



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
DE BACHARELADO EM CIÊNCIAS DO CONSUMO

RECIFE/PE
2019

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Reitoria

Maria José de Sena

Vice-Reitoria

Marcelo Brito Carneiro Leão

Chefe de Gabinete

Eneida Willcox Rêgo

Pró-Reitoria de Administração - PROAD

Mozart Alexandre Melo de Oliveira

Pró-Reitoria de Atividades de Extensão - PRAE

Ana Virgínia Marinho

Pró-Reitoria de Gestão Estudantil - PROGEST

Severino Mendes de Azevedo Júnior

Pró-Reitoria de Ensino de Graduação – PREG

Maria do Socorro de Lima Oliveira

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Maria Madalena Pessoa Guerra

Pró-Reitoria de Planejamento - PROPLAN

Carolina Guimarães Raposo

Equipe Técnica da PREG/Apoio Técnico Pedagógico

Ana Carolina Moura Sobral

Poliana Cavalcante de Souza

Coordenadora de Apoio Pedagógico - CAP/PREG

Camila da Conceição Papa Pessoa da Silva

Coordenadora de Planejamento de Ensino - CPE/PREG

Rosaline Conceição Paixão

Coordenadora Geral de Estágios - CGE/PREG

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO

Diretora

Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima

Substituta Eventual

Etienne Amorim Albino da Silva Martins

Coordenadora do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo

Fabiane Alves Regino

Substituta Eventual

Celiane Gomes Maia da Silva

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO**

CURSO BACHARELADO EM CIÊNCIAS DO CONSUMO

Projeto Pedagógico do Curso de
Bacharelado em Ciências do Consumo da
UFRPE

Grupo de Trabalho de Elaboração do PPC de Ciências do Consumo

Profa. Fabiane Alves Regino

Profa. Celiane Gomes Maia da Silva

Profa. Etienne Amorim Albino da Silva Martins

Profa. Joseana Maria Saraiva

Profa. Laurileide Barbosa da Silva

Profa. Michelle Maciel Rufino Maciel

Profa. Dayse Amâncio dos Santos Veras Freitas

Profa. Hortência da Cruz Albuquerque

Profa. Jaqueline Ferreira Holanda de Melo

Profa. Maria Alice Vasconcelos Rocha

Profa. Maria de Fátima Santiago

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO

SÍNTESE DO CURSO	
Modalidade	Presencial
Denominação do Curso	Ciências do Consumo
Habilitação	Bacharelado
Local de oferta	Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos. Recife – PE – CEP: 52171-900
Turno(s) de funcionamento	Matutino e Vespertino
Número de vagas	80 vagas anuais
Periodicidade de oferta	Semestral
Carga horária Total	2910 horas
Período de Integralização	Mínimo oito semestres (quatro anos)
Período Máximo de Integralização	Quatorze semestres (sete anos)
Ato Regulatório do curso	Resolução nº. 273/2016
Mantida	Universidade Federal Rural de Pernambuco UFRPE - Pessoa Jurídica de Direito Público - Federal
Corpo Dirigente do Departamento ou Unidade Acadêmica:	Nomes: Profa. Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima e Profa. Etienne Amorim Albino da Silva Martins - Cargo: Diretora e Substituta Eventual do Departamento de Ciências do Consumo (DCC) Telefone do Departamento: (81)33206540 E-mail: diretoria.dcd@ufrpe.br

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	06
1.ENQUADRAMENTO DO CURSO À LEGISLAÇÃO VIGENTE/ BASE LEGAL DO CURSO	08
2. HISTÓRICO DA UFRPE	12
2.1 Histórico do curso.....	14
3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO.....	15
4. OBJETIVOS DO CURSO	19
4.1 Objetivo geral:	19
4.2 Objetivos específicos:.....	19
5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	20
6. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL.....	21
7. REQUISITOS DE INGRESSO	26
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	29
8.1. Regime de Matrícula	32
8.2. Perfil Curricular do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo da UFRPE	33
8.2.1 Síntese dos componentes Curriculares Optativos.....	37
8.2.2. Síntese da carga horária total do curso.....	39
8.3 Representação Gráfica da Matriz do curso	40
8. 4 Quadro de equivalência.....	41
8.5 Ementas dos Componentes Curriculares Obrigatórios:	43
8.5.1 Ementas do primeiro período do curso:.....	43
8.5.2 Ementas do segundo período	49
8.5.3 Ementas do terceiro período	57
8.5.4 Ementas do quarto período	64
8.5.5 Ementas do quinto período	70
8.5.6 Ementas do sexto período.....	77
8.5.7 Ementas do sétimo período.....	82
8.5.8 Ementas do oitavo período.....	89
8.6. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos:.....	92
8.6.1. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos – Área: Estado, Sociedade e Relações de Consumo	92
8.6.2. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos – Área: Produção, Consumo e Tecnologias.....	100
8.6.3. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos Livres	105
8.7 Requisitos para Integralização do Curso.....	119
8.7.1. Estágio Supervisionado Obrigatório	119
8.7.2. Estágio Não Obrigatório	121
8.8. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.....	122
8.9. Atividades Curriculares Complementares - ACC.....	123
9. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS	126
10. METODOLOGIA E AVALIAÇÃO	127
10.1. Concepção de ensino-aprendizagem.....	127
10.2. Tecnologias da Informação e Comunicação – TICs aplicadas ao Ensino e a Aprendizagem	128
10.3. Acessibilidade Pedagógica.....	129
10.4. Avaliação do ensino e da aprendizagem.....	129
10.5. Acessibilidade nos processos avaliativos	131

11. INTEGRAÇÃO ENTRE AS ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	133
12. APOIO AO DISCENTE.....	135
13. ACESSIBILIDADE	139
13.1. Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida	141
13.2. Acessibilidade para pessoas com Transtorno do Espectro Autista – TEA	142
14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	142
15. GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA	145
16. FUNCIONAMENTO DO CURSO	147
16.1. Funcionamento do Colegiado de Coordenação Didática do curso- CCD.....	147
16.2. Núcleo Docente Estruturante- NDE.....	148
16.3. Atuação da Coordenação do Curso	149
16.4. Especificação dos profissionais do curso	150
16.4.1. Corpo Docente	150
16.4.2. Corpo Técnico Administrativo.....	155
17. INFRAESTRUTURA DO CURSO	156
REFERÊNCIAS.....	159

APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Bacharelado em Ciências do Consumo da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) representa a estruturação formal, sistematizada em um documento, da prática educacional e situa as intenções para criação deste curso na UFRPE. Constitui-se também no esforço coletivo de um corpo docente, para implantar uma graduação ainda inexistente no estado de Pernambuco, que visa à formação de profissionais críticos, éticos e criativos para atuar frente às demandas da sociedade de consumo contemporânea.

Na atual conjuntura brasileira, é evidente a necessidade de criação de um curso de graduação que garanta a formação de um/a profissional generalista com suporte conceitual, teórico-metodológico, técnico-científico, que tenha a perspectiva interdisciplinar e humanista como instrumentos para dialogar com os avanços, mudanças e contradições da sociedade de consumo. Um profissional habilitado para analisar e compreender de forma crítica: o consumo, as relações de consumo e a multiplicidade de interpretações e configurações que conformam a sociedade de consumo; os diferentes tipos e formas de tecnologias utilizadas em diversos processos, produtos e serviços; o processo de produção de bens (produtos) e de serviços; os direitos individuais e coletivos e os sistemas de proteção e defesa do/a consumidor/a; o papel do Estado na garantia e efetivação das demandas sociais por meio das políticas públicas e sociais; o comportamento do consumidor/a na alocação dos recursos para obter bens (produtos) e serviços; a educação ambiental e para o consumo, voltada à formação de valores, hábitos e atitudes que influenciam na construção de um ambiente e de uma sociedade mais saudável e sustentável; a qualidade exigida nos serviços, processos e produtos para garantir a saúde e segurança dos consumidores; entre outros fenômenos sociais.

Nessa direção, o/a profissional com formação em Ciências do Consumo, caracterizado como Cientista do Consumo e/ou Consumólogo/a, atuará nos seguintes segmentos da sociedade: 1) Espaço Privado (unidade doméstica); 2) Setor Público; 3) Setor Privado lucrativo e sem fins lucrativos; 4) Terceiro Setor e Movimentos Sociais; 5) Empreendedorismo; 6) Profissional Autônomo.

O curso de Ciências do Consumo será oferecido na habilitação Bacharelado, traçando um percurso formativo em duas áreas de conhecimento, a saber: Estado,

Sociedade e Relações de Consumo (ESR); e Produção, Consumo e Tecnologias (PCT).

Entendemos que o Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo apresenta uma base definida de acordo com o seu objeto de estudo, o consumo, que só é possível compreendê-lo de forma articulada entre a produção e as relações de consumo. Essas três categorias “Produção, Consumo e Relações de Consumo” se configuram em um todo dinâmico e complexo, que se relaciona e se transforma em fenômenos sociais, econômicos, políticos e culturais, materializados no campo de atuação do/a profissional de Ciências do Consumo. Este todo complexo representa o desafio de não fragmentar os diversos saberes (humanos, científicos e tecnológicos), ao mesmo tempo em que possibilita ampliar o pensamento sobre o mundo, a vida e o cotidiano.

A perspectiva das Ciências do Consumo tem como base conceitual e teórica autores clássicos da sociologia, que tratam a produção, o consumo, a distribuição e a troca de mercadorias de forma conectada (silogismo). Destacam que a produção constitui o geral, a distribuição e a troca o particular, o consumo o singular, para o qual tende a totalidade. Nessa perspectiva o consumo antecede a produção, uma vez que, não existe produção sem consumo e nem consumo sem produção, pois ambos vivem em simbiose e são interdependentes.

Neste documento está estabelecido como o curso se estrutura e como funcionará, de modo a atender aos objetivos das áreas de conhecimentos e a legitimidade do saber, do ser e do fazer do/a profissional. O conjunto de proposições de funcionamento do curso visa atender demandas sociais, e neste sentido, o documento passa a ser compreendido como instrumento que define: objetivos, metas, prioridades, medidas e lança perspectivas e proposições.

O PPC apresenta uma visão do conjunto institucional e foi produto de uma construção coletiva entre o corpo docente do Departamento de Ciências do Consumo e outros departamentos que contribuem com a formação profissional do Cientista do Consumo, o Núcleo Docente Estruturante de Ciências do Consumo, a Pró-reitoria de Ensino de Graduação (PREG), o Departamento de Registro e Controle Acadêmico, corpo discente, técnicos/as administrativos, entre outros. Este documento cumpre as exigências legais e normativas da Instituição e suas instâncias superiores, tal como do Ministério da Educação e representa, sobretudo,

a criação de um espaço de aprendizagem, de desenvolvimento, de formação para todos/as que dele participaram.

Este PPC contém a dinâmica de trabalho do corpo docente, levando em consideração aspectos didáticos e metodológicos, para o ensino, a pesquisa, a extensão e a gestão, tal como o funcionamento do curso de graduação e as expertises dos profissionais que compõem o Departamento de Ciências do Consumo. O PPC é um instrumento que auxilia no processo de gestão e de tomadas de decisão; apresenta os sistemas de avaliação e de controle dos resultados e a perspectiva do coletivo sobre a gestão de pessoas; atualiza a perspectiva didático-pedagógica ao oferecer o elenco de conteúdos que subsidiam a orientação da prática pedagógica; e possibilita a elaboração de projetos para a prática pedagógica no campo do ensino e sua interface com as atividades de pesquisa e de extensão.

O Projeto Pedagógico do Curso de Ciências do Consumo é a construção de sua identidade, que descreve um perfil curricular, campos de atuação, qualificação do corpo docente e as estratégias pedagógicas e metodológicas para alcançar uma formação profissional comprometida e responsável.

1. ENQUADRAMENTO DO CURSO À LEGISLAÇÃO VIGENTE/BASE LEGAL DO CURSO:

Considerando os dispositivos legais que regulamentam o funcionamento do curso, o PPC precisa ser construído, coletivamente, sob a égide das leis, Decretos, Resoluções e Pareceres, os quais deverão ser detalhados no Quadro 1 a seguir:

Quadro 1 - Base legal geral do curso

BASE LEGAL GERAL DO CURSO	
Lei, Decreto, Resolução, Parecer e Referencial	Escopo
Lei nº 9.394/1996	Estabelecer as diretrizes e bases da educação nacional.

Lei nº 13.005/2014	Aprovar o Plano Nacional de Educação-PNE.
Lei nº 11.645/2008	Alterar a Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 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".
Lei nº 12.764/2012	Instituir a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.
Lei nº 13.146/2015	Instituir a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
Lei nº 9.795/1999	Dispor sobre a educação ambiental, instituir a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
Decreto nº 5.296/2004	Estabelecer normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida.
Decreto nº 5.626/2005	Dispor sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS.
Portaria nº 1.428/2018	Dispõe sobre a oferta, por Instituições de Educação Superior IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial.
Resolução CNE/CES nº 2/2007	Dispor sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
Resolução CNE/MEC nº 1/2012	Estabelecer Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
Resolução CNE/MEC nº 2/2012	Estabelecer as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Resolução CNE/MEC nº 1/2004	Instituir as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
Referenciais Curriculares para os Cursos de Bacharelado e Licenciatura/2010	Dispõe sobre os nomes dos cursos de graduação, carga horária, perfil do egresso e campo de atuação.

Além da legislação nacional, os cursos de graduação também deverão atender a Legislação Institucional da UFRPE, descritas a seguir no Quadro 2:

Quadro 2 – Base legal da UFRPE que fundamenta o curso

BASE LEGAL DA UFRPE	
Resoluções	Escopo
Resolução CEPE/UFRPE 220/2016	Revogar a Resolução nº 313/2003 deste Conselho, que regulamentava as diretrizes para elaborar e reformular os Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFRPE e dá outras providências.
Resolução CEPE/UFRPE 597/2009	Revogar a resolução 430/2007 e aprova novo Plano de Ensino, dos procedimentos e orientações para elaboração, execução e acompanhamento.
Resolução CEPE/UFRPE 217/2012	Estabelecer a inclusão do componente curricular "Educação das Relações Étnico-Raciais", nos currículos dos cursos de graduação da UFRPE.
Resolução CEPE/UFRPE 030/2010	Estabelecer a inclusão do componente curricular "LIBRAS" nos currículos dos cursos de graduação da UFRPE.
Resolução CEPE/UFRPE 425/2010	Regulamentar a previsão nos Projetos Pedagógicos de curso da equiparação das atividades de Extensão, monitorias e iniciação científica como estágios curriculares.

