícola
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Introdução à estatística. Medidas Descritivas. Teste de Hipóteses. Princípios Básicos da Experimentação. Delineamentos Experimentais. Procedimentos para Comparações Múltiplas: Testes de Tukey, Duncan e Scheffé e T. Experimentos Fatoriais e em Parcelas Subdivididas. Correlação. Regressão linear.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Bibliografia Básica:

BANZATTO, D. A; KRONKA, S. do. N. **Experimentação Agrícola**. 4ª ed. Jaboticabal, SP: FUNEP, 2013, 237p.

BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. **Estatística Básica**. 5ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2002, 526p.

PIMENTEL-GOMES, F. Curso de **Estatística Experimental**. 15ª ed. Piracicaba, SP: FEALQ, 2009, 451p.

PIMENTEL-GOMES, F.; GARCIA, C. H. **Estatística Aplicada a Experimentos Agrônomicos e Florestais: exposição com exemplos e orientações para uso de aplicativos**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2002, 309p.

TRIOLA, M. F. **Introdução à Estatística**. 12ª ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2017, 836p.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, D. F.; OGLIARI, P. J. **Estatística para as Ciências Agrárias e Biológicas: com noções de experimentação**. Florianópolis, SC: Editora UFSC, 2007, 478p.

ARNOT CRESPO, A. **Estatística fácil**. 18ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2002, 224p.

BALDI, B; MOORE, D. S. **A Prática da Estatística nas Ciências da Vida**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2014, 704p.

BARBIN, D. **Planejamento e Análise Estatística de Experimentos Agrônomicos**. 2ª ed. Londrina, PR: Mecenias, 2013, 214p.

ZIMMERMANN, F. J. P. **Estatística Aplicada à Pesquisa Agrícola**. 2ª ed. Brasília, DF: Embrapa, 2014, 582p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: Gênese, Morfologia e Física do Solo
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Cargas elétricas e adsorção de íons no solo. Elementos essenciais, úteis e tóxicos às plantas. Dinâmica do nitrogênio, fósforo e potássio. Macronutrientes secundários e micronutrientes. Formas de avaliação da fertilidade do solo. Absorção, transporte e redistribuição de nutrientes na planta. Diagnose do estado nutricional de cacauzeiros. Nutrição foliar de cacauzeiros. Acidez e calagem.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>NOVAIS, R. F.; ALVAREZ V., V. H.; BARROS, N. F. de; FONTES, R. L. F.; CANTARUTTI, R. B.; NEVES, J. C. L. Fertilidade do Solo. Viçosa, MG: Sociedade Brasileira de Ciências do solo, 2007, 1017p.</p> <p>PRADO, R. M. Nutrição de plantas. São Paulo, SP: UNESP, 2008, 507p.</p> <p>RAIJ, B. van. Fertilidade do Solo e Adubação. São Paulo, SP: Editora Ceres, 1991, 343p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BRADY, N. C. Elementos da natureza e propriedades dos solos. 3ª ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2013, 686p.</p> <p>FERNANDES, M. S. Nutrição mineral de plantas. Viçosa, MG: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2006, 432p.</p> <p>PRADO, R. M. (ed.). Nutrição de plantas: diagnose foliar em frutíferas. Jaboticabal, SP: FCAV/CAPES/FAPESP/CNPq, 2012, 579p.</p> <p>SILVA, C. S. (ed.). Manual de análises químicas de solos, plantas e fertilizantes. 2ª ed. Brasília, DF: EMBRAPA, 2009, 627p.</p> <p>SOUZA JÚNIOR, J. O. Cacau: Cultivo, Pesquisa e Inovação. Ilhéus, BA: Editus, 2018, 558p.</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Fundamentos de Química Aplicados à Cacaucultura
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Matéria e sua natureza; Teoria atômica. Tabela Periódica. Ligações químicas. Cinética química. Equilíbrio Químico e Iônico. Soluções. Materiais e equipamentos de laboratório. Funções químicas. Cálculos estequiométricos. Funções orgânicas.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química - Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. 7ª ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2018, 1094p.</p> <p>LEE, J. D. Química Inorgânica não tão concisa. 1ª ed. São Paulo, SP: Blucher, 1999, 544p.</p> <p>SHRIVER D. F.; ATKINS P. Química Inorgânica. 4ª ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2008, 847p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BRADY, J. E.; SENESE, F.; JESPERSEN, N. D. Química - A Matéria e Suas Transformações – Volume 1. 5ª ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2009, 612p.</p> <p>BRADY, J. E.; SENESE, F.; JESPERSEN, N. D. Química - A Matéria e Suas Transformações – Volume 2. 5ª ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2009, 500p.</p> <p>RUSSEL J. B. Química Geral - Volume 1. São Paulo, SP: Pearson, 1994, 822p.</p> <p>RUSSEL J. B. Química Geral - Volume 2. São Paulo, SP: Pearson, 1994, 848p.</p> <p>SKOOG, D. A.; HOLLER, F. J.; WEST, D. M. Fundamentos de Química Analítica. 9ª</p>

ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014, 1070p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Gênese, Morfologia e Física do Solo**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Fatores e processos de formação dos solos. Intemperismo. Perfil e horizontes diagnósticos. Classes de Solos. Relação solo-paisagem. Textura do solo. Estrutura e agregação. Densidade do solo e de partículas. Distribuição de tamanho de poros. Água no solo e disponibilidade para as plantas. Compactação dos solos.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BRADY, N. C.; WEIL R. R. **Elementos da natureza e propriedades dos solos**. 3ª ed. São Paulo, SP: Bookman, 2013, 716p.

LEMOS, R. C.; SANTOS, R. D. **Manual de Descrição e Coleta de Solo no Campo**. 4ª ed. Viçosa, MG: SBCS, 2002, 83p.

LEPSCH, I. F. **19 lições de Pedologia**. 2ª ed. São Paulo, SP: Oficina de textos, 2011, 312p.

Bibliografia Complementar:

EMBRAPA/CNPS. **Sistema Brasileiro de Classificação de Solos**. 5ª ed. Rio de Janeiro, RJ: EMBRAPA Solos, 2018, 353p.

JONG van LIER, Q. **Física do solo**. 1ª ed. Viçosa, MG: Sociedade Brasileira de Ciência

do Solo, 2010, 298p.

KER, J. C.; CURTI, N.; SCHAEFER, C. E. G. R.; VIDAL-TORRADO, P. **Pedologia – Fundamentos**. Viçosa, MG: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2012, 343p.

LIBARDI, P. L. **Dinâmica da água no solo**. São Paulo, SP: EDUSP, 2005, 347p.

OLIVEIRA, J. B. D. **Pedologia Aplicada**. 4ª ed. Jaboticabal, SP: FEALQ, 2011, 592p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Genética e Melhoramento do Cacaueiro**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: Bioquímica e Citologia Básica; Morfofisiologia de Espécies Cultivadas

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Genética qualitativa básica. Genética quantitativa básica Genética de populações. Sistemas Reprodutivos do Cacaueiro. Endogamia e Heterose. Métodos de melhoramento de espécies alógamas e de propagação vegetativa com vistas à produtividade e/ou qualidade, resistência a pragas e doenças.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BORÉM, A.; MIRANDA, G. V.; FRITSCHÉ-NETO, R. **Melhoramento de Plantas**. 8ª ed. São Paulo, SP: Oficina de textos, 2021, 384p.

BUENO, L. C. S.; MENDES, A. N. G.; CARVALHO, S. P. **Melhoramento genético de plantas: princípios e procedimentos**. Lavras, MG: UFLA, 2001, 282p.

CARROLL, S. B.; WESSLER, S. R.; GRIFFITHS, A. J. F.; WESSLER, S. R.; DOEBLEY, J. **Introdução à genética**. 11ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016, 780p.

DIAS, L. A. S. **Melhoramento Genético do Cacaueiro**. Viçosa, MG: Produção Independente, 2001, 578p.

PINTO, R. J. B. **Introdução ao Melhoramento Genético de Plantas**. 2ª ed. Maringá, PR: UEM, 2009, 351p.

Bibliografia Complementar:

AMABILE, R. F.; SILVA, M. S.; PEIXOTO, J. R. **Melhoramento de plantas: viabilidade genética, ferramentas e mercado**. Brasília, DF: Sociedade Brasileira de Melhoramento de Plantas, 2018, 108p.

BORÉM, A.; FRITSCHÉ-NETO, R. **Biotecnologia aplicada ao melhoramento de plantas**. Visconde do Rio Branco, MG: Suprema, 2013, 336p.

NASS, L. L.; VALOIS, A. C. C.; MELO, I. S.; VALADARIS-INGLIS, M. C. **Recursos genéticos e melhoramento de plantas**. Rondonópolis, MT: Fundação MT, 2001, 1183p.

SNUSTAD, P. D.; SIMMONS, M. J. **Fundamentos de genética**. 7ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017, 773p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Introdução à Produção de Cacau**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; Laboratórios

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 2

Pré-requisito: -

Carga horária total: 30h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Histórico da produção nacional e mundial. Principais crises na produção de cacau. Aumento de produtividade. Aspectos produtivos desejáveis na indústria. Desafios

produtivos na cultura do cacau. Qualidade de amêndoas.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

SODRÉ, G. A. **Cultivo do cacau no estado da Bahia**. Ilhéus, BA: MAPA/Ceplac/Cepec, 2017, 128p.

SOUZA JÚNIOR, J. O. **Cacau: cultivo, pesquisa e inovação**. Ilhéus, BA: Editus, 2018, 558p.

VALLE, R. R. **Ciência, tecnologia e manejo do cacau**. 2ª ed. Brasília, DF: Ceplac/Cepec/Sefis, 2012, 688p.

Bibliografia Complementar:

MARTINS, J. M. et al. **Melhoria da Qualidade de Cacau**. Ilhéus, BA: Ceplac/Cenex, 2012, 45p.

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Cacau: produção, manejo e colheita**. Brasília: Senar, 2018, 145p. (Coleção Senar, 215)

SOUZA, C. A. S.; DIAS, L. A. S.; AGUILAR, M. A. G.; BORÉM, A. **Cacau: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: UFV, 2016, 287p.

ZUGAIB, A. C. C.; BARRETO, R. C. S. O mercado brasileiro de cacau: perspectivas de demanda, oferta e preços. **Agrotropica**, v. 27, n.3, p.303-316, 2015.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Introdução à Produção de Chocolates**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 2

Pré-requisito: -

Carga horária total: 30h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Conceitos introdutórios sobre Ciência e Tecnologia de Alimentos. Generalidades sobre indústrias de chocolates. Chocolates: legislação e informações de mercado, principais tipos, ingredientes e formulações, equipamentos, etapas de pré-processamento e processamento, avaliação sensorial e parâmetros de qualidade.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

ALCARDE, A. R.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. Barueri, SP: Manole, 2006, 480p.

BECKETT, S. T. **The science of chocolate**. 2nd ed. London: Royal Society of Chemistry Paperbaks, 2008, 234p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, SP: Nobel, 2009, 511p.

Bibliografia Complementar:

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 5ª ed. Curitiba, PR: PucPress, 2019, 540p.

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

FERREIRA, A. C. R. **Beneficiamento de cacau de qualidade superior**. Ilhéus, BA: PTCSB, 2017, 76p.

KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. **Tendências e Inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos**. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2014, 300p.

IFIS - International Food Information Service. **Dicionário de Ciência e Tecnologia dos Alimentos**. 1ª ed. São Paulo, SP: Roca, 2009, 536p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Irrigação
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
introdução ao estudo da irrigação e fertirrigação no cacaueteiro. Métodos de irrigação. Sistemas de irrigação. Sistematização de terras para irrigação. Noções sobre análise econômica de projetos hidroagrícolas em cacauais.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>FRIZZONE, J. A.; FREITAS, P. S. L.; REZENDE, R.; FARIA, M. A. Microirrigação: gotejamento e microaspersão. Maringá, PR: EDUEM, 2012, 356p.</p> <p>FRIZZONE, J. A.; REZENDE, R.; CAMARGO, A. P.; COLOMBO, A. Irrigação por aspersão: sistema pivô. 1ª ed. Maringá, PR: EDUM, 2018, 355p.</p> <p>MANTOVANI, E. C.; BERNARDO, S.; PALARETTI, L. F. Irrigação: princípios e métodos. 2ª ed. Viçosa, MG: UFV, 2007, 358p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BERNARDO, S.; SOARES, A. A.; MANTOVANI, E. C. Manual de irrigação. 8ª ed. Viçosa, MG: UFV, 2006, 627p.</p> <p>BISCARO, G. A. Sistemas de irrigação por aspersão. Dourados, MS: UFGD, 2009, 134p.</p> <p>BISCARO, G. A. Sistema de irrigação localizada. Dourados, MS: UFGD, 2014, 256p.</p> <p>GOMES, H. P. Sistemas de Irrigação: Eficiência Energética. João Pessoa, PB: Editora da UFPB, 2013, 281p.</p>

RODRIGUES, R. A. S.; SOUSA, P. F. C. **Irrigação e drenagem**. Londrina, PR: Editora e Distribuidora Educacional S.A, 2018, 232p.

TESTEZLAF, R. **Irrigação: métodos, sistemas e aplicações**. Campinas, SP: Unicamp/FEAGRI, 2017, 215p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Manejo de Doenças do Cacaueiro**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Introdução/conceituação, diagnose, etiologia, sintomatologia, epidemiologia e controle de doenças do cacaueiro.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

OLIVEIRA, M. L.; LUZ, E. D. M. N. **Identificação e Manejo das Principais Doenças do Cacaueiro no Brasil**. Ilhéus, BA: CEPLAC, 2005, 132p.

SODRÉ, G. A. **Cultivo do cacaueiro no estado da Bahia**. Ilhéus, MG: MAPA, 2017, 126p.

SOUZA, C. A. S.; DIAS, L. A. S. D.; AGUILAR, M. A. G.; BORÉM, A. **Cacau: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: UFV, 2016, 287p.

Bibliografia Complementar:

AMORIM, L.; BERGAMIN FILHO, A.; REZENDE, J. A. M. **Manual de Fitopatologia - Volume 1**. Piracicaba, SP: Ceres, 2018, 573p.

MAPA. **Manual de procedimentos do plano de contingência para *Moniliophthora roreri*.** Disponível em:

www.adab.ba.gov.br/arquivos/File/ManualdeProcedimentosPlanodeContingenciaMonilia.pdf

MEDEIROS, F. H. V.; POMELLA, A. W. V.; SOUZA, J. T.; NIELLA, G. R.; VALLER, R. P.; BATEMAN, R.; FRAVEL, D.; VINYARD, B.; HEBBAR, P. K. A novel, integrated method for management of witches' broom disease in Cacao in Bahia, Brazil. **Crop Protection**, v. 29, n. 7, p. 704-711, 2010.

ROMEIRO, R. S. **Controle Biológico de Doenças de Plantas - Fundamentos.** Viçosa, MG: UFV, 2007, 269p.

SOUZA JÚNIOR, J. O. **Cacau: cultivo, pesquisa e inovação.** Ilhéus, BA: Editus, 2018, 558p.

TIRADO-GALLEGO, P. A.; LOPERA-ÁLVAREZ, A.; RÍOS-OSORIO, L. A. Estrategias de control de *Moniliophthora roreri* y *Moniliophthora perniciosa* en *Theobroma cacao* L.: revisión sistemática. **Ciencia e Tecnología Agropecuaria**, v. 17, n. 3, p. 417-430, 2016.

VALLE, R. R. **Ciência, Tecnologia e Manejo do Cacaueiro.** Brasília, DF: MAPA, 2012, 688p.

ZAMBOLIM, L.; JESUS JÚNIOR, W. C.; RODRIGUES, F. A. **O Essencial da Fitopatologia: Epidemiologia de Doenças de Plantas.** Viçosa, MG: UFV, 2014, 471p.

ZAMBOLIM, L.; JESUS JÚNIOR, W. C.; RODRIGUES, F. A. **O Essencial da Fitopatologia: Controle de Doenças de Plantas.** Viçosa, MG: UFV, 2014, 576p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Manejo de Pragas do Cacaueiro**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Taxonomia, morfologia, fisiologia e hábito alimentar dos insetos associados ao cacau. Introdução e princípios do Manejo Integrado de Pragas (MIP). Fatores determinantes da abundância e da distribuição dos insetos na cacauicultura. Aspectos econômicos. Bioecologia das pragas do cacau. Estratégias e táticas de redução populacional de pragas do cacau.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ALTIERI, M. A.; SILVA, E. N.; NICHOLLS, C. I. O papel da biodiversidade no manejo de pragas. Ribeirão Preto, SP: Holo, 2003, 225p.</p> <p>GALLO, D. et al. Entomologia agrícola. Piracicaba, SP: FEALQ, 2002, 920p.</p> <p>SÁNCHEZ, S. E. M. Cacau e graviola: descrição e danos das principais pragas-de-insetos. Ilhéus, BA: Editus, 2011, 147p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ABREU, J. M. de; NAKAYAMA, K.; BENTON, F. P.; CRUZ, P. F. N. da; FERRAZ, E. C. A.; MENEZES, M.; SMITH F. G. E. Manejo Integrado de Pragas do Cacau. Ilhéus, BA: CEPLAC, 1989, 30p.</p> <p>ALVES, S. B. Controle microbiano de insetos. 2ª ed. Piracicaba, SP: FEALQ, 1998, 1163p.</p> <p>BALDIN, E. L. L.; VENDRAMIN, J. D.; LOURENÇÃO, A. L. Resistência de Plantas a Insetos: Fundamentos e Aplicações. Piracicaba, SP: FEALQ, 2019, 493p.</p> <p>PANIZZI, A. R.; PARRA, J. R. P. Ecologia nutricional de insetos e suas implicações no manejo de pragas. São Paulo, SP: Manole, 1991, 359p.</p> <p>PARRA, J. R. P.; PINTO, A. S.; NAYA, D. E.; OLIVEIRA, R. C.; DINIZ, A. J. F. Controle Biológico com Parasitoides e Predadores na Agricultura Brasileira. 1ª ed. Piracicaba, SP: FEALQ, 2021, 592p.</p>

SODRÉ, G. A. **Cultivo do cacau no estado da Bahia**. Ilhéus, BA: MAPA, 2017, 126p.