Resolução CEPE/UFRPE 065/2011	Aprovar a criação e regulamentação da implantação do Núcleo Docente Estruturante - NDE dos Cursos de Graduação da UFRPE.
Resolução CEPE/UFRPE 003/2017*	Aprova alteração das Resoluções nº 260/2008 e nº 220/2013, ambas do CONSU da Universidade Federal Rural de Pernambuco.
Resolução CEPE/UFRPE 494/2010	Dispor sobre a verificação da aprendizagem no que concerne aos Cursos de Graduação.
Resolução CEPE/UFRPE 362/2011	Estabelece critérios para a quantificação e o registro das Atividades Complementares nos cursos de graduação desta Universidade.
Resolução CEPE/UFRPE nº 622/2010	Regulamenta normas de inserção de notas de avaliação de aprendizagem no Sistema de Informações e Gestão Acadêmica – SIG@ da UFRPE.
Resolução CEPE/UFRPE nº 678/2008	Estabelece normas para organização e regulamentação do Estágio Supervisionado Obrigatório para os estudantes dos cursos de graduação da UFRPE e dá outras providências.
Resolução CEPE/UFRPE nº 677/2008	Estabelece normas para organização e regulamentação do Estágio Curricular Não Obrigatório como atividade opcional para os estudantes dos Cursos de Graduação e Técnico Profissionalizante da UFRPE.
Resolução CEPE/UFRPE nº 486/2006	Dispor sobre obrigatoriedade de alunos ingressos na UFRPE de cursarem os dois primeiros semestres letivos dos cursos para os quais se habilitaram.
Resolução CEPE/UFRPE nº 154/2001	Estabelece critérios para desligamento de alunos da UFRPE por insuficiência de rendimentos e discurso de prazo.

Resolução 281/2017	CEPE/UFRPE	nº	Aprova depósito legal de Monografias e Trabalhos de Conclusão de Cursos de Graduação e Pós-Graduação Lato <i>Sensu</i> da UFRPE.
Resolução 276/98	CEPE/UFRPE	nº	Dispõe sobre a exclusão da obrigatoriedade nos cursos noturnos das disciplinas Educação Física A e B e propõe modificações para os cursos diurnos.

2. HISTÓRICO DA UFRPE

A UFRPE é uma instituição centenária com atuação proeminente no estado de Pernambuco e região. Sua história tem início com a criação das Escolas Superiores de Agricultura e Medicina Veterinária do Mosteiro de São Bento, em Olinda, no dia 3 de novembro de 1912. Apenas em fevereiro de 1914 iniciaram-se as aulas na instituição que, por sua vez, funcionava em um prédio anexo ao Mosteiro, sob a direção do abade alemão D. Pedro Roeser. Em dezembro do mesmo ano foi instalado o Hospital Veterinário, sendo este o primeiro do país (MELO, 2010). Tendo em vista as limitações de espaço para as aulas práticas do curso de Agronomia, os beneditinos transferiram, em 1917, o referido curso para o Engenho São Bento, localizado no distrito de Tapera, em São Lourenço da Mata.

A década de 1930 foi marcada pela estatização da Instituição, com a desapropriação da Escola Superior de Agricultura de São Bento, em 9 de dezembro de 1936, pela Lei nº 2.443 do Congresso Estadual e Ato nº 1.802 do Poder Executivo Estadual, passando a denominar-se Escola Superior de Agricultura de Pernambuco – ESAP. Aproximadamente um ano depois, através do Decreto nº 82, de 12 de março de 1938, ela foi transferida para o Bairro de Dois Irmãos, no Recife.

Em 1947, através do Decreto Estadual nº 1.741, foram reunidos a ESAP, o Instituto de Pesquisas Agronômicas, o Instituto de Pesquisas Zootécnicas e o Instituto de Pesquisas Veterinárias, constituindo, assim, a Universidade Rural de Pernambuco – URP. Em 1955, através da Lei Federal nº 2.524, a Universidade foi federalizada, passando a fazer parte do Sistema Federal de Ensino Agrícola Superior vinculado ao Ministério da Agricultura. Após a federalização, a URP elaborou o seu primeiro estatuto, em 1964, com base na LDB de 1961. Com a

promulgação do Decreto Federal nº 60.731, de 19 de maio de 1967,¹ a instituição passou a denominar-se oficialmente *Universidade Federal Rural de Pernambuco*.

Em 1957, a Escola Agrotécnica do Nordeste foi incorporada à Universidade passando a ser denominada, a partir de 1968, de Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (SOUZA, 2000). Atualmente, o Colégio, que também conta com um novo *campus* em Tiúma¹, oferece cursos técnicos em Agropecuária (integrado ou não ao Ensino Médio), Alimentos e Administração, além de ofertar outros na modalidade a Distância – EAD: Açúcar e Álcool, Alimentos e Administração. Também é destaque sua atuação no âmbito da qualificação profissional, por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego.

Na década de 1970, novos cursos de graduação foram criados na UFRPE, Campus Dois Irmãos sendo eles: Estudos Sociais, Zootecnia, Engenharia de Pesca, Bacharelado em Biologia e Economia Doméstica e Licenciatura em Ciências Agrícolas e Engenharia Florestal. No mesmo período, a UFRPE iniciou suas atividades de oferta de curso de pós-graduação *stricto sensu*, com a criação do Mestrado em Botânica, em 1973, por meio de um convênio firmado com a Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.

Os anos de 1980 se destacaram pela reformulação do curso de Licenciatura em Ciências com suas respectivas habilitações. Surgiram, então, quatro novos cursos de Licenciatura Plena: Física, Química, Matemática e Ciências Biológicas.

Nos anos 2000, a UFRPE vivenciou um novo ciclo de expansão de suas atividades com a criação de cursos de graduação (na Sede) e das Unidades Acadêmicas, através do Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais. A Unidade Acadêmica de Garanhuns - UAG, localizada no Agreste de Pernambuco, foi a primeira das unidades fundadas pela UFRPE, tendo iniciado suas atividades no segundo semestre de 2005. A UAG oferta os cursos de Agronomia, Licenciatura em Pedagogia e Letras Português/Inglês, Ciência da Computação, Engenharia de Alimentos, Medicina Veterinária e Zootecnia. Destaque-se que a UAG está em processo de emancipação, devendo, em alguns anos, tornar-se uma instituição autônoma. Em 2006, no Sertão de Pernambuco, foi criada a Unidade Acadêmica de Serra Talhada – UAST que, atualmente, oferta os cursos de

¹PE-005, 589 - Tiúma, São Lourenço da Mata - PE, 54737-200

Bacharelado em: Administração, Ciências Biológicas, Ciências Econômicas, Sistemas de Informação, além de Engenharia de Pesca, Agronomia, Licenciatura em Letras Português/Inglês, Licenciatura em Química e Zootecnia.

Ainda no processo de expansão e inclusão social, em 2005, através do Programa Pró-Licenciatura do Ministério da Educação, a UFRPE iniciou as atividades do ensino de graduação na modalidade à distância. Em 2006, o MEC implantou o Programa Universidade Aberta do Brasil cuja prioridade foi a formação de profissionais para a Educação Básica. Nesse mesmo ano, a Universidade se engajou no referido programa. Em 2010, foi criada a Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia – UAEADTec, presente em 19 pólos nos estados de Pernambuco e Bahia. Sua sede administrativa está localizada no *campus* Dois Irmãos, no Recife. A UAEADTec oferta oito cursos de graduação: Bacharelado em Administração Pública, Bacharelado em Sistemas de Informação, Licenciatura em Artes Visuais Digitais, Licenciatura em Computação, Licenciatura em Física, Licenciatura em História, Licenciatura em Letras, Licenciatura em Pedagogia.

Ao mesmo tempo em que essa interiorização vem se consolidando com a oferta de cursos presenciais e a distância, a UFRPE também inovou, em 2014, com a implementação da Unidade Acadêmica no Cabo de Santo Agostinho – UACSA. A referida Unidade tem ofertado tanto cursos Superiores em Tecnologia (Construção Civil, Transmissão e Distribuição Elétrica, Automação Industrial, Gestão da Produção Industrial, Mecânica: Processos Industriais) quanto de Bacharelado em Engenharia (Civil, Elétrica, Eletrônica, Materiais e Mecânica).

Em 2017, o Conselho Universitário da UFRPE, através da Resolução CONSU/UFRPE nº 098/2017, aprovou a criação da Unidade Acadêmica de Belo Jardim – UABJ visando atender as demandas de qualificação profissional nas áreas de Engenharia da região. De forma semelhante ao projeto da UACSA, a UABJ ofertará cursos Superiores em Tecnologia e de Bacharelado em Engenharia.

2.1. Histórico do Curso

O objetivo desse item é resgatar e registrar a memória do processo de criação do curso de Bacharelado em Ciências do Consumo na Universidade Federal Rural de Pernambuco, que data de 10 de dezembro de 2015, registrado por meio do Processo de nº 23082.026292/2015-38, e culminou com sua implantação no primeiro

semestre do ano de 2017. Porém, abordar a história do curso de Ciências do Consumo é ao mesmo tempo remontar o processo de fundação e desenvolvimento da UFRPE (realizado no item 1.2) e, por conseguinte a relação que se estabelece nesse processo.

Em 2012, dando continuidade ao Projeto de Reestruturação, Expansão e Verticalização do Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal Rural de Pernambuco, as docentes do então Departamento de Ciências Domésticas iniciam o processo de estudo e planejamento de mais um curso de graduação na unidade Acadêmica do Campus Dois Irmãos – o **Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo**, cuja implantação efetiva se deu no primeiro semestre de 2017.

A criação desse curso se fundamenta nas mudanças geradas pelo processo de globalização, com a internacionalização e a difusão do conhecimento e da informação em nível global, pelo avanço das tecnologias e o desenvolvimento dos meios de comunicação, que, conseqüentemente, provocou alterações significativas no contexto socioeconômico, político e cultural e, sobretudo, no consumo e nas relações de consumo.

É nessa conjuntura, caracterizada como complexa, contraditória e de preocupações, que surge o **curso de Ciências do Consumo**, que visa dar respostas aos problemas gerados como conseqüências das relações econômicas, sociais, políticas, culturais e ambientais estabelecidas pela sociedade de consumo contemporânea.

O esforço da UFRPE em implantar um curso de graduação que se propõe formar profissionais conscientes, críticos, criativos, proativos e éticos para atuar frente às demandas, os problemas e as contradições da sociedade de consumo contemporânea, tendo em vista a melhoria das relações de consumo, do processo de produção de bens (produtos) e da prestação de serviços, e o atendimento das necessidades e demandas dos/as consumidores/as, constitui-se como relevante e atual.

3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

O consumo enquanto categoria de estudo e prática social, se localiza inicialmente no contexto das produções intelectuais acadêmicas, como objeto de

investigação e ação mais abrangente a partir da sociedade contemporânea, mais especificamente, no século XIX, nas ciências sociais.

O período entre o século XIX e final do século XX, acontece um silêncio no campo de estudos do consumo, justificado pela valorização da pesquisa e da produção bibliográfica com foco nas categorias “Produção e no Trabalho”. Isto fica patente quando se analisa a quantidade de estudos/pesquisas acadêmicas em outras áreas como sociologia industrial, sociologia do trabalho, antropologia, entre outras no século XIX e nas primeiras décadas do Século XX e a lacuna na produção do conhecimento no que concerne ao consumo.

Segundo Barbosa e Campbell (2006), o *bias* produtivista – predomínio do estudo da Produção e do Trabalho em detrimento do estudo sobre o consumo e dos aspectos da vida material – são conseqüências da abordagem moralista e moralizante que sempre acompanhou o olhar ocidental sobre o consumo de bens materiais. Dizendo de outra forma, uma perspectiva que sempre considerou o Trabalho e a Produção hierarquicamente superior ao Consumo em termos morais.

Abordagens mais contemporâneas, de perspectivas sociológicas têm buscado apreender a dinâmica que rege a sociedade de consumo atual e suas relações, possibilitando as condições capazes de modificar as contradições que tem afetado aspectos da vida pessoal, social, profissional e o funcionamento das organizações de uma forma geral, sobretudo o processo de produção de bens (produtos) e de serviços e as relações de trabalho.

O mundo globalizado trouxe nova roupagem às relações de consumo, apregoando o fetichismo da mercadoria e a coisificação das pessoas (que valem o quanto têm ou aquilo que podem consumir). Difundindo a falsa ideia de consumo como forma de inclusão social e consumir como uma válvula de escape das tensões cotidianas, algo que alivia ansiedades, satisfaz desejos e nos tornam pessoas aceitáveis pela sociedade.

Na sociedade de consumo contemporânea, consumir é um fim em si mesmo, e não um meio do ser humano atender uma necessidade ou alcançar uma satisfação pessoal mediante o consumo de um (bem) produto ou de um serviço. Contrariando essa perspectiva, a mensagem veiculada pelos meios de comunicação, publicidade e propaganda incentiva o consumo livre, irrestrito e sem culpa, manipula e aliena o/a consumidor/a, para se garantir no sistema e manter o capital.

Na sociedade de consumo do Século XXI, as pessoas são influenciadas e livres para consumir o que quiser e são estimuladas por diversas forças para conquistar novos consumidores – a partir de estudos do comportamento dos indivíduos - quanto para encontrar novos produtos e serviços que possam ser consumidos. Os desejos do consumidor são fabricados pelo produtor, este por sua vez se utiliza da publicidade que estimula os instintos e emoções humanas, visando incentivar as pessoas a consumir mais.

O crescimento mundial da sociedade em rede, com criações de plataformas digitais, mídias virtuais, redes sociais, comunicação e informação em geral, corroboram para a consolidação da sociedade de consumo, pois o conhecimento dinâmico passou a compor o cotidiano de uma sociedade complexa e globalizada, que busca novas formas de sociabilidade e interação por meio do consumo virtual.