SOUZA, C. A. S.; DIAS, L. A. S. D.; AGUILAR, M. A. G.; BORÉM, A. **Cacau: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: UFV, 2016, 287p.

VALLE, R. R. **Ciência, Tecnologia e Manejo do Cacau**. Brasília, DF: MAPA, 2012, 688p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Manejo e Conservação do Solo e da Água**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Planejamento de uso da terra. Processos de degradação dos solos. Erosão. Práticas conservacionistas. Sistemas sustentáveis de manejo. Matéria orgânica do solo.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BERTONI, J., LOMBARDI NETO, F. **Conservação do Solo**. 8ª ed. São Paulo, SP: Ícone, 2012, 355p.

LEITE, L. F. C.; MACIEL, G. A.; ARAÚJO, A. S. F. **Agricultura Conservacionista no Brasil**. Brasília, DF: EMBRAPA, 2014, 598p.

SOUZA, H. A.; LEITE, L. F. C.; MEDEIROS, J. C. **Solos sustentáveis para a agricultura no Nordeste**. 1ª ed. Brasília, DF: Embrapa, 2021, 595p.

Bibliografia Complementar:

BRADY, N. C.; WEIL R. R. **Elementos da natureza e propriedades dos solos**. 3ª ed. São Paulo, SP: Bookman, 2013, 686p.

CASTRO FILHO, C.; MUZILLI, O. **Manejo integrado de solos em microbacias hidrográficas**. Londrina, PR: IAPAR-SBCS, 1996, 311p.

DIAS, N. S.; BRÍGIDO, A. R.; SOUZA, A. C. M. **Manejo e conservação dos solos e da água**. 1ª ed. São Paulo, SP: Livraria da Física, 2013, 292p.

PIRES, F. R.; SOUZA, C. M. **Práticas mecânicas de conservação do solo e da água**. Viçosa, MG: UFV, 2003, 176p.

PRUSKI, F. F. **Conservação de Solo e Água: Práticas mecânicas para o controle da erosão hídrica**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2006, 240p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Máquinas e Mecanização na Cacaucultura
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: Introdução à Produção de Cacau
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Elementos básicos de mecânica. Tratores, motores e mecanismos de transmissão de potência. Máquinas e implementos para preparo inicial e periódico do solo. Máquinas para semeadura, plantio e transplante. Máquinas para fertilizantes e corretivos. Máquinas de aplicação de defensivos agrícolas. Máquinas para colheita e beneficiamento de produtos agrícolas. Princípios de operação e manutenção de máquinas agrícolas. Transporte. Máquinas agrícolas automatizadas e agricultura de precisão.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

LEITE, A. M. P.; FERNANDES, H. C.; LIMA, J. S. S. **Preparo Inicial do Solo: Desmatamento Mecanizado**. 1ª ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2004, 48p.

SILVA, R. C. **Máquinas e equipamentos agrícolas**. 1ª ed. São Paulo, SP: Erica, 2014, 120p.

TAVARES, G. **Elementos orgânicos e fundamentais de máquinas e implementos agrícolas**. 2ª ed. Lavras, MG: Editora UFLA, 2014, 259p.

Bibliografia Complementar:

BARBOSA FILHO, A. N. **Segurança do trabalho na agropecuária e na agroindústria**. 1ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Atlas, 2016, 264.

BIANCHINI, A. **Regulagem e Operação de Grade de Arrasto**. 2ª ed. Guarulhos, SP: LK Editora, 2007, 100p.

BIANCHINI, A. **Regulagem e operação de subsolador**. 2ª ed. Guarulhos, SP: LK Editora, 2007, 92p.

SILVA, R. C. **Mecanização e manejo do solo**. 1ª ed. São Paulo, SP: Erica, 2014, 120p.

SOUZA JÚNIOR, J. O. **Cacau: cultivo, pesquisa e inovação**. Ilhéus, BA: Editus, 2018, 558p.

VALLE, R. R. **Ciência, Tecnologia e Manejo do Cacaueiro**. Brasília, DF: MAPA, 2012, 688p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Matemática para as Ciências Agrárias**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Regra de três. Cálculo de área. Função do primeiro grau. Função do segundo grau. Função exponencial. Cálculo de volume. Porcentagem e proporção. Unidades de medida. Escala.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>IEZZI, G. et al. Fundamentos de Matemática Elementar. 7ª ed. São Paulo, SP: Atual, 2000, 320p.</p> <p>SILVA, S. M., et al. Matemática básica para cursos superiores. 2ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 2018, 208p.</p> <p>SVIERCOSKI, R. F. Matemática Aplicada às Ciências Agrárias. Viçosa, MG: UFV, 2008, 333p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BUCCHI, P. Matemática: volume único. São Paulo, SP: Moderna, [19--].</p> <p>GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. Matemática - 2º Grau (2ª série). São Paulo, SP: Editora FTD S.A., 2001.</p> <p>GIOVANNI, J. R. Matemática Fundamental: volume único. São Paulo: FTD, 1994, 560p.</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Metodologia Científica
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 2
Pré-requisito: -

Carga horária total: 30h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
O processo do conhecimento científico. Tipos de pesquisa. Projeto de Pesquisa Científica. Aplicação do Projeto de Pesquisa. Normas para elaboração e apresentação do relatório de pesquisa. Relatório de pesquisa. Ética na pesquisa. Fontes de Financiamento da Pesquisa.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>GIL, A. C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 6ª ed. São Paulo, SP: Editora Atlas, 2017, 192p.</p> <p>MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do Trabalho Científico. 8ª ed. São Paulo, SP: Editora Atlas, 2017, 368p.</p> <p>MATTAR, J. Metodologia Científica na era da informática. 4ª ed. São Paulo, SP: Editora Saraiva, 2017, 312p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>GUERRA, M. O.; CASTRO, N. C. Como fazer um Projeto de Pesquisa. 6ª ed. Juiz de Fora, MG: Editora UFJF, 2009, 47p.</p> <p>SANTOS, A. R. Metodologia científica: a construção do conhecimento. 7ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Lamparina, 2015, 192p.</p> <p>VOLPATO, G. Ciência: da Filosofia à Publicação. 7ª ed. Botucatu, SP: Best Writing, 2019, 312p.</p> <p>VOLPATO, G. L. Guia Prático para Redação Científica. 1ª ed. Botucatu, SP: Best Writing, 2015, 268p.</p> <p>VOLPATO, G. L. Método Lógico para Redação Científica. 2ª ed. Botucatu, SP, Best Writing, 2017, 156p.</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Microbiologia Geral
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Apresentar e discutir base científica e técnica do mundo microbiano, sob aspectos taxonômicos, evolutivos, morfológicos, fisiológicos, bioquímicos e genéticos, e a sua relação com outros seres vivos e o meio ambiente. Apresentar e analisar estrutura e anatomia funcional de microrganismos procariotos, eucariotos e de vírus, seus modos de reprodução e crescimento. Apresentar e desenvolver técnicas laboratoriais de Microbiologia contemplando: métodos de coloração e preparações microscópicas, isolamento, cultivo, identificação e controle microbiano. Apresentar desenvolver métodos de coleta, preservação, preparo e registro de material para coleções biológicas.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Bibliografia Básica: BLACK, J. G; BLACK, L. J. Microbiologia - Fundamentos e Perspectivas . 10 ^a ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan. 2021, 888p. MADIGAN, M. T; MARTINKO, J. M; DUNLAP, P. V; CLARK, D. P. Microbiologia de Brock . 12 ^a ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010, 1160p. PELCZAR, J. M. Microbiologia: Conceitos e Aplicações - Volume I , 2 ^a ed. São Paulo, SP: Makron Books, 1996, 524p. PELCZAR, J. M. Microbiologia: Conceitos e Aplicações - Volume II , 2 ^a ed. São Paulo, SP: Makron Books, 1996, 517p. RAVEN, P. H.; EICHHORN, S. E; EVERT, R. F. Biologia vegetal . 8 ^a ed. Rio de

Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014, 876p.

SOARES, M. M. S. R.; RIBEIRO, M. C. **Microbiologia prática: bactérias e fungos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2002, 112p.

TORTORA, G. J. et al. **Microbiologia**. 12^a ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010, 964p.

TRABULSI, L. R. **Microbiologia**. 6^a ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2015, 912p.

VERMELHO, B. A.; BASTOS, M. C. F.; SÁ, M. H. B. **Bacteriologia Geral**. 1^a ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008, 582p.