A sociedade de consumo contemporânea é um fenômeno complexo e contraditório, que apresenta importantes aspectos de impacto econômico, social, tecnológico e cultural, que necessitam de análises para compreensão e superação de suas contradições. O debate sobre a observância do ser, dos objetos, do consumismo de mercadorias, do descarte inadequado dos resíduos, do desperdício e obsolescência de produtos, das produções das tecnologias e do desenvolvimento tecnológico, do consumo e das relações de consumo, da publicidade e da propaganda - como veículo que a promovem e estimulam o descarte do antigo e o consumo do novo.

Essas discussões adquirem relevância no debate acadêmico e motivou as docentes do Departamento de Ciências Domésticas - futuro Departamento de Ciências do Consumo (DCC), de acordo com a Decisão nº 19/2019 do Conselho Técnico Administrativo (CTA) de 28/05/2019 - à criação do curso de Ciências do Consumo, haja vista que em outros países do mundo, há mais de um século, possuem cursos e profissionais que atuam no campo da educação para consumo, visando formar cidadãos conscientes e críticos acerca dos seus direitos e deveres, bem como sobre a configuração das relações de consumo, englobando noções de consumidor, fornecedor, qualidade de produto e de serviço, direitos do consumidor, entre outros.

Frente a esse cenário, e agora considerando as perspectivas no Brasil, sobretudo, no que diz respeito ao processo de reestruturação da produção, das organizações, das relações de trabalho, do consumo e das relações consumo,

sugere-se a necessidade de explicitar com precisão a criação de um curso que se propõe formar profissionais generalistas, atentando para uma formação mais crítica, humanista e social na prática profissional.

Para tanto, a criação e sua implantação em 2017.1, do curso de Ciências do Consumo aparece então, como estratégia, sobretudo, pela necessidade de formar profissionais que compreendam a complexidade das relações de consumo, suas ambiguidades e contradições.

Atualmente o curso de Bacharelado em Ciências do Consumo está em processo de atualização do seu PPC, tendo como referência a proposta do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) em 2018, que a orienta e define áreas de classificação dos cursos de graduação no Brasil. Conforme essa classificação e as áreas gerais de formação, que toma como base as áreas de conhecimento, o curso de Ciências do Consumo se encontra classificado na área 03 - Ciências Sociais, Jornalismo e Informação.

Essa atualização contou com a participação efetiva de representantes do corpo discente e de todo corpo docente, por meio de reuniões coletivas, encontros pedagógicos, reuniões colegiadas, elaboração e sistematização de documentos com sugestões, recomendações e propostas para a construção do novo perfil curricular. Foram realizadas reuniões coletivas para a formulação do planejamento estratégico do Departamento de Ciências Domésticas, que contou com as vivências e experiências de parcerias e projetos desenvolvidos pelas docentes, em diversas organizações, para tratar as questões do consumo, da produção e das relações de consumo, sendo referência para a elaboração e propostas de novas disciplinas.

Em consonância ao aparato legal do curso, é importante destacar que o Projeto Pedagógico do Curso em foco, não se limitará ao perfil curricular de disciplinas, mas englobarão, as três dimensões de um projeto educacional, o saber, o ser e o fazer, as novas demandas e necessidades de consumo da sociedade contemporânea.

Considerando esse contexto, a implantação do Curso de Ciências do Consumo na UFRPE apresenta-se como um curso de vanguarda, que contribuirá de forma significativa para fortalecer o campo profissional da região nordeste e do Brasil como um todo.

4. OBJETIVOS DO CURSO:

4.1. Objetivo Geral:

Formar profissionais em Ciências do Consumo numa perspectiva interdisciplinar, habilitados a investigar e atuar no campo do consumo, da produção e das relações de consumo, considerando as dimensões éticas, sociais, históricas, políticas, econômicas, tecnológicas, culturais e ambientais no contexto urbano e rural.

4.2. Objetivos Específicos:

Temos como objetivos específicos formar profissionais habilitados/as para:

- Desenvolver estudos, pesquisas e ações de intervenção no campo do consumo, da produção e das relações de consumo.
- Atuar no campo das políticas públicas e sociais, voltadas às demandas do consumo, da produção e das relações de consumo, no contexto urbano e rural.
- Planejar, coordenar, analisar, avaliar a implementação da Política Nacional das Relações de Consumo na efetivação das normas e regulamentação para a educação e informação dos consumidores, a Política Nacional de Proteção ao Consumidor, para garantir a proteção da vida, da saúde e da segurança dos consumidores e os padrões adequados de qualidade e segurança de produtos e serviços.
- Atuar na educação para o consumo e na gestão financeira, considerando necessidades, demandas e os direitos dos/as consumidores/as.
- Atuar na identificação dos fatores determinantes do consumo alimentar, no sentido de garantir ações vinculadas ao desenvolvimento da pesquisa,

produção do conhecimento e ações de intervenção que conduzam à modificação de atitudes e de comportamentos para a promoção do consumo alimentar saudável e sustentável;

- Atuar na criação, desenvolvimento, implementação, produção e avaliação de produtos, serviços e processos, considerando as tecnologias disponíveis e os pilares da inovação para atender as demandas específicas nos espaços de consumo, quais sejam: a) dos ambientes construídos, acessibilidade e inclusividade; b) da produção dos produtos têxteis, da confecção e da moda; c) da produção de alimentos nutritivos, seguros e saudáveis; d) da produção do cuidado em saúde;
- Atuar na fiscalização, planejamento, controle e gestão da qualidade de produtos, serviços e processos, para garantir a saúde e segurança dos consumidores e atender os padrões de qualidade exigidos para o funcionamento das organizações, conforme normas de certificação e indicadores de qualidade.
- Planejar, coordenar e orientar, programas e políticas de saúde e ambientais e executar ações educativas e preventivas para garantir o direito e a promoção da saúde, a proteção sanitária dos indivíduos, dos consumidores, das organizações e do ambiente;

5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO:

Os egressos em Ciências do Consumo serão profissionais graduados/as na perspectiva teórico-metodológico e técnico-científico, com formação multi e interdisciplinar, generalista e humanista, capacitados para ter uma visão crítica das dimensões éticas, sociais, históricas, políticas, econômicas, tecnológicas, culturais e ambientais, do objeto consumo em sua relação dinâmica com a produção e as relações de consumo.

Para isso, no decorrer do processo de formação acadêmica, o futuro cientista do consumo, apreende instrumentos que possibilita no seu campo de atuação,

dialogar com os avanços, mudanças e contradições da sociedade de consumo, no meio rural e urbano.

6. CAMPO DE ATUAÇÃO DO/A PROFISSIONAL

Campo de Atuação Profissional	Atividades a serem Desenvolvidas
<p><i>1. Organizações de consumo coletivo - de hospedagem; de alimentação; de atendimento à criança e ao adolescente; de atendimento ao idosos/as - públicas ou da iniciativa privada com ou sem fins lucrativos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Planejar, executar, orientar, supervisionar e avaliar o processo de produção de bens (produtos), de serviços e de consumo nessas organizações nos setores - de recepção, alimentação; bebidas; governança; limpeza, higiene e manutenção de ambientes; eventos; hospedagem - tendo em vista a qualidade dos produtos e dos serviços e o atendimento da demanda dos/as consumidores/as. - Planejar, executar, orientar, supervisionar e avaliar o processo de produção de bens (produtos), de serviços prestados e de consumo aos idosos/as. - Formular, implantar e avaliar programas e projetos integrantes das políticas públicas e sociais de assistência ao idoso/a, no meio urbano ou rural.
<p><i>2. Programas e Projetos de atendimento à criança e ao adolescente e idosos/as.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Planejar, executar, orientar, supervisionar e avaliar o processo de produção de bens (produtos), de serviço e de consumo em organizações como creches, pré-escolas, instituições de Educação Infantil, entre outras de cuidado e de educação de crianças, adolescentes e idosos; - Formular, implantar e avaliar programas e projetos integrantes de políticas públicas e sociais, voltados para educação e cuidados de criança e de adolescentes e seu desenvolvimento integral.

<p><i>3. Setor da Gestão da Qualidade em organizações públicas ou da iniciativa privada com ou sem fins lucrativos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Compor a equipe responsável pela Gestão da Qualidade do processo de produção de bens (produtos) e de serviços. - Planejar e ministrar capacitações de colaboradores em relação aos procedimentos e ferramentas da Qualidade. - Desenvolver e implantar as ferramentas da Qualidade por meio da elaboração de planos de ações e relatórios para obter e manter as certificações necessárias. - Compor equipe para atuar na auditoria interna e externa (consultorias ou com vínculo em organizações certificadoras), para cumprir os padrões de qualidade exigidos para o funcionamento da organização e seguir as normas de certificação. - Elaborar e gerenciar os indicadores de qualidade para o processo de tomada de decisões.
<p><i>4. Operadoras de Planos e Seguros Privados de Saúde; Órgãos Reguladores de Saúde Suplementar</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Integrar equipe multidisciplinar para planejar, coordenar, orientar e executar ações que garantam o direito dos consumidores à saúde, a promoção da saúde, a proteção dos usuários/consumidores na relação de produção dos atos do cuidado.
<p><i>5. Serviços de Saúde Públicos e Privados; Atenção Básica em Saúde (Núcleos de Apoio à Saúde da Família/Unidades Básicas de Saúde).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Compor equipe multidisciplinar para planejar, organizar, orientar, coordenar, analisar e avaliar o processo de trabalho em saúde e a produção do cuidado, visando garantir a integralidade do cuidado para os usuários/consumidores e atender os indicadores de qualidade em saúde. - Compor equipe multidisciplinar da atenção básica em saúde, para planejar, elaborar, orientar e coordenar ações e projetos de caráter educativo voltados para a prevenção de doenças e promoção da saúde, que impacte de forma efetiva nas condições de saúde dos indivíduos e coletividades. - Formular, analisar e avaliar políticas, programas e projetos de saúde para garantir os princípios e as diretrizes do Sistema Único de Saúde no cuidado em saúde.

<p><i>6. Organizações de Regulação, Fiscalização e Controle Sanitário e Saneamento Ambiental</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Atuar em equipe multidisciplinar em atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização de produtos, substâncias e serviços de interesse à saúde, com foco na garantia da qualidade e segurança dos consumidores. - Formular, planejar, avaliar e coordenar, programas e políticas de saneamento ambiental para garantir o direito sanitário e a promoção da saúde ambiental e sustentável. - Elaborar, planejar e executar ações educativas com foco nos consumidores sobre o uso dos recursos hídricos e o impacto socioambiental e econômico na produção de bens e serviços. - Planejar, coordenar, executar e orientar ações de educação ambiental e sustentável, com foco nas atividades preventivas quanto à produção dejetos/resíduos/lixos pelos indivíduos na sociedade de consumo.
<p><i>7. Organizações de Controle Social</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Planejar e organizar ações de participação e articulação entre movimentos sociais, organizações não governamentais e de interesse público para garantia de direitos sociais e efetivação das políticas públicas. - Elaborar projetos que visem o atendimento de necessidades individuais e coletivas referentes aos direitos fundamentais.
<p><i>8. Organizações e Indústrias de Produção de Produtos Têxteis e Confecção do Vestuário</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formular, executar e avaliar programas e projetos de modelagem e confecção de vestuário. - Atuar como parte da equipe profissional na gestão, supervisão e controle das etapas dos processos de produção de produtos têxteis. - Pesquisar, gerir e controlar o setor de compras de novos materiais para a produção de produtos têxteis inovadores.

<p>9. <i>Setor de Criação de Produtos/Serviços e de Moda; Instituições de Pesquisa e Inteligência Mercadológica</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver junto à equipe multiprofissional a representação gráfica de produtos e serviços, levando em consideração a diversidade e inclusão social (gênero, raça/etnia e geração) e ainda as demandas ambientais e de sustentabilidade e a acessibilidade. - Implementar metodologias e processos de representação e criação na elaboração de Logos. - Compor a equipe para pesquisar, criar, produzir e montar figurinos. - Assessorar projetos destinados ao desenvolvimento de produtos e serviços, para estabelecer parâmetros de qualidade e controle de qualidade de produtos e serviços de consumo doméstico e institucionais. - Desenvolver pesquisas relacionadas à produção, ao consumo e as relações de consumo.
<p>10. <i>Organizações de Capacitação Profissional (Sistema S e outras)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitação nas áreas de hospitalidade; alimentação; serviços gerais; vestuário; têxtil; gênero; consumo; cidadania; trabalho e direitos; turismo e lazer;
<p>11. <i>Organizações do Terceiro Setor, Prestadoras de Serviços Públicas e Privadas, Empresas e Indústrias.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar, analisar, avaliar e gerir projetos sociais e empresariais. - Planejar ações de educação para o consumo e de finanças pessoais para os colaboradores das empresas e/ou organizações do terceiro setor. - Facilitar processos de desenvolvimento comunitário e institucional.

<p>12. <i>Órgãos e Associações de Direito e Defesa do Consumidor; Programas de Apoio à População Superendividada;</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Orientar o cidadão consumidor sobre os seus direitos e deveres e a existência dos órgãos de Defesa do Consumidor. - Compôr equipe multiprofissional para planejar e coordenar, analisar e avaliar a implementação da Política Nacional das Relações de Consumo quanto a efetivação das normas e regulamentação para a educação e informação dos consumidores, a Política Nacional de Proteção ao Consumidor, para garantir a proteção da vida, da saúde e da segurança dos consumidores e os padrões adequados de qualidade e segurança de produtos e serviços. - Capacitar os cidadãos para acessar as ferramentas virtuais de informação de Defesa do Consumidor, contidas no Sistema Nacional de Defesa do Consumidor. - Planejar, elaborar, implantar, dirigir, coordenar, orientar, controlar, supervisionar, executar, analisar e avaliar estudos, políticas, programas, planos, projetos e pesquisas de educação para o consumo, finanças pessoais e o comportamento do/a consumidor/a. - Elaborar metodologias de trabalho para analisar o modo como o indivíduo/consumidor aloca seus recursos para adquirir produtos e serviços. - Elaborar planejamentos financeiros para indivíduos/consumidores superendividados.
<p>13. <i>Empreendedorismo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar, planejar e orientar modelos e planos de negócios voltados para a criação de empreendimentos inovadores, inclusivos e sustentáveis nas áreas de conhecimento das Ciências do Consumo, quais sejam: Estado, Sociedade e Relações de Consumo; e Produção, Consumo e Tecnologias.