Bibliografia Complementar:

ALEXOPOULOS, C. J.; MIMS, C. W.; BLACKWELL, M. **Introductory Mycology**. 4th ed. New York: Wiley & Sons, 1996, 880p.

ATLAS, R. M.; BARTHA, R. **Microbial Ecology: Fundamentals and Applications**. 4th ed. San Francisco: The Benjamin Cummings, 1998, 694p.

AZEVEDO, J. L. **Genética de Microrganismos**. 2^a ed. Goiânia, GO: Editora da UFG, 2008. 536p.

BORZANI, W. et al. **Biotecnologia Industrial – Volume 1: Fundamentos**. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2001, 288p.

BROOKS, G. F. et al. **Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick e Adelberg**, 26^a ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014, 874p.

BRUSCA, R. C; BRUSCA, G. J. **Os Protistas**. In: BRUSCA, R. C; BRUSCA, G. J. Invertebrados. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007, p.124-184.

CUNHA, S. B.; GUERRA, A. J. T. **A questão Ambiental: diferentes abordagens**. 10^a ed. Rio de Janeiro, RJ: Bertrand Brasil, 2003, 250p.

FLINT, S. J. et al. **Principles of Virology**. 5th ed. Washington: ASM Press, 2000, 1136p.

MAIER, R. M., PEPPER, I. L., GERBA, C. P. **Environmental Microbiology**. 2nd ed. San Diego: Academic Press, 2008, 624p.

MELO, I. S.; AZEVEDO, J. L. **Microbiologia Ambiental**. 2^a ed. Jaguariúna, SP: Embrapa Meio Ambiente, 2008, 647p.

MOREIRA, F. M. S.; SIQUEIRA, J. O. **Microbiologia e Bioquímica do Solo**. 2^a ed. Lavras, MG: UFLA, 2006, 729p.

NEDER, R. N. **Microbiologia: Manual de Laboratório**. São Paulo, SP: Nobel, 1992, 138p.

PRESCOTT, L. M.; HARLEY, J. M.; KLEIN, D. A. **Microbiology**. 5ª ed. Boston: McGraw-Hill, 2002, 1135p.

RENDE, J. C.; OKURA, M. H. **Microbiologia: Roteiros de Aulas Práticas**. Ribeirão Preto, SP: TECMEDD, 2008, 224p.

REVIERS, B. **Biologia e filogenia das algas**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006, 280p.

TURNER, P. C. et al. **Molecular Biology**. 2nd ed. Springer, 2000, 346p.

VOYLES, B. A. **The Biology of Viruses**. 2nd. ed. Chicago: McGraw Hill, 2002, 432p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Morfofisiologia de Espécies Cultivadas**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Célula e tecidos vegetais. Aspectos anatômicos e morfologia externa de raiz, caule, folha, flor, fruto, semente e plântula, nos diferentes grupos vegetais. Embriologia de Gimnospermas e de Angiospermas. Transporte no xilema e floema. Fotossíntese e mudanças climáticas. Ecofisiologia comparada de plantas C3, C4 e CAM. Metabolismo do nitrogênio e fixação biológica. Nutrição mineral. Metabolismo secundário.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

GONÇALVES, E. G.; LORENZI, H. **Morfologia vegetal – organografia e dicionário ilustrado de morfologia das plantas vasculares**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2007, 416p.

KERBAUY, G. B. **Fisiologia Vegetal**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017, 446p.

TAIZ, L.; ZEIGER, E. MOLLER, I. M.; MURPHY, A. **Fisiologia e desenvolvimento vegetal**. 6ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017, 858p.

Bibliografia Complementar:

EVERT, R. F.; ESAU, K. **Anatomia das plantas de ESAU: Meristemas, Células e Tecidos do Corpo da Planta: sua Estrutura, Função e Desenvolvimento**. São Paulo, SP: Editora Blucher, 2013, 728p.

KRAMER, P. J.; KOSLOWSKI, T. T. **Fisiologia das árvores**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian. 1960, 745p.

LARCHER, W. **Ecofisiologia Vegetal**. São Carlos, SP: RiMa, 2004, 531p.

MAESTRI, M. et al. **Fisiologia Vegetal: exercícios práticos**. Viçosa, MG: UFV, 2012, 91p.

MARENCO, R. A.; LOPES, N. F. **Fisiologia vegetal: fotossíntese, respiração, relações hídricas e nutrição mineral**. Viçosa, MG: UFV, 2013, 486p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Poda do Cacaueiro**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Principais ganhos agrônômicos com a poda e renovação de cacauais. Critérios para a realização da poda. Manejo de poda dos cacaueiros para alta produtividade.

Critérios para Renovação de Cacauais.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MONTEIRO, W. R. et al. Manejo de cacauais seminais pela poda e correção do sombreamento permanente. Ilhéus, BA: CEPLAC/CEPEC. Boletim Técnico n. 201, 2010, 30p.</p> <p>SODRÉ, G. A. Cultivo do cacaueteiro no estado da Bahia. Ilhéus, BA: MAPA/Ceplac/Cepec, 2017, 126.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Cacau: produção, manejo e colheita. Brasília, DF: Senar, 2018, 145p. (Coleção Senar, 215)</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Produção e Certificação de Cacau e Chocolate Orgânico
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>Ecossistemas naturais e agroecossistemas. Bases científicas e aplicações práticas da agricultura de base ecológica, considerando seus aspectos ecossistêmicos, sociais, culturais e econômicos. Ciclagem de nutrientes nos ecossistemas de produção de cacau. Agricultura Orgânica; Manejo Ecológico de Solos. Fixação biológica de nitrogênio, micorrizas e a importância das minhocas. Manejo Ecológico do cacau. Uso de caldas e compostos orgânicos para o controle fitossanitário. Certificação da</p>

produção orgânica do cacau.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia: Alguns conceitos e princípios. Brasília, DF: MDA/SAF/DATER IICA, 2004, 24p.</p> <p>GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: Processos Ecológicos em Agricultura Sustentável. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Ed. Universidade/UFRGS, 2001, 653p.</p> <p>GUIMARÃES, M. Educação Ambiental Crítica. IN: LAYRARGUES, P. P. Identidades da Educação Ambiental Brasileira. Brasília: MMA, 2004, p. 25-34.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ALTIERI, M. A. Agroecologia. Bases Científicas para uma Agricultura sustentável. Guaíba, RS: Agropecuária, 2002, 592p.</p> <p>SEMA - Governo do Estado da Bahia. BAHIA. Programa Estadual de Educação Ambiental. Salvador, BA: SEMA, 2013, 168p.</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Propagação do Cacaueiro e Implantação da Lavoura
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Tipos de propagação utilizados na cacauicultura. Produção e qualidade de mudas. Recipientes e substratos para a produção de mudas. Alternativas para produção de mudas e propagação de clones. Escolha de materiais genéticos para

implantação/recuperação da área. Plantio: época, sombreamento e espaçamentos.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>SODRÉ, G. A. Formação de mudas de cacauero, onde nasce a boa cacauicultura. Ilhéus, BA: CEPEC/CEPLAC, Boletim Técnico n. 202, 2013, 48p.</p> <p>SODRÉ, G. A.; MARROCOS, P. C. L. Manual da produção vegetativa de mudas de cacauero. Ilhéus, BA: Editus, 2009, 46p.</p> <p>SOUZA JÚNIOR, J. O. Cacau: cultivo, pesquisa e inovação. Ilhéus, BA: Editus, 2018, 558p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>SODRÉ, G. A. Cultivo do cacauero no estado da Bahia. Ilhéus, BA: MAPA/Ceplac/Cepec, 2017, 126p.</p> <p>SOUZA, C. A. S; DIAS, L. A. S.; AGUILAR, M. A. G.; BORÉM, A. Cacau: do plantio à colheita. Viçosa, MG: UFV, 2016, 287p.</p>

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Qualidade e Análise Sensorial de Amêndoas e Chocolates
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: Tecnologias de Colheita e Pós-colheita do Cacau; Tecnologia do Processamento de Cacau e Chocolates
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Introdução a análise sensorial de alimentos. Relação dos estudos da matéria-prima (amêndoas de cacau) e suas etapas de beneficiamento (colheita, quebra,

armazenamento, limpeza e classificação) nas características de qualidade de chocolates. Fatores que podem influenciar na perda de qualidade. Formação do sabor no chocolate. Legislação. Principais defeitos em chocolates. Principais atributos sensoriais avaliados em chocolates.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BRASIL. Instrução Normativa nº 57, de 12 de novembro de 2008. **Regulamento Técnico de Amêndoa de Cacau**. Diário Oficial da União, Brasília, seção 1, p. 2, 13 set. 2008.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 5ª ed. Curitiba, PR: PucPress, 2019, 540p.

FERREIRA, A. C. R. **Beneficiamento de cacau de qualidade superior**. Ilhéus, BA: PTCSB, 2017, 76p.

Bibliografia Complementar:

ABICAB - **Associação Brasileira da indústria de chocolate, cacau, amendoim, balas e derivados**. Disponível em: www.abicab.org.br

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **RDC 264: Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau**. Brasília, DF: ANVISA, 2005, 4p.

BECKETT, S. T. **The science of chocolate**. 2nd ed. London: Royal Society of Chemistry Paperbaks, 2008, 234p.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial - estudos com consumidores**. 4ª ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2018, 362p.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2018, 1312p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Representações Gráficas
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 2
Pré-requisito: -
Carga horária total: 30h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Introdução ao Desenho Técnico. Linhas técnicas. Convenções e normatização de acordo com a ABNT. Escalas. Representação de forma e dimensão. Projeções ortogonais. Elaboração, interpretação e representação de projetos de edificação. Cotagem. Perspectivas futuras do Desenho Técnico. Representação em Desenho Assistido por Computador. Elaboração, interpretação e representação de projetos mecânicos.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10068: Folha de desenho – leiaute e dimensões. Rio de Janeiro, RJ, 1987, 6p.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 10582: Conteúdo da folha para desenho técnico. Rio de Janeiro, RJ, 1988, 5p.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 8196: Emprego de escalas em desenho técnico. Rio de Janeiro, RJ, 1983. 2p.</p> <p>FRENCH, T. E.; VIERCK, C. J. Desenho técnico e tecnologia gráfica. 8ª ed. São Paulo, SP: Globo, 2005, 1093p.</p> <p>MANFÉ, G.; POZZA, R.; SCARATO, G. Desenho técnico mecânico: curso completo para as escolas técnicas e ciclo básico das faculdades de engenharia. São Paulo, SP: Hemus, 2004, 263p.</p> <p>MONTENEGRO, G. A. Desenho Arquitetônico. 5ª ed. São Paulo, SP: Editora</p>

Blucher, 2017, 164p.

VENDITTI, M. V. R. **Desenho Técnico sem Prancheta com AutoCAD 2008**. 1ª ed. Florianópolis, SC: Visual Books, 2007, 284p.

Bibliografia Complementar:

ABNT. **Coletânea de Normas de desenho técnico**. São Paulo: SENAI – DTE – DMD, 1990, 86p. (Programa de Publicações Técnicas e Didáticas, Série Organização e Administração).

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Sistemas de Produção de Cacau**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Sistema Cabruca de produção de cacau e Sistemas Agroflorestais. Produção de cacau a pleno sol. Vantagens e desvantagens de sistema cabruca e à pleno sol. Desafios sistema cabruca e à pleno sol. Qualidade do produto final.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

LOBÃO, D. E. **Manual do cacau cabruca - sistema agrossilvicultural tropical**. In: 1ª Oficina de Capacitação Plano ABC - Bahia. 2013. Ilhéus, BA: Seagri/BA, Ceplac/Cepec. Disponível em: http://conservacaoprodutiva.com.br/wp-content/uploads/2014/09/MANUAL_DO_CACAU_CABRUC.

SODRÉ, G. A. **Cultivo do cacau no estado da Bahia**. Ilhéus, BA:

MAPA/Ceplac/Cepec, 2017, 126p.

SOUZA JÚNIOR, J. O. **Cacau: cultivo, pesquisa e inovação**. Ilhéus, BA: Editus, 2018, 558p.

Bibliografia Complementar:

MARTINS, J. M. et al. **Melhoria da Qualidade de Cacau**. Ilhéus, BA: Ceplac/Cenex, 2012, 45p.

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Cacau: produção, manejo e colheita**. Brasília: Senar, 2018, 145p. (Coleção Senar, 215)

VALLE, R. R. **Ciência, tecnologia e manejo do cacau**. 2ª ed. Brasília, DF: Ceplac/Cepec/Sefis, 2012, 688p.

VINHA, S. G., SILVA, L. A. M. **Árvores aproveitadas como sombreadoras de cacauzeiros no sul da Bahia e norte do Espírito Santo**. Ilhéus, BA: Ceplac/Cepec, 1982, 156p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Trabalho de Conclusão de Curso**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Orientação na elaboração do projeto de pesquisa, trabalhos técnico-científicos acadêmicos, monografia, estágio supervisionado e trabalho de conclusão de curso, realizada em conjunto com o professor orientador, desde o levantamento e fichamento bibliográfico para fundamentação teórica até o desenvolvimento dos tópicos: (i)

Elementos pré-textuais (Capa, Folha de Rosto, Errata, Folha de Aprovação, Dedicatória, Agradecimentos, Epígrafe, Resumo, Listas, Sumário); (ii) Elementos textuais (Introdução-Tema, Problema, Hipótese, Objetivos Gerais e Específicos, Justificativa, Metodologia), Referencial Teórico, (Desenvolvimento-Material e Métodos, Indicação dos Resultados / Discussões, Orçamento e Cronograma); (iii) Elementos pós-textuais (Referências, Glossário, Apêndices e Anexos). Orientação e acompanhamento da elaboração de trabalhos técnico-científicos seguindo a Norma Brasileira Registrada-NBR 15.287, da ABNT.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

Bibliografia Básica:

BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação, tese**. São Paulo, SP: Atlas, 2004, 160p.

REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2ª ed. São Paulo, SP: Editora Edgard Blücher, 2000, 318p.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23ª ed. São Paulo, SP: Cortez, 2007, 304p.

Bibliografia Complementar

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica: um guia para a iniciação científica**. 2ª ed. São Paulo, SP: Makron, 2000, 122p.

DAY, R. A. **How to write and publish a scientific paper**. 4th ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1995, 223p.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 2003, 311p.

POLITO, R. **Como falar corretamente e sem inibições**. 111ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2006, 312p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Tecnologias de Colheita e Pós-colheita do Cacau
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas
Natureza: Obrigatório
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Tecnologia de beneficiamento de amêndoas de cacau: colheita, seleção, quebra, fermentação, secagem e armazenamento. Estrutura física, tempos, temperaturas e outros parâmetros envolvidos nos processos. Desafios da qualidade. Certificação e Indicação de Procedência. Métodos e técnicas qualitativas e quantitativas na verificação de qualidade das amêndoas. Cacau convencional x Cacau fino. Principais variedades de cacau e suas relações com a qualidade de amêndoas. Diferentes tipos de mercados consumidores e suas exigências em relação à qualidade. Boas práticas de produção. Teste de Corte e avaliação da qualidade de amêndoas de cacau. Principais abordagens sobre os parâmetros de qualidade do cacau. Análise sensorial de amêndoas de cacau.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial. 1ª ed. São Paulo, SP: Blucher, 2001, 288p.</p> <p>FERREIRA et al. Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade. Ilhéus, BA: Instituto Cabruca, 2013, 52p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006, 612p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p>

BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B.; FURLANETO, M. C. **Microbiologia básica**. São Paulo, SP: Atheneu, 1999, 196p.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 5ª ed. Curitiba, PR: PUC Press. 2019, 540p.

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

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2006, 196p.

LIMA, U. A. **Matérias-Primas dos Alimentos**. 1ª ed. São Paulo, SP: Blucher, 2010, 424p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Tecnologia do Processamento de Cacau e Chocolates**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: Tecnologias de Colheita e Pós-colheita do Cacau

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Processamento de amêndoas de cacau. Principais parâmetros sobre armazenamento, limpeza, torrefação, descascamento, moagem, prensagem e refino. Obtenção de polpa, líquido, manteiga de cacau e outros derivados. Composição química e características físico-químicas. Desafios da qualidade. Legislação. Principais etapas do processo produtivo de chocolates (torração, descascamento, obtenção do líquido, formulação, conchagem, temperagem, embalagem, armazenamento e distribuição). Produção industrial x Produção artesanal.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **RDC 264: Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau**. Brasília, DF: ANVISA, 2005, 4p.

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo, SP: Blucher, 2001, 544p.

FERREIRA, A. C. R. **Beneficiamento de cacau de qualidade superior**. Ilhéus, BA: PTCSB, 2017, 76p.

Bibliografia Complementar:

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. **Biotecnologia Industrial – Fundamentos**. São Paulo, SP: Blucher, 2001, 288p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2001, 690p.

LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W. **Biotecnologia Industrial – Processos fermentativos e enzimáticos**. São Paulo, SP: Blucher, 2002, 616p.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 7ª ed. São Paulo, SP: Artmed, 2018, 1312p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo, SP: Instituto Mauá de Tecnologia, 2007, 190p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Topografia**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Obrigatório

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Fundamentos de topografia. As Ciências Cartográficas. Forma e dimensão da Terra. Processos de Construção de Cartas. Direções de referência. As Projeções Cartográficas. Sistema UTM. Plano Cartográfico Brasileiro. Sistema GNSS. Levantamentos planimétricos. Instrumentos de levantamento topográfico planimétrico. Levantamentos topográficos de pequenas áreas com equipamento convencional e de última geração. Coordenadas no sistema local. Cálculo das áreas e distância. Orientação magnética. Taqueométrica. Nivelamento. Locações.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

COMASTRI, J. A. **Topografia Planimetria**. 2ª ed. Viçosa, MG: UFV, 1992, 336p.