<p><i>14. Estabelecimentos públicos e privados de produção, distribuição e comercialização de alimentos</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Planejamento e coordenação de atividades relativas ao consumo de uma alimentação saudável, tanto nos aspectos qualitativo quanto quantitativo, análise/controle de custos, de qualidade, desenvolvimento de produtos, educação alimentar e avaliação do consumo alimentar (qualitativa e quantitativa) para coletividades sadias. - Consultoria e assessoria em serviços de alimentos industrializados e produtores de refeições, sobre ferramentas de controle de qualidade na fabricação e manipulação de alimentos, alimentos preparados e processados e seus impactos nos consumidores. - Planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, análise, preparo e conservação da matéria prima e o processamento dos produtos de origem animal e vegetal, de acordo com a legislação vigente, bem como toda relação comercial e industrial que envolve a cadeia produtiva agrícola (agricultura) ou pecuária. - Compor equipe para analisar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais relacionadas à qualidade do alimento processado.
<p><i>15. Atividades Profissionais Liberais</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Assessoria Técnica e Consultoria em boas práticas de manipulação; Consultoria em orçamento e gestão dos recursos dos indivíduos e consumidores; Educação financeira; Educação alimentar; Educação para o consumo; Direito do/a consumidor/a; Educação sanitária e promoção da saúde; da Produção de Moda, Têxteis e Vestuário; Educação ambiental e sustentável; dentre outras atividades elencadas na tabela anteriormente.

7. REQUISITOS DE INGRESSO

O curso de Ciências do Consumo terá duas entradas anuais com 40 vagas por semestre letivo, resultando em 80 vagas por ano. O ingresso dos alunos ocorrerá através do Sistema de Seleção Unificado – SISU, com base nos resultados obtidos no Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM, e do Ingresso Extra.

1. *Ingresso por meio do ENEM*: a UFRPE adota o SISU como principal meio de acesso aos cursos de graduação, através da nota do ENEM, considerando as duas entradas semestrais.
2. *Ingresso Extra*: além do ingresso semestral, a partir da seleção do SISU, a UFRPE possui outras modalidades de acesso. Estas ocorrem duas vezes por ano, em datas previstas e com editais publicados pela Pró-Reitoria de Ensino de Graduação – PREG. Nessa direção, são modalidades de ingresso extra:

Reintegração – Após ter perdido o vínculo com a Universidade, o aluno que tenha se evadido pelo período máximo de integralização de seu curso poderá requerer a reintegração, uma única vez, no mesmo curso (inclusive para colação de grau), desde que tenha condições de concluí-lo no prazo máximo permitido (considerando o prazo do vínculo anterior e o que necessitará para a integralização do currículo) e que não possua 4 (quatro) ou mais reprovações em uma mesma disciplina (Fundamentação: Res. CEPE/UFRPE nº 100/83 (de 16 de setembro de 1983) e Res. CEPE/UFRPE nº 54/2008 (de 13 de junho de 2008)).

Reopção ou Transferência Interna – O aluno regularmente matriculado que esteja insatisfeito com o seu curso poderá requerer a transferência interna para outro curso de graduação desta Universidade. Para tanto, ele deverá considerar: a área de conhecimento afim ao seu curso de origem; a existência de vagas no curso pretendido; o cumprimento de, no mínimo, 40% (quarenta por cento) do currículo original do seu curso, dispondo, portanto, de tempo para integralização curricular, considerando os vínculos com o curso anterior e o pretendido (Fundamentação: Res. CEPE/UFRPE nº 34/97, de 16/01/1997).

Transferência Externa – A Universidade recebe alunos de outras IES, vinculados a cursos reconhecidos pelo CNE, desde que eles: desejem continuar o curso iniciado ou ingressar em curso de área afim; estejam com vínculo ativo ou trancado com a Instituição de origem; tenham condições de integralizar o currículo no seu prazo máximo, considerando, também, o prazo definido pela outra IES e o que necessitaria cursar na UFRPE; e, por fim, que tenham cursado todas as disciplinas constantes do

primeiro período da matriz curricular do curso pretendido na UFRPE. Salvo os casos de transferência *ex-officio* (que independem de vagas), é necessário, para ingresso, que o curso tenha vagas ociosas (Fundamentação: Res. CEPE/ UFRPE nºs 124/83 e 180/91).

Portadores de Diploma de Curso Superior – Os portadores de diploma de curso superior, reconhecido pelo CNE, que desejem realizar matrícula em outro curso superior na UFRPE, em área afim, podem requerê-la, desde que haja disponibilidade após o preenchimento de vagas pelas demais modalidades de ingresso. (Fundamentação: Res. CEPE/UFRPE nº 181/91, de 01/10/1991).

As formas de ingresso definidas a seguir independem de vagas e não há necessidade de publicação de edital da PREG:

Cortesia Diplomática – Em atendimento ao que preconiza o Decreto nº 89.758/84, de 06/06/84, a UFRPE aceita alunos incluídos nas seguintes situações: funcionário estrangeiro, de missão diplomática ou repartição consular de carreira no Brasil, e seus dependentes legais; funcionário estrangeiro de Organismo Internacional que goze de privilégios e imunidades em virtude de acordo entre o Brasil e a organização, e seus dependentes legais; técnico estrangeiro, e seus dependentes legais, que preste serviço em território nacional, no âmbito de acordo de cooperação cultural, técnica, científica ou tecnológica, firmado entre o Brasil e seu país de origem, desde que em seu contrato esteja prevista a permanência mínima de 1 (um) ano no Brasil; e, finalmente, técnico estrangeiro, e seus dependentes legais, de organismo internacional, que goze de privilégios e imunidades em virtude de acordo entre o Brasil e a organização, desde que em seu contrato esteja prevista a permanência mínima de 1 (um) ano em território nacional.

Este tipo de ingresso nos cursos de graduação se dá mediante solicitação do Ministério das Relações Exteriores, encaminhada pelo MEC, com a isenção de processo seletivo e independentemente da existência de vagas, sendo, todavia, somente concedido a estudantes de países que assegurem o regime de reciprocidade e que sejam portadores de visto diplomático ou oficial.

Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G) – Alunos provenientes de países em desenvolvimento, especialmente da África e da América Latina, são aceitos como estudantes dos cursos de graduação da UFRPE. Estes estudantes são selecionados, por via diplomática em seus países, considerando os mecanismos previstos no protocolo do PEC-G e obedecendo aos princípios norteadores da filosofia desse Programa. Não pode ser admitido, através desta modalidade, o estrangeiro portador de visto de turista, diplomático ou permanente, bem como o brasileiro dependente dos pais que, por qualquer motivo, estejam prestando serviços no exterior, e o indivíduo com dupla nacionalidade, sendo uma delas brasileira.

Transferência Obrigatória ou Ex-officio – É a Transferência definida na Lei n.º 9.536, de 11/12/97 que regulamenta o Art. 49 da Lei n.º 9.394, de 20/12/96, Portaria Ministerial nº 975/92, de 25/06/92 e Resolução nº 12, de 02/07/94 do Conselho Federal de Educação - CFE. Esta transferência independe da existência de vaga e época, abrangendo o servidor público federal da administração direta ou indireta, autarquia, fundacional ou membro das Forças Armadas, regidos pela Lei n.º 8.112/90, inclusive seus dependentes, quando requerido em razão de comprovada remoção ou transferência *Ex-Officio*. A transferência deverá implicar em mudança de residência para o município onde se situar a instituição recebedora ou para localidade próxima a esta, observadas as normas estabelecidas pelo CNE.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de Bacharelado em Ciências do Consumo acontecerá de forma presencial e terá uma formação geral que contemplará disciplinas obrigatórias e optativas nas áreas de conhecimento: Estado, Sociedade e Relações de Consumo; e Produção, Consumo e Tecnologias.

Neste texto, as áreas serão chamadas de núcleos e estes estão divididos em três de acordo com a estrutura dos conhecimentos abordados: Núcleo de Conhecimentos Básicos, Núcleo de Conhecimentos específicos e Núcleo de Conhecimentos profissionalizantes.

No quadro 3 abaixo, os núcleos serão apresentados e a estes relacionadas as Unidades Curriculares correspondentes.

Quadro 3 – Componentes Curriculares do Curso de Ciências do Consumo

COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO	
Núcleo de Conhecimento	Unidades Curriculares
<p>Núcleo de Conteúdos Básicos: Formado pelas disciplinas obrigatórias que darão suporte teórico de conhecimentos para o curso.</p>	<p>- Introdução às Ciências do Consumo; Teorias da Sociologia; Princípios da Economia; Estudos dos Alimentos; Antropologia do Consumo; Ética, Mercado e Relações de Consumo; Metodologia do Estudo e da Pesquisa em Consumo; Família e Relações de Consumo; Saúde, Ambiente e Consumo; Estatística Básica e Experimental; Ciência do Consumo Alimentar; Tecnologias e Consumo; Representação Gráfica de Produtos e Serviços; Técnicas de Pesquisa em Ciências do Consumo.</p>
<p>Núcleo de Conteúdos Específicos: Formado por disciplinas obrigatórias e optativas voltadas para o aprofundamento das disciplinas básicas, contribuindo para a formação holística para atuação no mundo do trabalho.</p>	<p>- Gênero, Consumo e Desenvolvimento; Gestão das Organizações de Consumo Coletivo Públicas e Privadas; Segurança Alimentar e Nutricional; Ergonomia e Inclusividade; Comportamento do Consumidor; Tecnologia na Cadeia Têxtil; Preparo e Consumo de Alimentos; Patrimônio Cultural e Consumo; Alimento Seguro e Consumo; Consumo de Moda e Vestuário; Desenvolvimento e Consumo na Infância e Adolescência; Direito do Consumidor; Comunicação e Sistemas Simbólicos; A Cidade e o Habitar.</p>
<p>Núcleo de Conteúdos profissionalizantes: Formado por disciplinas e componentes curriculares articulados às áreas de</p>	<p>- Tecnologia de Produção do Vestuário; Elaboração e Análise de Projetos; Planejamento e Gestão da Qualidade; Sistema Nacional de Defesa do Consumidor; Processamento de Alimentos e Impactos nos</p>

conhecimento específicas do curso, possibilitando estabelecer articulação entre a teoria e a prática, considerando o saber, o ser e o fazer.	Consumidores; Sistema Agroalimentar; Ciência do Conforto e Tecnologias dos Produtos Emergentes; Finanças Pessoais e das Famílias; Educação do Consumidor; Trabalho e Produção do Cuidado em Saúde; Empreendedorismo; Estágio Supervisionado Obrigatório.
--	--

A carga horária total do curso de Bacharelado em Ciências do Consumo é de 2.910 horas, e estas são distribuídas em 4 anos, isto é, 8 semestres, com período máximo de integralização de 7 anos. Os conteúdos de formação serão apresentados em componentes curriculares com carga horária variando entre 30h, 60h e 180h.

No que refere as disciplinas optativas, o estudante poderá cursar a partir do 4º período do curso. Quanto ao Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), o estudante poderá optar em cursar o ESO ou Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Os estudantes também realizarão Atividades Curriculares Complementares (ACC), que perpassam todo o perfil curricular, totalizando 120 horas.

Esclarecemos que a Educação em Direitos Humanos será transversal nos componentes curriculares: Ética, Mercado e Relações de Consumo, Direito do consumidor e na disciplina Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, em atendimentos a Resolução CNE/MEC nº 1/2012.

Em relação à educação ambiental, será contemplado nas disciplinas Saúde, Ambiente e Consumo, como também em Sistema Agroalimentar e Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, em atendimento à Resolução CNE/MEC nº 2/2012.

A Educação das Relações Étnico-raciais, além de ser ofertada como optativa, também será contemplada nas disciplinas obrigatórias, quais sejam: Teorias da Sociologia, Antropologia do Consumo, Gênero, Consumo e Desenvolvimento, em atendimento à Lei nº 11.645/2008 e a Resolução CNE/MEC nº 1/2004.

Com o objetivo de facilitar a leitura e organização do perfil curricular do curso, atribuímos siglas às áreas de conhecimento. Cada área será formada por disciplinas

obrigatórias e optativas que irão compor um perfil do curso. A seguir, destacamos as denominações: Estado, Sociedade e Relações de Consumo (ESR); e Produção, Consumo e Tecnologias (PCT).

As Disciplinas obrigatórias e optativas serão ofertadas mediante indicações de pré-requisitos ao longo do percurso formativo do discente, sob a responsabilidade da coordenação do curso de Ciências do Consumo, Colegiado de Coordenação Didática - CCD, a Comissão de Ensino do Departamento de Ciências do Consumo e a Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico - COAA do curso, para orientar os/as discentes quanto aos direcionamentos necessários à formação nas diferentes áreas de conhecimento. O curso de Ciências do Consumo atende a legislação institucional em vigor ao oferecer como disciplinas optativas “Libras” Resolução CEPE nº 030/2010 e “Educação das Relações Étnico-Raciais”- Resolução CEPE nº 217/2012.

8.1. Regime de Matrícula:

A matriz curricular terá seu funcionamento a partir do sistema de créditos, com disciplinas que serão pré-requisitos para cursar as seguintes disciplinas obrigatórias, quais sejam: Preparo e Consumo de Alimentos (5º Período); Processamento de Alimentos e Impactos nos Consumidores (6º Período); Ciência do Conforto e Tecnologia dos Produtos Emergentes (6º Período); Finanças Pessoais e das Famílias (6º Período); Desenvolvimento e Consumo na Infância e Adolescência (5º Período); e Estágio Supervisionado Obrigatório (a partir do 6º Período). O Estágio Supervisionado e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) são disciplinas obrigatórias para a integralização do Curso, porém o/a discente poderá optar por cursar uma das duas. O curso de Ciências do Consumo não participa do Exame Nacional de cursos de Graduação – ENADE, como Componente Curricular obrigatório.

8.2. PERFIL CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIAS DO CONSUMO DA UFRPE

O perfil curricular do curso de Bacharelado em Ciências do Consumo é composto por disciplinas das áreas de Estado, Sociedade e Relações de Consumo; e Produção, Consumo e Tecnologias. Os componentes curriculares ofertados estarão distribuídos considerando a seguinte tipologia: obrigatórios e optativos (atendendo a carga horária estipulada e dentre o rol de disciplinas ofertadas, o aluno escolhe cursar aquelas de seu interesse).