ESPARTEL, L. **Curso de Topografia**. 9ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Globo, 1987, 655p.

GARCIA, G. J. E; PIEDADE G. C. R. **Topografia Aplicada às Ciências Agrárias**. 5ª ed. São Paulo, SP: Nobel, 1989, 256p.

Bibliografia Complementar:

BORGES, A. C. **Exercícios de Topografia**. 3ª ed. São Paulo, SP: Editora Edgard Blucher Ltda., 1975, 204p.

BORGES, A. C. **Topografia Aplicada à Engenharia Civil - Volume 1**. 3ª ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher Ltda, 2013, 212p.

BORGES, A. C. **Topografia Aplicada à Engenharia Civil - Volume 2**. 3ª ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher Ltda, 2018, 216p.

DOMINGUES, F. A. A. **Topografia e Astronomia de Posição para Engenheiros e Arquitetos**. São Paulo, SP: McGraw-Hill do Brasil, 1979, 403p.

LOCH, C.; CORDINI, J. **Topografia Contemporânea – Planimetria**. Florianópolis, SC: EDUFSC, 1995, 320p.

21.2.2 Componentes Curriculares Optativos

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Agricultura de Precisão
TIPO: CCC Conhecimentos
Natureza: Optativo
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Introdução à agricultura de precisão. Sistemas de posicionamento global. Sistemas de orientação por satélites. Monitoramento da produtividade de culturas. Monitoramento da variabilidade espacial de fatores de produção: mapeamento da fertilidade do solo, métodos de amostragem e outros parâmetros. Geoestatística. Sensoriamento direto e remoto. Sistemas de Informação Geográfica para agricultura de precisão. Aplicação localizada de insumos. Gerenciamento pela agricultura de precisão: análise de dados, tomada de decisões estratégicas e viabilidade.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Bibliografia Básica: BERNARDI, A. C. de C.; NAIME, J. de M.; RESENDE, A. V. de; BASSOI, L. H.; INAMASU, R. Y. Agricultura de precisão: resultados de um novo olhar . Brasília, DF: Embrapa, 2014, 596p. BRASIL. Agricultura de Precisão . 2009, 32p. (Boletim Técnico). MOLIN, J. P.; AMARAL, L. R.; COLACO, A. F. Agricultura de precisão . São Paulo, SP: Oficina de Textos, 2015, 238p. Bibliografia Complementar: MANTOVANI, E. C.; MAGDALENA, C. Manual de agricultura de precisión . Montevideo: IICA, 2014, 176p.

MOLIN, J. P. **Agricultura de Precisão – O Gerenciamento da Variabilidade**. Piracicaba, SP: O autor, 2001, 83p.

MORGAN, M. T.; ESS, D. R. **The Precision-Farming Guide for Agriculturists**. Moline: John Deere Publishing, 1997.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Biologia e Controle de Plantas Espontâneas**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: Morfofisiologia de Espécies Cultivadas

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Importância das plantas espontâneas. Características das plantas espontâneas e sua relação com princípios da ecologia. Biologia. Identificação de espécies de plantas espontâneas associadas ao cacauero. Métodos de controle.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

LORENZI, H. **Plantas Daninhas do Brasil: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas**. 4ª ed. Nova Odessa, SP: Plantarum, 2008, 640p.

MONQUERO, P. A. **Aspecto da biologia e manejo das plantas daninhas**. 1ª ed. São Carlos, SP: Editora Rima, 2014, 434p.

SERRA, W. S.; SODRÉ, G. A. **Manual do cacauicultor: perguntas e respostas**. Ilhéus, BA: CEPLAC/CEPEC. Boletim Técnico, n. 221, 2021, 190p.

Bibliografia Complementar:

LORENZI, H. **Manual de identificação e controle de plantas daninhas**. 7ª ed. Nova

Odessa, SP: Plantarum, 2014, 384p.

MONQUERO, P. A. **Manejo de Plantas daninhas nas culturas agrícolas**. São Carlos, SP: Editora Rima, 2014, 306p.

OLIVEIRA JÚNIOR, R. S.; CONSTANTIN, J. **Plantas daninhas e seu manejo**. Guaíba, RS: Agropecuária, 2001, 362p.

OLIVEIRA JÚNIOR, R. S.; CONSTANTIN, J.; INOUE, M. H. **Biologia e manejo de plantas daninhas**. Curitiba, PR: Omnipax, 2011, 348p.

OLIVEIRA, M. F.; BRIGHENTI, A. M. **Controle de plantas daninhas: métodos físico, mecânico, cultural, biológico e alelopatia**. Brasília, DF: Embrapa, 2018, 194p.

SILVA, A. A.; SILVA, J. F. **Tópicos em Manejo de Plantas Daninhas**. Viçosa, MG: UFV, 2007, 367p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Biotecnologia Aplicada à Cacaucultura**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: Bioquímica e Citologia Básica; Morfofisiologia de Espécies Cultivadas; Genética e Melhoramento do Cacaueiro

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Histórico e conceitos básicos da biotecnologia vegetal. Cultivo in vitro do cacaueiro: técnicas de micropropagação tecidual, embriogênese, protoplastos, balanço hormonal e meio nutritivo. Bancos de germoplasma. Marcadores moleculares. Técnicas de transformação e edição gênica.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

BORÉM, A.; CAIXETA, E. T. **Marcadores moleculares**. 2ª ed. Visconde do Rio Branco, MG: Suprema, 2009, 532p.

BORÉM, A.; FRITSCHÉ-NETO, R. **Biotecnologia aplicada ao melhoramento de plantas**. Visconde do Rio Branco, MG: Suprema, 2013, 336p.

CID, L. P. B. **Cultivo in vitro de plantas**. 3ª ed. Brasília, DF: EMBRAPA, 2014, 325p.

SANTOS, C. E. R. S.; BURITY, H. A.; OLIVEIRA, J. P.; FIGUEIREDO, M. V. B.; STAMFORD, N. P. **Biotecnologia aplicada à Agricultura**. Brasília, DF: EMBRAPA, 2010, 761p.

Bibliografia Complementar:

ANIS, M.; AHMAD, N. **Plant tissue culture: propagation, conservation and crop improvement**. Singapore: Springer, 2016, 621p.

PEREIRA, T. C. **Introdução à técnica de CRISPR**. Ribeirão Preto, SP: Sociedade Brasileira de Genética, 2016, 250p.

PEREIRA, T. C. **Introdução à técnica de interferência por RNA – RNAi**. Ribeirão Preto, SP: Sociedade Brasileira de Genética, 2015, 170p.

STEWART, C. N. **Plant biotechnology and genetics: principles, techniques, and applications**. 2ª ed. Wiley Online Library, 2016, 432p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Controle Biológico de Pragas**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Introdução e histórico do controle biológico. Bases ecológicas do controle biológico. Agentes de controle biológico: predadores, parasitóides e microrganismos. Tipos de controle biológico (natural e aplicado – importação (clássico), aumentativo e conservativo). Desenvolvimento de programa de controle biológico de pragas. Técnicas de criação massal de inimigos naturais.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

Bibliografia Básica:

BUENO, V. H. P. **Controle biológico de pragas: Produção massal e controle de qualidade**. Lavras, MG: UFLA, 2003, 207p.

PANIZZI, A. R.; PARRA, J. R. P. **Ecologia nutricional de insetos e suas implicações no manejo de pragas**. São Paulo, SP: Manole, 1991, 359p.

PARRA, J. R. P.; PINTO, A. S.; NAYA, D. E.; OLIVEIRA, R. C.; DINIZ, A. J. F. **Controle Biológico com Parasitoides e Predadores na Agricultura Brasileira**. 1^a ed. Piracicaba, SP: FEALQ, 2021, 592p.

Bibliografia Complementar

ALTIERI, M. A.; SILVA, E. N.; NICHOLLS, C. I. **O papel da biodiversidade no manejo de pragas**. Ribeirão Preto, SP: Holo, 2003, 225p.

ALVES, S.B. **Controle microbiano de insetos**. 2^a ed. Piracicaba, SP: FEALQ, 1998, 1163p.

BORTOLI, S.A.; BOIÇA JÚNIOR, A. L.; OLIVEIRA, J. E. M. **Agentes de controle biológico**. Jaboticabal, SP: FUNEP, 2006, 353p.

GALLO, D. et al. **Entomologia agrícola**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2002, 920p.