O quadro 4 apresenta o perfil curricular, os nomes das disciplinas, códigos, cargas horárias (teóricas e práticas, semi-presencial ou EAD), pré e co-requisitos, distribuídas em períodos.

Quadro 4 – Perfil Curricular do curso de Bacharelado em Ciências do Consumo

Período	Cód.	Nome	Carga Horária (Teórica - T e Prática - P; Semi-presencial - SP)				Pré-req.	Co-Req.	
			Depto.	T	P	SP - EAD			Total
1º		DCC	Antropologia do Consumo	45h	15h	-	60 h	NENHUM	NENHUM
	03569	DCC	Estudo dos Alimentos	45h	15h	-	60 h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Ética, Mercado e Relações de Consumo	45h	15h	-	60 h	NENHUM	NENHUM
	03558	DCC	Introdução às Ciências do Consumo	45h	15h	-	60 h	NENHUM	NENHUM
	04241	DECON	Princípios da Economia	60h	-	-	60 h	NENHUM	NENHUM
	04900	DECISO	Teorias da Sociologia	60h	-	-	60 h	NENHUM	NENHUM
							360h		

2º	03561	DCC	Ciência do Consumo Alimentar	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Consumo de Moda e Vestuário	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Família e Relações de Consumo	45h	15h	-	60 h	NENHUM	NENHUM
	03563	DCC	Gestão das Organizações de Consumo Coletivo Públicas e Privadas	45 h	15h		60 h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Metodologia do Estudo e da Pesquisa em Consumo	45h	15h		60 h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Patrimônio Cultural e Consumo	45 h	15h	-	60 h	NENHUM	NENHUM
							360h		
3º		DCC	Alimento Seguro e Consumo	30h	30h	-	60h	Estudos dos Alimentos	NENHUM
		DCC	Gênero, Consumo e Desenvolvimento	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Representação Gráfica de Produtos e Serviços	30h	30h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03565	DCC	Saúde, Ambiente e Consumo	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03107	DCC	Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03566	DCC	Tecnologias e Consumo	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
							360h		
4º		DCC	Comportamento do Consumidor	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03571	DCC	Ergonomia e Inclusividade	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM

	14729	DEINF O	Estatística Básica e Experimental	60h	-	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Elaboração e Análise de Projetos	30h	30h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03575	DCC	Tecnologia na Cadeia Têxtil	30h	30h	-	60h	NENHUM	NENHUM
			Optativa I			-	60h	NENHUM	NENHUM
							360h		
5°		DCC	Desenvolvimento e Consumo na Infância e Adolescência	45h	15h	-	60h	Família e Relações de Consumo	NENHUM
	03574	DCC	Direito do Consumidor	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Planejamento e Gestão da Qualidade	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03579	DCC	Preparo e Consumo dos Alimentos	30h	30h	-	60h	Alimento Seguro e Consumo	NENHUM
	03583	DCC	Tecnologia de Produção do Vestuário	30h	30h	-	60h	Tecnologia na Cadeia Têxtil	NENHUM
				Optativa II				60h	
							360h		
6°	03592	DCC	Comunicação e Sistemas Simbólicos	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03594	DCC	Ciência do Conforto e Tecnologias dos Produtos Emergentes	30h	30h	-	60h	Tecnologia na Cadeia Têxtil	NENHUM
	03205	DCC	Educação do Consumidor	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Finanças Pessoais e das Famílias	45h	15h	-	60h	Princípios da Economia	NENHUM
		DCC	Processamento de Alimentos e Impactos	30h	30h	-	60h	Preparo e Consumo dos	NENHUM

			nos Consumidores					Alimentos	
			Optativa III			-	60h		
							360h		
7º		DCC	A Cidade e o Habitar	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Técnicas de Pesquisa em Ciências do Consumo	30h	30h	-	60h	Metodologia do Estudo e da Pesquisa em Consumo	NENHUM
		DCC	Trabalho e Produção do Cuidado em Saúde	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
	03597	DCC	Sistema Agroalimentar	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
		DCC	Sistema Nacional de Defesa do Consumidor	45h	15h	-	60h	NENHUM	NENHUM
			Optativa IV			-	60h		
							360h		
8º	03604	DCC	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) Ou Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO)	45h	135h	-	180h	Técnicas de Pesquisa em Ciências do Consumo	NENHUM
		DCC	Empreendedorismo C	30h	30h	-	60h	NENHUM	NENHUM
							240h		
	04208	EDUCAÇÃO FÍSICA							30h
		Atividades Complementares:							120h
		Carga horária total:							2910h

“O Curso não participa do Enade”.

8.2.1. Síntese dos Componentes Curriculares Optativos

O elenco de componentes curriculares optativos previstos para o curso de Bacharelado em Ciências do Consumo, estão detalhados nos Quadros 5, 6 e 7. As disciplinas optativas possuem a carga horária de 60 horas cada e o discente deverá cursar 240 horas mínimas e estão apresentados por áreas de conhecimento.

Quadro 5 – Síntese dos componentes curriculares optativos - Área: Estado, Sociedade e Relações de Consumo

Área: Estado, Sociedade e Relações de Consumo							
Código	Departamento	Componente Curricular	Carga Horária (Teórica - T e Prática – P; Semi-presencial - SP)				Pré-Requisitos
			T	P	SP - EAD	Total	
03577	DCC	Avaliação do Consumo Alimentar	30h	30h	-	60h	NENHUM
05420	DED	Extensão Rural I	45h	15h	-	60h	NENHUM
03590	DCC	Políticas Públicas na Sociedade Contemporânea	45h	15h	-	60h	NENHUM
03601	DCC	Processo de Envelhecimento, Consumo e Qualidade de Vida	45h	15h	-	60h	NENHUM
03598	DCC	Sociedade de Consumo e Políticas de Saúde	45h	15h	-	60h	NENHUM
20000	DCC	The Behavioral Economics of Global Affairs	60h	-	-	60h	NENHUM
03585	DCC	Educação Alimentar e Nutricional	30h	30h	-	60h	NENHUM

Quadro 6 – Síntese dos componentes curriculares optativos - Área: Produção, Consumo e Tecnologias

Área: Produção, Consumo e Tecnologias							
Código	Departamento	Componente Curricular	Carga Horária (Teórica - T e Prática - P; Semi-presencial - SP)				Pré-Requisitos
			T	P	SP - EAD	Total	
03586	DCC	Alimentos Funcionais e Perspectivas de Mercado	30h	30h	-	60h	NENHUM
	DCC	Produção de Imagem e Moda	30h	30h	-	60h	NENHUM
03587	DCC	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos	30h	30h	-	60h	NENHUM
	DCC	Comunicação Mercadológica e Marketing nas Organizações	45h	15h	-	60h	NENHUM

Quadro 7 – Síntese dos componentes curriculares optativos livres

Disciplinas Optativas Livres							
Código	Departamento	Componente Curricular	Carga Horária				Pré-Requisitos
			Teórica	Prática	Semipresencial - EAD	Total	
05145	DED	Educação das Relações Étnico Raciais	60h	-		60h	NENHUM
04341	Dep. Letras	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	60h	-		60h	NENHUM
10339	DQ	Química Orgânica A	30h	30h		60h	NENHUM
02525	DB	Microbiologia	30h	30h		60h	NENHUM
14728	DC	Introdução à Informática C	30h	30h		60h	NENHUM

07347	DMFA	Fisiologia do Corpo Humano	30h	30h		60h	NENHUM
07346	DMFA	Anatomia do Corpo Humano	30h	30h		60h	NENHUM
05348	DED	Psicologia e as Relações Humanas	45h	15h	-	60h	NENHUM

8.2.2. SÍNTESE DA CARGA HORÁRIA DO CURSO

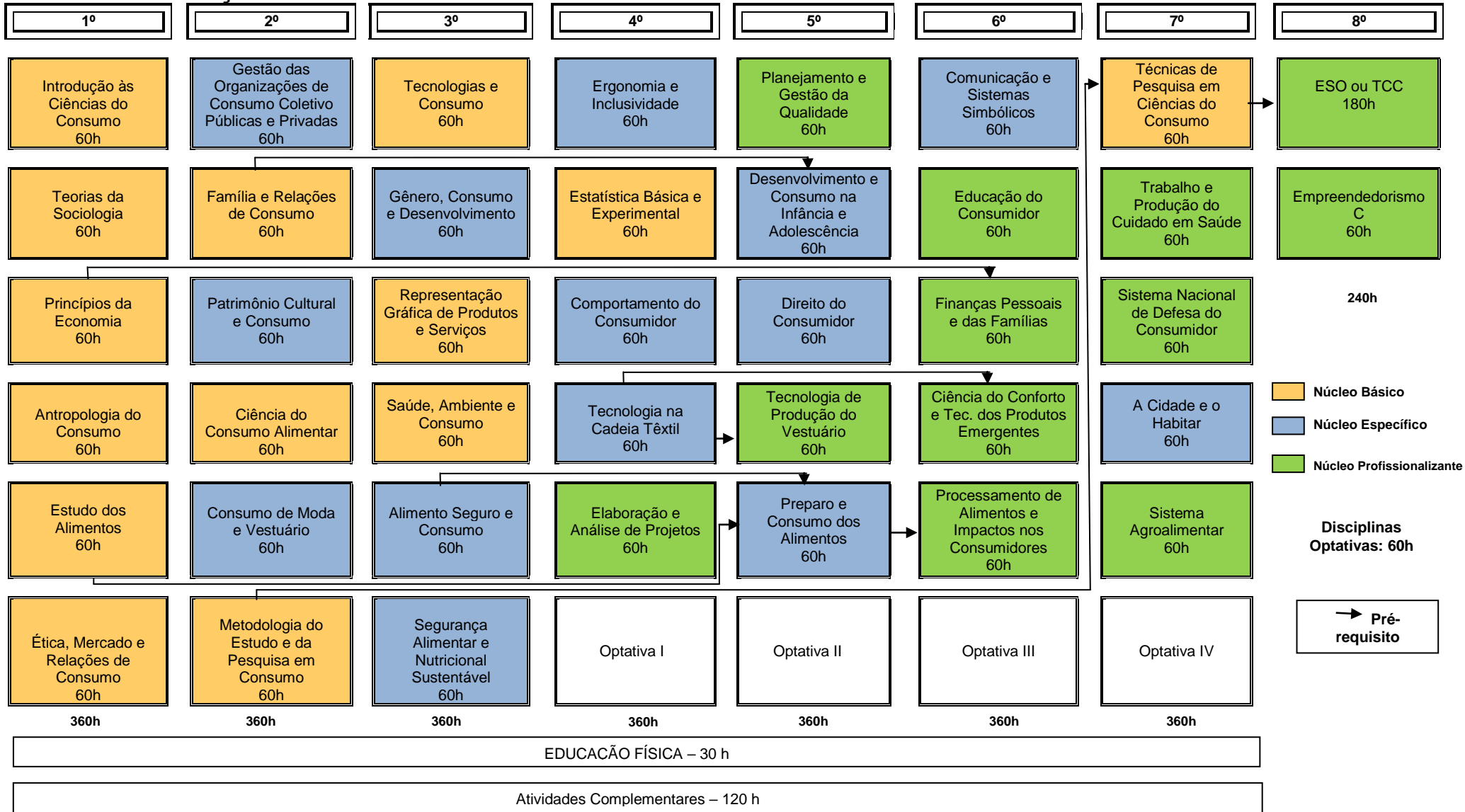
O quadro 8 abaixo apresenta a síntese da carga horária do curso de Bacharelado em Ciências do Consumo, com o corresponde percentual.

QUADRO 8 - SÍNTESE DA CARGA HORÁRIA DO CURSO

Descrição	Carga Horária	Percentual
Disciplinas Obrigatórias	2.370	81,5%
Estágio Supervisionado Obrigatório – ESO* ou Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	180	6,2%
Disciplinas Optativas	240	8,2%
Atividades Curriculares Complementares – ACC	120	4,1%
Total*	2910	100%

* O total da carga horária do curso, considera ESO ou TCC, tendo em vista que o estudante poderá optar por cursar um desses componentes curriculares. O estudante irá formar quando concluir a carga horária de 2910 horas.

8.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL CURRICULAR DO BACHARELADO EM CIÊNCIAS DO CONSUMO



Resumo Carga Horária do Perfil:
 Carga Horária Total:2910 h Carga Horária Optativa:.....240 h
 Carga Horária Obrigatória:.....2370 h Atividades Complementares:.....120 h

“O Curso não participa do ENADE”

8.4. QUADRO DE EQUIVALÊNCIA

Os estudantes que estiverem cursando até o terceiro período do perfil curricular “antigo”, irão migrar automaticamente para o novo perfil curricular. As disciplinas cursadas pelos discentes até o 3º período, que não tiverem equivalência e que não irão mais compor o perfil curricular “novo”, serão contabilizadas como disciplinas optativas. O discente até esse período, com a mudança de matriz, não terá ônus quanto ao tempo de integralização do curso.

Os estudantes que estiverem cursando o 4º período em diante terão a opção de migrar para o perfil curricular novo, ou permanecer no perfil antigo. No caso de migrarem, os mesmos poderão ter aumento no tempo de integralização do curso. Os que optarem por permanecer no perfil curricular ‘antigo’, não terão ônus quanto ao tempo de integralização do curso.

A previsão é de que o novo perfil entrará em vigor no segundo semestre de 2019. Abaixo segue o quadro 9, que apresenta as disciplinas equivalentes.