PINTO, A. S.; NAVA, D. E.; ROSSI, M. M.; MALERBO-SOUZA, D. T. **Controle biológico de pragas (na prática)**. Piracicaba, SP: Livroceres, 2006, 287p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Entomologia Geral
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios
Natureza: Optativo
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>Importância e diversidade dos insetos. Anatomia e fisiologia. Sistema sensorial e comportamento. Reprodução. Desenvolvimento e história de vida. Sistemática – taxonomia, filogenia e evolução. Hábito alimentar. Sociedade de insetos. Predação, parasitismo e defesa em insetos. Entomologia médico-veterinária. Coleta, matança, montagem, identificação e conservação de insetos.</p>
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BUZZI, Z. J. Entomologia didática. 6ª ed. Curitiba, PR: UFPR, 2013, 579p.</p> <p>GULLAN, P. J.; CRANSTON, P. S. Insetos Fundamentos da Entomologia. 5ª ed. São Paulo, SP: Roca, 2019, 441p.</p> <p>TRIPLEHORN, C. A.; JONNISON, N. F. Estudo dos Insetos: tradução da 7ª edição de Borror and DeLong's Introduction to the study of insects. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2011, 809p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p>

ALTIERI, M. A.; SILVA, E. N.; NICHOLLS, C. I. **O papel da biodiversidade no manejo de pragas**. Ribeirão Preto, SP: Holos, 2003, 226p.

CARRANO-MOREIRA, A. F. **Insetos - Manual de Coleta e Identificação**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Technical Books, 2014, 372p.

GALLO, D. et al. **Entomologia agrícola**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2002, 920p.

GARCIA, F. R. M. **Zoologia Agrícola: manejo ecológico de pragas**. 4ª ed. Porto Alegre, RS: Rígel, 2014, 256p.

PANIZZI, A. R.; PARRA, J. R. P. **Bioecologia e Nutrição de Insetos: Base para o Manejo Integrado de Pragas**. Brasília, DF: EMBRAPA, 2009, 1164p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Libras**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Introdução aos aspectos históricos e conceituais da cultura surda e filosofia do bilinguismo. Processos cognitivos e linguísticos. O cérebro e a língua de sinais. Apresentar o ouvinte à Língua de Sinais Brasileira (LIBRAS) e a modalidade diferenciada para a comunicação (gestual-visual). Ampliação de habilidades expressivas e receptivas em LIBRAS. Vivência comunicativa dos aspectos socioeducacionais do indivíduo surdo. Conceito de surdez, deficiência auditiva (DA), surdo-mudo, mitos, SignWriting (escrita de sinais). Legislação específica. Prática em Libras – vocabulário.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em LIBRAS – Volume 1**. São Paulo, SP: Edusp, Vitae, Brasil Telecom, Feneis, 2004, 752p.

LIER-DE VITTO, M. F. **Fonoaudiologia: no sentido da linguagem**. São Paulo, SP: Cortez, 1994, 144p.

SKLIAR, C. **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. 6ª ed. Porto Alegre, RS: Mediação, 2015, 192p.

Bibliografia Complementar:

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 67ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 2013, 256p.

GESSER, A. **Libras? Que língua é essa?** São Paulo, SP: Parábola, 2009, 88p.

GÓES, M. C. R. **Linguagem, surdez e educação**. 4ª ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2012, 112p.

GOLDFELD, M. **A criança surda: Linguagem e cognição numa perspectiva sociointeracionista**. 7ª ed. São Paulo, SP: Plexus, 2002, 172p.

PEREIRA, M.C.C. **Libras - Conhecimento além dos sinais**. São Paulo, SP: Pearson, 2011, 144p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Meio Ambiente, Cultura e Direitos Humanos**

TIPO: CCC Conhecimentos

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 2

Pré-requisito: -

Carga horária total: 30h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

A relação indivíduo, sociedade, cultura e meio ambiente. Os conceitos de diversidade, alteridade e direitos humanos e sua aplicação nas relações socioambientais. A construção do espaço geográfico e as relações com os recursos naturais: a cultura indígena, ribeirinha, camponesa, de matriz africana e afro-brasileira. Considerações sobre o imaginário social, a cultura e a religião aplicados às diferentes percepções da natureza. As relações de poder e o racismo ambiental: expropriação do território e negação da cidadania. O espaço rural e o racismo ambiental no campo: privatização do território, desmatamento e desertificação. A cidade e o racismo ambiental urbano: preconceitos e a luta de classes.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

ACSELRAD, H.; HERCULANO, S.; PÁDUA, J. A. **Justiça Ambiental e Cidadania**. Rio de Janeiro, RJ: Relume Dumará, 2004, 315p.

ALIER, J. M. **O ecologismo dos pobres: conflitos ambientais e linguagens de valoração**. São Paulo, SP: Contexto, 2007, 379p.

HARVEY, D. **Cidades Rebeldes: do direito à cidade à revolução urbana**. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2014, 294p.

Bibliografia Complementar:

ACSELRAD, H. **Conflitos ambientais no Brasil**. Rio de Janeiro, RJ: Relume Dumará, 2004, 296p.

MAGALHÃES, A. F. **O Direito das Favelas**. Rio de Janeiro, RJ: Letra Capital, 2013, 462p.

MILARÉ, E. **Direito do Ambiente**. 8ª ed. São Paulo, SP: Revista dos Tribunais, 2013, 1614p.

SARLET, I. W. **A Eficácia dos Direitos Fundamentais**. 5ª ed. Porto Alegre, RS: Livraria do Advogado, 2005, 464p.

SCHOLBERG, D. **Defining environmental justice: theories, movements and nature**. New York: Oxford University Press, 2009, 238p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios
Natureza: Optativo
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: Bioquímica e Citologia Básica; Morfofisiologia de Espécies Cultivadas
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Definição de plantas medicinais, condimentares e aromáticas e seu valor terapêutico. Nomenclatura botânica, classificação e identificação de plantas medicinais. Distribuição geográfica e importância econômica no manejo da cabruca. Aspectos gerais do cultivo: fatores climáticos, preparo do solo, propagação, manejo e tratamentos culturais, colheita, secagem e armazenamento. Metabolismo secundário e conhecimentos bases da fitoquímica e da manipulação de produtos naturais. Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>LORENZI H. Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas. Nova Odessa, São Paulo: Instituto Plantarum, 2021, 576p.</p> <p>SIMÕES, C. M. O.; SCHENKEL, E. P.; MELLO, J. C. P.; MENTZ, L. A.; PETROVICK, P. R. Farmacognosia: do produto natural ao medicamento. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016, 502p.</p> <p>SOARES, C. A. Plantas medicinais: do plantio à colheita. São Paulo, SP: Ícone, 2017, 312p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>DI STASI, L. C.; HIRUMA-LIMA, C. A. Plantas medicinais na Amazônia e na Mata Atlântica. 2ª ed. São Paulo, SP: Unesp, 2003, 608p.</p>

MORGAN, R. **Enciclopédia das ervas e plantas medicinais: doenças, aplicações, descrição, propriedades**. São Paulo, SP: Hemus, 2003, 555p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Projetos de Extensão em Cacaucultura I**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Realização de práticas voltadas à atividade extensionista na área de produção de cacau por meio de projetos de extensão.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

GLIESSMAN, S. R. **Seção IV. Fazendo a transição para a sustentabilidade**. In: Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Editora da Universidade UFRGS, 2001, p. 565-612. (Estudos Rurais).

GRUPO DE TRABALHO ATER. **Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural: Versão Final: 25/05/2004**. 2004.

KAGEYAMA, A. A. **Desenvolvimento Rural: conceitos e aplicação ao caso brasileiro**. Porto Alegre, RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2008, 376p.

SCHNEIDER, S. **A Pluralidade na agricultura Familiar**. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003, 250p.

Bibliografia Complementar:

FERRANTE, V. L.; WHITAKE, D. C. A. **Reforma Agrária e desenvolvimento:**

desafios e rumos da política de assentamentos rurais. São Paulo, SP: Uniara, 2008, 348p.

LEITE, S.; MEDEIROS, L. S. **Assentamentos Rurais: Mudança social e dinâmica regional.** 1ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Mauad, 2004, 308p.

SCHIMITZ, H. **Agricultura familiar: extensão rural e pesquisa participativa.** 1ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Annablume, 2010, 352p.

WANDERLEY, M. N. B. O agricultor familiar no Brasil: um ator social da construção do futuro. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, v. 33, p.33-45, 2009.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Projetos de Extensão em Cacaucultura II**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Realização de práticas voltadas à atividade extensionista na área de produção de chocolate e derivados por meio de projetos de extensão.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

GLIESSMAN, S. R. **Seção IV. Fazendo a transição para a sustentabilidade.** In: Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Editora da Universidade UFRGS, 2001, p. 565-612. (Estudos Rurais).

GRUPO DE TRABALHO ATER. **Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural: Versão Final: 25/05/2004.** 2004.

KAGEYAMA, A. A. **Desenvolvimento Rural: conceitos e aplicação ao caso**

brasileiro. Porto Alegre, RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2008, 376p.
SCHNEIDER, S. **A Pluralidade na agricultura Familiar**. 2ª ed. Porto Alegre, RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003, 250p.

Bibliografia Complementar:

FERRANTE, V. L.; WHITAKE, D. C. A. **Reforma Agrária e desenvolvimento: desafios e rumos da política de assentamentos rurais**. São Paulo, SP: Uniara, 2008, 348p.