Quadro 9 – Disciplinas equivalentes

Matriz Antiga		Matriz Nova	
Disciplina	Carga horária	Disciplina	Carga horária
Arte, Artesanato e Identidade	60h	Patrimônio Cultural e Consumo	60h
Antropologia Aplicada	60h	Antropologia do Consumo	60h
Família, Sociedade e Políticas Estatais	60h	Família e Relações de Consumo	60h
Psicologia e as Relações Humanas	60h	Comportamento do Consumidor	60h
Microbiologia dos Alimentos	60h	Alimento Seguro e Consumo	60h
Mulher, Gênero e Desenvolvimento	60h	Gênero, Consumo e Desenvolvimento	60h
Economia e Administração dos Recursos da Família II	60h	Finanças Pessoais e das Famílias	60h
Processamento e Conservação de Alimentos	60h	Processamento de Alimentos e Impactos nos Consumidores	60h

Criança, Desenvolvimento e Consumo	60h	Desenvolvimento e consumo na infância e na adolescência	60h
Estudos e Políticas Habitacionais	60h	A Cidade e o Habitar	60h
Representação Gráfica e Comunicação Visual	60h	Representação Gráfica de Produtos e Serviços	60h
Vestuário, Cultura e Moda	60h	Consumo de Moda e Vestuário	60h
Extensão Rural I	60h	Extensão Rural	60h
Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO)	180h	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	180h

8.5. EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

8.5.1. Ementas do primeiro período do curso

1º PERÍODO			
COMPONENTE CURRICULAR: ANTROPOLOGIA DO CONSUMO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 1º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Conceitos centrais da Antropologia cultural, debates da Antropologia do consumo como área específica e a produção brasileira.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I – Contexto de surgimento da Antropologia, conceito de cultura			
1. Antropologia – origem e conceitos básicos			
1.1 A Antropologia como ciência			
1.2 A Antropologia e o Conceito de Cultura			
1.2.1 Cultura e biologia			
1.2.2 Etnocentrismo e relativismo cultural			
1.2.3 Raça e etnicidade			
1.2.3 Antropologia das emoções			
UNIDADE II			
2. Teoria Antropológica			
2.1 Evolucionismo			
2.2 Particularismo histórico			
2.3 Funcionalismo			
2.4 Culturalismo ou Cultura e Personalidade			
2.5 Funcionalismo			
2.6 Estruturalismo			
2.7 Antropologia urbana			
UNIDADE III			
3 Cultura, Consumo e Relações Sociais			
3.1 Teorias de Consumo			
3.2 Consumo e cultura material			
3.3 Sociedade de consumo			
UNIDADE IV			
4. Antropologia do consumo no Brasil			
4.1. Campo de estudos de consumo no Brasil			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
LARAIA, R.B. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 1989.			
MALINOWSKI, B. Uma teoria científica da cultura. 3. ed. R.J: Zahar Editores, 1975. 206 p.			
BASTIDE, R. Antropologia aplicada. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2009. 196 p.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
BOURDIEU, P. A distinção: crítica social do julgamento. Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.			
DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. O mundo dos bens: para uma Antropologia do consumo. Rio de Janeiro, UFRJ, 2004.			
MILLER, D. Teoria das Compras. Rio de Janeiro, Ed Nobel, 2009.			
ROCHA, E. A sociedade do sonho. Rio de Janeiro: Mauad X, 1995.			
MACCRACKEN, G. Cultura e consumo. Novas abordagens. Ed. Mauad, Rio de Janeiro, 2005.			

COMPONENTE CURRICULAR: ESTUDOS DOS ALIMENTOS			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03569			
PERÍODO A SER OFERTADO: 1º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
<p>EMENTA: A importância da química orgânica e dos estudos dos alimentos para os consumidores. Conceitos fundamentais da Química Orgânica; Estrutura e propriedades dos compostos de carbono. Diferenciação de cadeias carbônicas (alifáticas, aromáticas, saturada, insaturada e outras). Funções orgânicas. Identificação das funções orgânicas, suas nomenclaturas e aplicabilidade em alimentos. Composição química dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos e enzimas. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades químicas, físicas e funcionais. Influência da água na perecibilidade dos alimentos. Reações químicas e enzimáticas que ocorrem durante o processamento e o armazenamento de alimentos.</p>			
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <p>UNIDADE I: CONCEITOS FUNDAMENTAIS DA QUÍMICA ORGÂNICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • A importância da química orgânica e dos estudos dos alimentos para os consumidores. • Estrutura e Propriedades do carbono: conceitos fundamentais de estrutura, ligação química; ligação covalente. • Diferenciação de cadeias carbônicas (alifáticas, aromáticas, saturada, insaturada e outras). Principais funções orgânicas e nomenclatura. • A química orgânica envolvida na alimentação. • Composição dos alimentos. <p>UNIDADE II: ASPECTOS DA QUÍMICA E DA FUNCIONALIDADE DOS COMPONENTES DOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água e atividade de água - conceitos básicos, conceito e controle da atividade de água, influência da atividade de água na preservação e qualidade de alimentos. • Carboidratos: monossacarídeos, oligossacarídeos, polissacarídeos. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades químicas, físicas e funcionais. • Fibras dietéticas: classificação, funções, propriedades físico-químicas, implicações nutricionais, fontes alimentares. • Proteínas e enzimas: aminoácidos, peptídeos. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades químicas, físicas e funcionais. • Lipídeos: ácidos graxos, óleos e gorduras. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades químicas, físicas e funcionais. • Vitaminas: definição, classificação, função, fontes alimentares, carência e excesso. • Minerais: definição, função, fontes alimentares, carência e excesso. 			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ARAÚJO, J.M.A. <i>Química de alimentos: teoria e prática</i>. 5. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2011. 601 p.</p> <p>COULTATE, T. P. <i>Alimentos: a química de seus componentes</i>. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.</p> <p>RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. <i>Química de Alimentos</i>. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184p.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>MORETTO, E. et al. <i>Introdução à Ciência de Alimentos</i>. Florianópolis: Editora da USFC, 2002, 255p.</p> <p>SALINAS, R. D. <i>Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia</i>. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p.</p> <p>OETTERER M., REGITANO D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <i>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</i>. São Paulo: Manole, 2006. 612p.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. <i>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</i>. São Paulo: Nobel, 2009. 511p.</p> <p>ORDONEZ, J. A. e colaboradores. <i>Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos</i>. vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>			

COMPONENTE CURRICULAR: ÉTICA, MERCADO E RELAÇÕES DE CONSUMO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 1º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
<p>EMENTA: Abordagens teóricas sobre ética; objeto da ética; A ética segundo as sociedades históricas (Antiguidade, Idade média, Idade Moderna; sociedade capitalista e de consumo). Ética, enquanto estudo das ações e costumes considerados corretos e seus problemas gerais em relação a liberdade, consciência, valores, lei, bem como seus problemas específicos: ética profissional, ética da política, bioética; Contradições: ética, capital e mercado.</p>			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
<p>UNIDADE I - O objeto da ética</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição de ética • Problemas morais e problemas éticos • Ética, filosofia e compressão da realidade • A ética contemporânea <p>UNIDADE II – Moral e história</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caráter histórico da moral • Mudanças histórico-sociais e mudanças da moral • Caráter social da moral • O individual e o coletivo na moral • Formação da consciência e ideologia • Moral e religião • Moral e a política • Moral e o direito • Moral e ciência <p>UNIDADE III – Relações de consumo e mercado</p> <p>UNIDADE IV – Ética profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética e competência – prática profissional e suas dimensões técnica e ideopolítica • Ética e práticas sociais na realidade brasileira • O compromisso do/a profissional com a sociedade brasileira 			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CHIAVENATO, J. J. <i>Ética Globalizada & Sociedade de Consumo</i>, 2ª Ed, Editora Moderna, 2004. CAMPBELL, Colin. <i>A ética romântica e o espírito do consumismo moderno</i>. Rio de Janeiro: Rocco, 2001. SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. <i>Ética</i>. 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014. 302 p. ISBN 9788520001332 (broch.).</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BARROCO, Maria Lucia S. <i>Ética - Fundamentos Sócio-Históricos</i>, v. 4, Brasil: Cortez, 2008. IDEC. <i>Direitos do Consumidor, Ética no Consumo</i>, Coleção Educação para o consumo. pt.slideshare.net/marina7583/index-direitos-do-consumidor. HENDERSON, Hazel. <i>Mercado Ético</i>. Editora Cultura. 2007. WEBER, Max. <i>A ética protestante e o espírito do capitalismo</i>, São Paulo: Martin ClaretLtda, 2007. VALLS, Álvaro, <i>O que é Ética</i>, Coleção Primeiros Passos Nº 177, Rio de Janeiro: Brasiliense, 1994.</p>			

COMPONENTE CURRICULAR: INTRODUÇÃO ÀS CIÊNCIAS DO CONSUMO		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03558		
PERÍODO A SER OFERTADO: 1º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Processo histórico do fenômeno do consumo. Sociedade e cultura de consumo. Correntes de pensamentos sobre consumo. O consumo na perspectiva de diferentes ciências. O/a profissional de Ciências do Consumo e as áreas de atuação.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – Introdução aos Estudos do Consumo		
<ul style="list-style-type: none"> • A precedência da Revolução do Consumo sobre a Revolução Industrial • Produção-circulação-distribuição-consumo nas sociedades históricas mercantis e capitalistas • O Consumo e a Sociedade de massa nas sociedades capitalistas Industrializadas • Do consumo de pátina para o consumo de moda • Consumo de massa e cultura do consumo • O Consumo como distinção social • O consumo como fator de integração social • Estilos de vida nas sociedades de capitalismo tardio 		
UNIDADE II – Correntes de pensamentos sobre consumo		
<ul style="list-style-type: none"> • Signos e símbolos como “razões” do consumo • Consumo e cidadania • Consumo, globalização e política. • O consumo como espetáculo (efêmero e a produção da felicidade). 		
UNIDADE III – O/a Profissional de Ciências do Consumo e as áreas de atuação.		
<ul style="list-style-type: none"> • O/a profissional em ciências do consumo e as demandas da sociedade contemporânea; • Formação profissional e as áreas de atuação; • As contribuições dos/as cientistas do consumo à produção do conhecimento e inovação tecnológica 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BARBOSA, Livia. Sociedade de Consumo . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.		
BAUDRILLARD, Jean. A sociedade de consumo . Lisboa, PO: Ed. 70, [1991]. 213p. ((Arte e comunicação; 54)). ISBN 9724407764 : (broch.).		
DESJEUX, Dominique. O consumo : abordagens em ciências sociais. Tradutores: Bruno César Cavalcanti, Maria Stela Torres Barros Lameiras, Rachel Rocha de Almeida Barros. Maceió: EDUFAL, 2011. 205p.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BRAUDEL, Fernand. Civilização Material, Economia e Capitalismo - Século XV-XVIII - Volume 2 : Os jogos das trocas. São Paulo: Martins Fontes, 2005.p.		
BOURDIEU, Pierre. A Distinção: crítica social do julgamento . São Paulo, SP, Edusp, 2008.		
MILLER, Daniel. Teoria das compras . São Paulo: Nobel, 2002.p.29-86.		
SOUZA, Jessé. Os batalhadores brasileiros . Nova classe média ou nova classe trabalhadora? Belo Horizonte: UFMG, 2010.		
TASCHNER, Gisela. Cultura, consumo e cidadania . São Paulo: Edusc, 2009.		

COMPONENTE CURRICULAR: PRINCÍPIOS DA ECONOMIA			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 04241			
PERÍODO A SER OFERTADO: 1º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 60h	PRÁTICA: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: A economia e o problema econômico. Princípios da Economia. Mercados e estruturas de concorrência. Demanda, oferta e equilíbrio. Comportamento, elasticidades e tributação. Falhas de mercado e o papel da regulação. Mercados especiais: mercado de trabalho e mercado financeiro. Indicadores econômicos: produção, custo de vida e emprego. Noções de política econômica: políticas fiscal e monetária. Noções de economia política: crescimento versus desenvolvimento sustentável; exclusão e desigualdade.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: - Ciência econômica: hipóteses, modelos e implicações; - Princípios: o que são; 10 princípios fundamentais da economia; - Mercados competitivos e concorrência imperfeita: monopólios, oligopólios e concorrência monopolística; - Diagrama de Demanda e Oferta: equilíbrios com e sem comércio internacional; - Elasticidades e comportamento; a distribuição do ônus dos impostos; - Falhas de mercado: bens públicos, externalidades e informação assimétrica; - Mercado de trabalho e salário mínimo; - Mercado financeiro e a taxa de juros; - Medidas de produção (PIB, PNB), custo de vida (IPC e IGP) e desemprego; - Noções de política econômica: políticas fiscal e monetária; - Noções de economia política: crescimento versus subdesenvolvimento; - Desafios: exclusão e desigualdade.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: MANKIW, N.G. Introdução à Economia. (Tradução da 3a ed). São Paulo: Thomson Learning, 2006. ROSSETTI, J. P. Introdução à economia. 20. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 922 p. ISBN 9788522434671 VICECONTI, P. E. V.; NEVES, S. Introdução à economia. 12. ed., rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2013. 565 p. ISBN 9788502210455.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ALMEIDA, F. Os desafios da sustentabilidade: uma ruptura urgente. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 280 p. ISBN 9788535226775. GREMAUD, A. P. et al. Manual de introdução à economia. São Paulo: Saraiva, 2006. 397 p. ISBN 8502051881 PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S.; GREMAUD, A. P. Manual de economia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2008. 606p. ISBN 9788502046627 SMITH, A. Riqueza das nações: ed. condensada. São Paulo: Folha de S.Paulo, 2010. 423 p. ISBN 9788563270252. VASCONCELLOS, M. A. S.; TROSTER, R. L. Economia básica: resumo de teoria e exercícios. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 414 p. ISBN 8522417806			

COMPONENTE CURRICULAR: TEORIAS DA SOCIOLOGIA			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 04900			
PERÍODO A SER OFERTADO: 1º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 60h	PRÁTICA: -	EAD-SEMIPRESENCIAL: -
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
<p>EMENTA: As perspectivas de sociedade e sociologia dos clássicos Durkheim, Marx e Weber. A questão do individualismo e da integração na obra de Durkheim. Weber: e a sociologia compreensiva e da ação. Razão instrumental e racionalização na obra de Weber. Marx e o desenvolvimento do capitalismo. A centralidade dos conceitos de classe social e de ideologia na contribuição sociológica de Marx. Principais correntes teóricas da sociologia contemporânea nos séculos XX e XXI. Pierre Bourdieu e a teoria da prática social; Os conceitos de campo social e de habitus; Os conceitos de capital social e de capital simbólico. Anthony Giddens e a modernização reflexiva. Michel Foucault e a história crítica da modernidade. A microfísica do poder. Sociedade e a relação dialética entre as micro-forças e as macro-forças do poder.</p>			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
<p>UNIDADE I – A sociologia: Surgimento e objeto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contexto histórico de surgimento da sociologia e objeto; - Problemas sociais e problemas sociológicos - Positivismo de Augusto Comte. 			
<p>UNIDADE II – Os teóricos Clássicos da Sociologia e a Modernidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durkheim: - A especificidade do objeto sociológico e o método de estudo; Coesão, solidariedade e os dois tipos de consciência; Os dois tipos de solidariedade e a Divisão social do trabalho. - Max Weber: Ação social, os tipos puros de ação e relação social; Racionalidade e compreensão; A ética protestante e o Espírito do Capitalismo. - Karl Marx: O método de análise: a dialética e o Materialismo histórico; O problema da ideologia; Modo de produção, força produtiva e relações de produção; Infra- estrutura e superestrutura. 			
<p>UNIDADE III – Os teóricos contemporâneos e o embate Modernidade/Pós-modernidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pierre Bourdieu: - A teoria da prática social; Os conceitos de campo social e de habitus; Os conceitos de capital social e de capital simbólico. - Anthony Giddens: A teoria da estruturação; A modernização reflexiva. - Michel Foucault: A história crítica da modernidade; A microfísica do poder; A dialética entre as micro-forças e as macro-forças do poder. 			
<p>UNIDADE IV – Modernidade/Pós-modernidade e a Crítica Pós-colonialista:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sociologia das ausências e sociologia das insurgências; - Desprovincializando a sociologia: a contribuição pós-colonial; - Colonialismo e pós-colonialismo. 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BOURDIEU, P. <i>Razões práticas – sobre a teoria da ação</i>. 3ª ed. Campinas: Papirus Editora, 2001. DURKHEIM, Emile; WEBER, Max; MARX, Karl; PARSONS, Talcott; CASTRO, Anna Maria de; DIAS, Edmundo Fernandes (Org.). <i>Introdução ao pensamento sociológico</i>. 18. ed. São Paulo: Ed. Moraes, 2005. 252 p. ISBN 9788588208072 (broch.). GIDDENS, A., BECK, U. e LASH, S. <i>Modernização reflexiva. Política, tradição e estética na ordem social moderna</i>. São Paulo, Editora UNESP, 1995.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>BOURDIEU, P. <i>O poder simbólico</i>. 2ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998. BOURRICAUD, F.; BOUDON, Raymond. <i>Dicionário Crítico de Sociologia</i>. São Paulo: Ática, 1993. FOUCAULT, Michel. <i>Vigiar e Punir</i>. Petrópolis, Vozes, 2007. QUINTANEIRO, Tania; BARBOSA, Maria Lígia de Oliveira; OLIVEIRA, Márcia Gardênia de. <i>Um toque de clássicos: Marx, Durkheim, Weber</i>. 2. ed. e atual., 4. reimpr. Belo Horizonte: UFMG, 2017. 157 p. (Aprender). ISBN 9788570413178 (broch.).</p>			

8.5.2. Ementas do segundo período do curso

2º PERÍODO		
COMPONENTE CURRICULAR: CIÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03561		
PERÍODO A SER OFERTADO: 2º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Aspectos fisiológicos, sociais e emocionais da alimentação. O consumo alimentar e a globalização. Fatores que influenciam o consumo de alimentos. Tendências nas sociedades de consumo. Consumo alimentar e desperdícios de alimentos: análise para um consumo consciente.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I: Aspectos bio-psico-social da alimentação e a globalização		
Fome, apetite e saciedade Alimentação e nutrição Fatores culturais, sociais e individuais da alimentação. O impacto das emoções no comportamento alimentar Influência da globalização no hábito alimentar e na saúde da população.		
UNIDADE II: Tendências nas sociedades de consumo.		
Perfil do consumidor de alimentos Consumo exigente: Conveniência; praticidade; confiabilidade; qualidade; Sensorialidade; sustentabilidade e ética.		
UNIDADE III: Fatores que influenciam o consumo de alimentos.		
Atitude e comportamento alimentar. Dieta e seus efeitos no comportamento alimentar Comportamento do consumidor e fatores que influenciam a escolha de alimentos Consumo alimentar e desperdícios de alimentos: análise para um consumo consciente		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004. PIMENTA, S.M.CORRÊA, M.L.; DADALTO, M. C.; VELOSO, H.M. Sociedade e Consumo - Múltiplas Dimensões na Contemporaneidade. Curitiba: Juruá Editora, 2010, 444p. IBGE. Segurança alimentar: 2013. Rio de Janeiro: IBGE, 2014. 139 p.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
ALVARENGA, M.; Antonaccio, C.; FIGUEIREDO, M.; Timerman, F. Nutrição Comportamental. São Paulo: Editora Manole, 576p, 2019. GÔES, J. A. W. Fast-Food: um estudo sobre a globalização alimentar. Scielo-EDUFBA, 2010, 215p. CANESQUI, A.M. (ORG). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro. Editora Fiocruz, 2005, 306p. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G.L.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. São Paulo. Editora Rubio, 2010, 664p. TUCUNDUVA, PHILIPPI, S. Pirâmide dos alimentos: Fundamentos Básicos da nutrição. 2ª edição, 2018, 424p.		

COMPONENTE CURRICULAR: CONSUMO DE MODA E VESTUÁRIO		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 2º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		CRÉDITOS: 04
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Estudo do consumo de produtos e serviços com valor de moda, em especial os artefatos vestimentares. Origem, evolução histórica e a funções da indumentária. Análise sócio-político-econômica da Cadeia Global de Valor Têxtil-Vestuário-Moda. Ciclo de vida de produtos e criação de valor. O consumo dos ativos intangíveis. Comportamento do Consumidor de Vestuário.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – Vestuário		
<ul style="list-style-type: none"> • Motivações Vestimentares • Evolução Histórica e Social da Indumentária • Da Pré-história ao Século XIX • O Vestuário e a Moda nos Séculos XX e XXI 		
UNIDADE II – Moda		
<ul style="list-style-type: none"> • A Moda e seus Desdobramentos • Publicidade de Moda • Estudo das Tendências de Comportamento • Futurologia 		
UNIDADE III – Cultura de Consumo		
<ul style="list-style-type: none"> • Criação de Valor • Ciclo de vida de Produtos • Motivação e Atitudes • O Consumo de Moda no Contexto Brasileiro 		
UNIDADE IV – Negócios de Moda		
<ul style="list-style-type: none"> • A Cadeia Global de Valor • Design de Produtos e Serviços • Produção de Moda e Styling • Corpo, Harmonia Visual e Styling 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>JONES, Sue Jenkyn. Fashion design: manual do estilista. São Paulo: Cosac & Naify, 2005. 240 p. ISBN 9788575034421 (broch.).</p> <p>KALIL, Gloria. Fashion marketing: relação da moda com o mercado. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 143 p. ISBN 9788539600656 (broch.).</p> <p>LOPES, Humberto Pinheiro. Chafurdos na moda: heróis e vilões na história das cópias. Goiânia: Editora UFG, 2014. 124 p. ISBN 9788572743976 (broch.).</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CRANE, D. <i>A moda e seu papel social: classe, gênero e identidade das roupas.</i> Diana Crane: tradução Cristina Coimbra. –São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006</p> <p>FRINGS, G. S. <i>Moda: do conceito ao consumidor.</i> Tradução de Marina Belloli. 9 ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.</p> <p>CANCLINI, N. G. Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização. 4. ed. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1999. 290 p ISBN 857108159X (broch.).</p> <p>SIMILI, I. G.; VASQUES, R. S. (Org.). <i>Indumentária e moda: caminhos investigativos.</i> Maringá, PR: EDUEM, 2013. 220 p. ISBN 9788576285809 (broch.).</p> <p>SOLOMON, M. R.; FARIAS, L. C. de Q. <i>O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo.</i> 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. 680 p. ISBN 9788577807727 (broch.).</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: FAMÍLIAS E RELAÇÕES DE CONSUMO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 2º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
<p>EMENTA: Diferentes concepções e abordagens do estudo das famílias na contemporaneidade. Interpretação das famílias articulado com os conceitos de classe, gênero, geração, raça e etnia, rural e urbano. Métodos e técnicas de atuação profissional de Ciências do Consumo junto às famílias. A família frente a diferentes modalidades de consumo (alimentar, doméstico, moda, religioso, cultural-cultura de massas, indústria cultural, ambiental, tecnológico, etc.) de produção e reprodução.</p>			
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <p>UNIDADE I – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DAS FAMÍLIAS NO BRASIL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processo histórico da formação das famílias no Brasil - Famílias urbanas e rurais - Famílias e formação do Estado Nacional <p>UNIDADE II – CONCEITOS, ABORDAGENS E CONCEPÇÕES DE FAMÍLIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abordagens teóricas / ideológicas sobre famílias - As abordagens psicológica e psicanalítica. - A perspectiva das Ciências Sociais - A perspectiva histórica - A perspectiva demográfica - As Ciências do Consumo e a discussão sobre famílias <p>UNIDADE III – FAMÍLIA, COTIDIANO E RELAÇÕES DE CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Famílias e cotidiano - Famílias e desigualdades sociais - Famílias, geração e ciclo de vida familiar - Famílias e consumo <p>UNIDADE IV – FAMÍLIAS, CONSUMO E NOVOS DEBATES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos e técnicas de atuação com famílias - Dinâmicas familiares e consumo 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer/ Michel de Certeau: Tradução de Ephraim Ferreira Alves. - Petrópolis, RJ : Vozes, 1994.</p> <p>Sarti, C. A. A família como espelho: um estudo sobre a moral dos pobres.2. ed. São Paulo: Cortez, 2003</p> <p>SOUZA, Jessé. A construção social da subcidadania: para uma sociologia política da modernidade periférica. Belo Horizonte: UFMG; Rio de Janeiro: IUPERJ, 2006. 207 p.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>ALMEIDA, M. S. K et al. Colcha de retalhos: estudos sobre a família no Brasil. Brasiliense, São Paulo, 1982.</p> <p>FREYRE, Gilberto. <i>Casa-Grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal</i>. 51. ed. São Paulo: Global, 2006. 727 p.</p> <p>MANNHEIM, Karl. O problema das gerações. In: _____. Sociologia do Conhecimento. Porto, Portugal: Res, [19--]. p. 115-176. (Edição original, 1928).</p> <p>ROCHA, Everardo; FRID, Marina; CORBO, William. Modas de mulher, modos de comércio: camadas médias, cultura e economia na história do consumo moderno. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 22, n. 45, p. 217-247, jan./jun. 2016.</p> <p>YACCOUB, Hilaine. Tem "gato" na laje: consumo, cidadania e acesso a energia elétrica em uma favela carioca. Xv congresso brasileiro de sociologia, Curitiba. 2011.</p>			

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DAS ORGANIZAÇÕES DE CONSUMO COLETIVO PÚBLICAS E PRIVADAS		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03563		
PERÍODO A SER OFERTADO: 2º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
<p>EMENTA: Contexto político, econômico, social e cultural das diversas teorias e tendências do pensamento administrativo. Fundamentos teóricos-metodológicos sobre o consumo coletivo. Organização, administração e funcionamento dos serviços de consumo coletivo em organizações públicas ou privadas, no meio urbano e no meio rural. Fundamentos básicos sobre qualidade. Qualidade na prestação dos serviços de consumo coletivo nas organizações públicas ou privadas, no meio urbano e no meio rural. Gestão de pessoas nas organizações de consumo coletivo públicas ou privadas no meio urbano e no meio rural.</p>		
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: UNIDADE I Contexto político, econômico, social e cultural das diversas teorias e tendências do pensamento administrativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - As perspectivas da administração; - Conteúdo e objeto de estudo da administração; - A administração na sociedade moderna; contemporânea; - Antecedentes históricos da administração; - Influência dos filósofos, da organização militar, da igreja, da Revolução Industrial, dos economistas liberais no pensamento administrativo; - A abordagem clássica da administração; - Teoria da Administração científica; - Teoria clássica da administração; - Abordagem humanística da administração; - Abordagem estruturalista da administração; - Abordagem comportamental da administração; - Abordagem sistêmica da administração; - Abordagem contingencial da administração. <p>UNIDADE II – Fundamentos teóricos-metodológico sobre o consumo coletivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - O consumo, suas formas e relações; - A expansão capitalista, a questão urbana e as demandas por serviços de consumo coletivo públicos e privados: saúde, educação, habitação, transporte, infraestrutura e equipamentos urbanos; - Conceituação e caracterização dos meios de consumo coletivo; - Relação Estado - sociedade na provisão dos meios de consumo coletivo; - A racionalidade econômica capitalista e as implicações no atendimento das demandas de consumo coletivas de caráter público e privado; - Formas como são consumidos os meios estruturantes do tecido urbano e da vida social; - Problemas urbanos e os obstáculos à socialização do consumo coletivo. <p>UNIDADE III – Fundamentos teórico-metodológicos sobre a logística do processo organizacional e administrativo nas organizações de consumo coletivo públicas ou privadas, no meio urbano e no meio rural.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos básicos sobre a logística do processo organizacional e administrativo; - Organização e administração dos serviços de recepção em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas; - Organização e administração dos serviços de alimentação em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas; - Organização e administração dos serviços de alimentos e bebidas em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas; 		

- Organização e administração dos serviços de hospedagem em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas;
- Organização e administração dos serviços de saúde em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas;
- Organização e administração dos serviços de longa permanência para idosos em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas;
- Organização e administração dos serviços de lavanderia, higiene e limpeza, em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas;
- Organização e administração dos serviços de atendimento a criança e ao adolescente, em organizações de consumo coletivo públicas ou privadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria geral da administração**. 6.ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001-2002. 2 v. ISBN 9788535208504 (broch.).

SARAIVA, Joseana Maria. [et al.]. **O (a) profissional de hotelaria e empresa similar: o saber, o ser e o saber fazer**. Recife. Ed. Bagaço, 2009. 360p.

SARAIVA, Joseana Maria. **A lógica do capital e do estado na provisão dos meios de consumo coletivo: uma experiência de responsabilidade social no campo da assistência à criança**- Recife: editora. UFPE, 2015. 221 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SARAIVA, Joseana, Maria; SAMPAIO, Fátima. O papel do poder público frente à privatização dos equipamentos e serviços de consumo coletivo de atendimento a criança. In: SILVA, Maria Zênia Tavares; Saraiva, Joseana Maria; Santana, Daisyvângela Eucrêmia da Silva Lima (organizadoras). O consumo no contexto da família, da infância e da adolescência. Recife: EDUFRE, 2015. 274p.