LEITE, S.; MEDEIROS, L. S. **Assentamentos Rurais: Mudança social e dinâmica regional**. 1ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Mauad, 2004, 308p.

SCHIMITZ, H. **Agricultura familiar: extensão rural e pesquisa participativa**. 1ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Annablume, 2010, 352p.

WANDERLEY, M. N. B. O agricultor familiar no Brasil: um ator social da construção do futuro. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, v. 33, p.33-45, 2009.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Recursos Genéticos na Cabruca**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: Morfofisiologia de Espécies Cultivadas

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Conceitos básicos sobre biodiversidade, recursos genéticos, evolução e variabilidade de espécies. Conservação “*in situ*” e “*ex situ*” de recursos genéticos vegetais. Legislação, Manejo e uso de recursos genéticos. Recursos genéticos e conhecimento tradicional na Cabruca. Bioprospecção e potencial econômico da Cabruca.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

NASS, L. L. **Recursos genéticos vegetais**. Brasília, DF: Embrapa Recursos genéticos e Biotecnologia, 2007, 858p.

NASS, L. L.; VALOIS, A. C. C.; MELO, I. S.; VALADARES-INGLIS, M. C. **Recursos genéticos e melhoramento de plantas**. Rondonópolis, MT: Fundação MT, 2001, 1183p.

VEIGA, R. F. A.; QUEIROZ, M. A. **Recursos Fitogenéticos**. Viçosa, MG: UFV, 2015, 496p.

Bibliografia Complementar:

MELLO, D. L. N.; GROSS, E. **Guia de Manejo do Agroecossistema Cacau Cabruca**. Ilhéus, BA: Instituto Cabruca, 2013, 92p.

OLIVEIRA, A. C. D. **Manual de acesso ao Patrimônio Genético Brasileiro e ao Conhecimento Tradicional Associado**. Rio de Janeiro, RJ: ABIFINA, 2017, 158p.

SETENTA, W.; LOBÃO, D. E. **Conservação Produtiva: Cacau por mais 250 anos**. Itabuna, BA: Produção Independente, 2012, 190p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Resistência de Plantas à Insetos**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Introdução. Definições: planta resistente, graus de resistência e pseudoresistência.

Tipos de resistência: não-preferência, antibiose e tolerância. Causas da resistência: físicas, químicas e morfológicas. Técnicas de pesquisa em resistência de plantas. Fatores que afetam a manifestação da resistência. Associação do uso de plantas resistentes com outros métodos de controle. Técnicas e metodologias para avaliação de resistência e tipos envolvidos. Apresentação de programas de resistência de plantas desenvolvidos no Brasil.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

Bibliografia Básica:

BALDIN, E. L. L.; VENDRAMIN, J. D.; LOURENÇÃO, A. L. **Resistência de Plantas a Insetos: Fundamentos e Aplicações**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2019, 493p.

CAVALCANTI, L. S. **Indução de resistência em plantas a patógenos e insetos**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2005, 263p.

LARA, F. M. **Princípios de Resistência de Plantas a Insetos**. São Paulo, SP: Ícone, 1991, 336p.

Bibliografia Complementar:

BOETHEL, D. J.; EIKENBARY, R. D. **Interactions of Plant Resistance and Parasitoids and Predators of Insects**. New York: John Wiley & Sons, 1986, 224p.

ISMAN, M. B. Botanical Insecticides, Deterrents, and Repellents in Modern Agriculture and an Increasingly Regulated World. **Annual Review of Entomology**, v. 51, p. 45-66, 2006.

VENDRAMIM, J. D.; GUZZO, E. C. **Resistência de Plantas e a Bioecologia e Nutrição dos Insetos**. In: PANIZZI, A. R.; PARRA, J. R. P. Bioecologia e Nutrição de Insetos: base para o manejo integrado de pragas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. p. 1055-1105.

VENDRAMIM, J. D.; NISHIKAWA, M. A. N. **Melhoramento para Resistência a Insetos**. In: NASS, L. L.; VALOIS, A. C. C.; MELO, I. S. DE; VALADARES-INGLIS, M. C. Recursos Genéticos e Melhoramento: Plantas. Rondonópolis, MT: Fundação Mato Grosso, 2001. p.737-781.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Tecnologia de Aplicação de Produtos Fitossanitários
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas
Natureza: Optativo
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Introdução e histórico. Conceituação. Alvo biológico. Formulações. Adjuvantes. Equipamentos. Métodos de aplicação. Cobertura. Calibração. Deriva. Segurança de aplicação. Legislação.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MATTHEWS, G. A.; BATEMAN R.; MILLER, P. Métodos de aplicação de defensivos agrícolas. 4ª ed. São Paulo, SP: Org. Andrei Editora Ltda, 2016, 623p.</p> <p>MINGUELA, J. V.; CUNHA, J. P. A. R. Manual de Aplicações de Produtos Fitossanitários. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2010, 588p.</p> <p>ZAMBOLIM, L.; PICANÇO, M. C.; SILVA, A. A.; FERREIRA, L. R.; FERREIRA, F. A.; JESUS JÚNIOR, W. C. Produtos Fitossanitários: fungicidas, inseticidas, acaricidas e herbicidas. Viçosa, MG: UFV, 2008, 652p.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>AZEVEDO, L. A. S. Misturas de tanque de produtos fitossanitários: Teoria e prática. 1ª ed. Piracicaba, SP: Livroceres, 2015, 230p.</p> <p>CARVALHO, F. K.; CHECHETTO, R. G.; MOTA, A. A. B.; ANTUNIASSI, U. R. Entendendo a Tecnologia de Aplicação - Caldas Fitossanitárias e Descontaminação de Pulverizadores. Botucatu, SP: FEPAF, 2019, 84p.</p> <p>PEREIRA, J. F. G.; SOUZA, P. N. C. A Aplicação Sustentável de Produtos</p>

Fitofarmacêuticos. 1ª ed. Ribeirão Preto, SP: Agrobook, 2018, 156p.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

Componente Curricular: **Tópicos Especiais em Cacaucultura**

TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas; CCL Laboratórios

Natureza: Optativo

Código:

Creditação: 4

Pré-requisito: -

Carga horária total: 60h

2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

Abordagem de conteúdos específicos relacionados ao tema “Produção de Cacau e Chocolate” importantes no ciclo formativo dos estudantes. Podem envolver ciclos de palestras com professores/pesquisadores convidados, cursos condensados, elaboração de revisões bibliográficas e/ou preparação e apresentação de seminários, dentre outros.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

Bibliografia Básica:

De acordo com o assunto abordado.

Bibliografia Complementar

De acordo com o assunto abordado.

1. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR
Componente Curricular: Veículo Aéreo não Tripulado (VANT): Aquisição e Processamento de Imagens
TIPO: CCC Conhecimentos; CCP Práticas
Natureza: Optativo
Código:
Creditação: 4
Pré-requisito: -
Carga horária total: 60h
2. EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR
Classificações de VANT. Tipos de câmeras. Normas Operacionais e Legais. Planejamento de voo. Pré-processamento. Aplicações. Vantagens e desvantagens do uso.
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ABER, J. S.; MARZOLFF, I.; RIES, J. B. Small-Format Aerial Photography. Principles, techniques and geoscience applications. Amsterdam: Elsevier, 2010, 268p.</p> <p>COELHO, L.; BRITO, J. N. Fotogrametria digital. Rio de Janeiro, RJ: Ed. UERJ, 2007, 196p.</p> <p>JENSEN, J. R. Introductory Digital Image Processing: A Remote Sensing Perspective. 3th ed. New Jersey: Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall, 2004, 526p.</p> <p>MUNARETTO, L. Vant e drones: a aeronáutica ao alcance de todos. 3^a ed. São Paulo: Edição Independente, 2015, 182p.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>SCHOWENGERDT, R. A. Remote Sensing Models and Methods for Image Processing. 3th ed. San Diego: Academic Press, 2006, 515p.</p>

WOLF, P. R.; DEWITT, B. A. **Elements of Photogrammetry: with applications in GIS**. 4th ed. New York: McGraw-Hill, 2014, 676p.

22. REFERÊNCIAS

UFSB. **Projeto Pedagógico de Curso Bacharelado Interdisciplinar em Ciências**. Universidade Federal do Sul da Bahia. *Campus* Universitário Jorge Amado. Instituto de Humanidades, Artes e Ciências. Itabuna – Bahia, 2016.

UFSB. **Projeto Pedagógico de Curso Bacharelado em Engenharia Sanitária e Ambiental**. Universidade Federal do Sul da Bahia. *Campus* Universitário Sosígenes Costa. Centro de Formação em Ciências Ambientais. Porto Seguro – Bahia, 2020.

UFSB. **Projeto Pedagógico de Curso Bacharelado em Engenharia Agrícola e Ambiental**. Universidade Federal do Sul da Bahia. *Campus* Universitário Jorge Amado. Centro de Formação em Ciências Agroflorestais. Itabuna – Bahia, 2019.