PEREIRA, Potyara Amazonense Pereira. Discussões conceituais sobre política social como política pública e direito de cidadania. In: Elaine Rosseti Behring; Silvana Maria de Moraes; Regigina Célia Tamaso Miolo (organizadoras). 2º Ed. São Paulo: Cortez, 200 Apoio: CAPES, UNB, UERJ, UFRN, UFSC Política Social no capitalismo: tendências contemporâneas.

DOWBOU, Ladislau. Reflexões atuais sobre as cidades, família e escola: impactos na vida das crianças e do planeta. In: FONTENELLE, Lais; HENRIQUES, Izabella. Criança e Consumo. 1ª Edição. São Paulo. Alana, 2016.357 p.

LENCIONE, Sandra. Condições Gerais da produção: um conceito a se recuperar e compreensão das desigualdades de desenvolvimento regional. Revista Eletrônica de Geografia y Ciências Sociais. Universidade de Barcelona, v. XI, num. 245 (07), 1 de agosto de 2007. <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-24507.htm>

COMPONENTE CURRICULAR: METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA EM CONSUMO		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03608		
PERÍODO A SER OFERTADO: 2º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h
		CRÉDITOS: 04
PRE-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Fundamentos Epistemológicos da Produção do Conhecimento Científico; Metodologia da Pesquisa na produção do conhecimento nas Ciências da Natureza, Ciências Sociais e Aplicadas e as Ciências do Consumo: objetos materiais e imateriais; Métodos de Estudo; Redação Científica.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADE I: Fundamentos Epistemológicos da produção do conhecimento Científico		
<ul style="list-style-type: none"> • Relação sujeito-objeto de conhecimento • A realidade: o real, o aparente, a contradição dialética; • Verdade, movimento, história • Racionalidade, objetividade e o subjetivo • Dialética e a produção do conhecimento científico. 		
UNIDADE II: Metodologia e a Produção do Conhecimento Científico nas Ciências da Natureza, Sociais e do Consumo		
<ul style="list-style-type: none"> • Métodos e Metodologia: indutivo/dedutivo; hipotético-dedutivo; pesquisa quantitativa e qualitativa; Pesquisa Participativa; dialético • Tipos de Pesquisa • Etapas da pesquisa empírica nas ciências sociais aplicadas • Elementos da pesquisa empírica 		
UNIDADE III – Organização do Estudo e Redação Científica		
<ul style="list-style-type: none"> • Organização do tempo e dos materiais de estudo • Tipos de textos científicos • Estratégias de leitura e anotações de textos científicos • Consulta a repositórios, indexadores e bibliotecas virtuais • Aprendendo a fazer fichamentos, resenhas e resumos • Tópicos e práticas de redação científica (argumentação, coesão, coerência, concatenação) • Plágio e equívocos de escrita 		
UNIDADE IV – Tipos de Coleta de Dados e Informações de Pesquisa		
<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de coleta de dados primários <ul style="list-style-type: none"> - Observação - Entrevistas - Questionários - Grupos de Discussão - História de Vidas - História Oral • Procedimentos de coleta de dados secundários <ul style="list-style-type: none"> - Fontes e bases de dados - Relatórios Institucionais 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 11. ed. Rio de Janeiro: Record, 2009. 107 p. ISBN 9788501049650 (broch.).		
GL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 2. ed. São Paulo: 2002. ISBN 8522405395 (broch.).		
MINAYO, Maria Cecília de Souza; GOMES, Romeu; CRUZ NETO, Otavio. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 28. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2018.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRANDÃO, Helena H. Nagamine. **Introdução à análise do discurso**. 3. ed. rev. Campinas, SP: UNICAMP, 2012. 117 p.

DUQUE-ARRAZOLA Laura e THIOLENT Michel J. M. (orgs) **João Bosco Guedes Pinto: Metodologia, Teoria do conhecimento e Pesquisa-Ação**, textos selecionados e apresentados, Belém do Para, UFPA, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, 2014, 347 p.

DUQUE-ARRAZOLA, Laura. O Androcentrismo na Produção do Conhecimento Científico. In **ATLAS do Seminário A Reprodução do gênero nos espaços públicos e privados**. Departamento de Ciências Domésticas/UFRPE, Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre a Mulher, Recife, 1990.

HESEN Johannes. **Teoria do Conhecimento**. Coimbra: Arménio Amado- Editora, 2004..

JARA, Oscar H. **A Sistematização de Experiências Prática e Teoria para outros mundos possíveis**, Brasília: CONTAG, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: PATRIMÔNIO CULTURAL E CONSUMO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 2º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMIPRESENCIAL: - 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Patrimônio: evolução histórica, conceitos e significados. Patrimônio Cultural e Natural. Monumento e Monumento Histórico: conceito, gestão e restauro. Conservação do Patrimônio e Memória. Patrimônio cultural e consumo. Políticas Culturais.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I – PATRIMÔNIO CULTURAL E NATURAL			
<ul style="list-style-type: none"> • Patrimônio: evolução histórica, conceitos, significados e importância; • Patrimônio cultural: classificação, espaço e uso, patrimônio material e imaterial; • Patrimônio Natural. 			
UNIDADE II – MONUMENTO E PRESERVAÇÃO			
<ul style="list-style-type: none"> • Monumento e monumento histórico: conceitos, gestão e restauro e sua importância • Preservação do Patrimônio e Memória • Restauração de monumentos 			
UNIDADE III- PATRIMÔNIO CULTURAL E CONSUMO			
<ul style="list-style-type: none"> • O Patrimônio e o consumo cultural nos centros urbanos. • O consumo cultural e suas implicações na contemporaneidade • Políticas Culturais 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>BENHAMOU, Françoise. Economia do Patrimônio Cultural. São Paulo: Sesc, 2016.</p> <p>FUNARI, Pedro Paulo e PELEGRINI, Sandra C. A. Patrimônio Histórico e Cultural. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009. Col. Ciências Sociais Passo a Passo.</p> <p>CHOAY, Françoise. A Alegoria do patrimônio. 3. ed. [São Paulo]: Estação Liberdade: Ed. da UNESP, [2006]. 282 p. ISBN 8574480304 (broch.)</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>CALABRE, Lia. <i>Políticas culturais: teoria e práxis</i>. São Paulo: Itaú Cultural; Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa, 2011.</p> <p>CHOAY, Françoise. <i>As questões do patrimônio- antologia para um combate</i>. Lisboa, Portugal, 2009.</p> <p>LEITE, Rogério Proença de Sousa. <i>Espaço público e políticas dos lugares: usos do patrimônio cultural na reinvenção contemporânea do Recife Antigo</i>. 2001.</p> <p>LEMOS, Carlos A. C. <i>O que é patrimônio histórico</i>. 5. ed.; 3. reimp. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p> <p>SERPA, Ângelo. <i>O espaço público na cidade contemporânea</i>. Salvador: EDUFBA; São Paulo: Contexto, 2007. 205 p.</p>			

8.5.3. Ementas do terceiro período do curso

3º PERÍODO				
COMPONENTE CURRICULAR: ALIMENTO SEGURO E CONSUMO				
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:				
PERÍODO A SER OFERTADO: 3º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico		
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas			CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM				
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM				
CORREQUISITO: NENHUM				
<p>EMENTA: Introdução à microbiologia . Morfologia e estrutura da célula microbiana . Nutrição, crescimento e metabolismo microbiano . Importância e principais grupos de microrganismos relacionados aos alimentos. Microrganismos Indicadores de Qualidade em Alimentos. Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos nos alimentos. Doenças Veiculadas por Alimentos e principais microrganismos patogênicos em alimentos. Conceitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Boas Práticas para Consumidores.</p>				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:				
UNIDADE I: Introdução à Higiene e à Microbiologia de Alimentos				
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de qualidade e inocuidade. • Importância da higiene. • Principais grupos de microrganismos • Fontes de contaminação microbiana. • Aspectos gerais das células de bactérias e fungos. • Nutrição, crescimento e metabolismo microbiano. • Microrganismos de Importância em Alimentos. • Microrganismos Indicadores de Qualidade em Alimentos. • Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos. • Doenças Veiculadas por Alimentos e principais microrganismos patogênicos em alimentos. 				
UNIDADE II: Noções Básicas de Segurança Alimentar				
<ul style="list-style-type: none"> • Boas Práticas de Fabricação (BPF). • Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle (APPCC). 				
UNIDADE III: Boas Práticas para Consumidores				
<ul style="list-style-type: none"> • Cuidados ao ir às compras. • Cuidados durante as compras. • Cuidados no transporte e no armazenamento dos alimentos. • Cuidados durante a preparação dos alimentos. • Cuidados ao consumir alimentos fora de casa. 				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:				
<p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p. FRANCO, B.G., LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p. TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2011, 263p.</p>				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:				
<p>BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da Qualidade na Indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2010. JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar - Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. 2ª Edição, Rio de Janeiro: Editora Rubio. 2013. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. SCHILLING, M. Qualidade em Nutrição. 3ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2008, 248p. SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4 ed., São Paulo: Varela, 2002.</p>				

COMPONENTE CURRICULAR: GÊNERO, CONSUMO E DESENVOLVIMENTO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 3º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMI-PRESENCIAL: - 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Abordagens teóricas sobre sociedade cultura e relações de gênero: divisão sexual do trabalho, ordem patriarcal burguesa de gênero, Sociedade capitalista contemporânea/sociedade de consumo; Relações e práticas de consumo e sua imbricação de classe, gênero e racial. Desenvolvimento na sociedade(s) capitalista; mulher, gênero e desenvolvimento; Crise do capital, transformações da sociedade e Estado capitalista; Questão urbana e rural no Brasil contemporâneo. O sujeito consumidor/a à subalternidade de classe, gênero e raça e os processos de mudança nos novos modos de vida; organização, mobilização e cidadania dos sujeitos masculinos e femininos. Movimentos sociais e consumo.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I – Gênero e o desenvolvimento			
<ul style="list-style-type: none"> • História e abordagens teóricas sobre a divisão sexual do trabalho e as desigualdades sociais entre homens e mulheres. Sociedade capitalista/sociedade de consumo e a ordem patriarcal e burguesa de gênero • Gênero como relação social e categoria de análise. • Divisão sexual do trabalho; produção e reprodução; público e privado; • Gênero e participação política das mulheres; • Feminismo(s) e Movimentos sociais 			
UNIDADE II – Sociedade Capitalista de Consumo, Modelos de Desenvolvimento e as relações sociais de gênero, classe e raciais/étnicas			
<ul style="list-style-type: none"> • Sociedade capitalista e suas formações históricas • Teorias da modernização e Teorias da dependência • Neoliberalismo e Ajuste Estrutural • Questão urbana e rural, relações e práticas de consumo no Brasil contemporâneo • Desenvolvimento/Crise e suas repercussões na vida das mulheres em relação à classe e raça • Feminização da pobreza, flexibilização e Precarização do trabalho de homens e mulheres • 			
UNIDADE III – Sociedade Contemporânea/sociedade de consumo Crise do capital e “Saídas da crise”			
<ul style="list-style-type: none"> • Modelos de desenvolvimento capitalista e o meio ambiente • Capitalismo Consumo e o Desenvolvimento humano 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>ABREU, Alice Rangel de Paiva; HIRATA, Helena; LOMBARDI, Maria Rosa. Gênero e trabalho no Brasil e na França: Perspectivas interseccionais. São Paulo: Boitempo, 2016.</p> <p>CASTRO, Mary; ABRAMOVAY, Miriam. Gênero e Meio Ambiente. São Paulo: Cortez, 2005.</p> <p>PÉREZ, Inés; SANTOS, Marinês Ribeiro dos. Gênero e consumo no espaço doméstico: representações na mídia durante o século XX na Argentina e no Brasil, Curitiba, Editora UFPR, 2017.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>ALVES, Branca Moreira; PITANGUY, Jacqueline. O que é feminismo. São Paulo: Abril Cultural, Brasiliense, 1985. 77 p. (Coleção primeiros passos ; 20).</p> <p>MELO, Maria de Fatima Massena de. Mulher e consumo: a recepção das mensagens do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Comunitário (PRODEC). Recife, 2001. 144 f. Dissertação (mestrado em administração rural e comunicação rural) - UFRPE, Recife, 2001.</p> <p>SEM, Gita, et al. Desenvolvimento, crise e visões alternativas. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, ADWN/MUDAR, 1988.</p> <p>LUZ, Nadel Teresinha. O lugar da mulher. Rio de Janeiro: Grall, 1984.</p> <p>ROSALDO, Michelle; LAMPHERE, Louise. A mulher, a cultura, a sociedade. RJ: Paz e Terra, 1979.</p>			

COMPONENTE CURRICULAR: REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE PRODUTOS E SERVIÇOS			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 3º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	EAD-SEMIPRESENCIAL: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Representações Sociais; Os elementos do desenho; Linguagem visual perceptiva; Desenho de observação: Ver e Perceber; Desenho com Linguagem; Desenho técnico; Princípios ordenadores dos objetos e dos espaços; Sistemas de leitura visual – análise, interpretação e síntese da organização visual da forma.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I – Representações Sociais			
<ul style="list-style-type: none"> • Teorias e perspectivas • Conceitos e métodos • Aplicações 			
UNIDADE II - Desenho de observação			
<ul style="list-style-type: none"> • Proposta Triangular • Ver e Perceber • O processo criativo: materializando ideias através de desenhos 			
UNIDADE III - O Desenho como Linguagem			
<ul style="list-style-type: none"> • Ponto, Linhas, Ângulos, Formas • Texturas • Teoria das Cores. • Escala • Sistemas de leitura visual – análise e interpretação • Síntese da organização visual da forma 			
UNIDADE IV - Metodologias e processos de representação			
<ul style="list-style-type: none"> • Desenhos bidimensionais e tridimensionais • Representação Visual de Produtos e Serviços • Desenho técnico nas Ciências do Consumo • Representações Gráficas 			
UNIDADE V - Pesquisa de influência			
<ul style="list-style-type: none"> • Análise do OUTDOOR • Estudo do LOGO • Representação gráfica e NBR para OUTDOOR • Sistemas de leitura visual – análise, interpretação • Síntese da organização visual da forma 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
ARNHEIM, Rudolf. Arte e percepção visual . São Paulo: Editora: Cengage Learning; Edição: Revised 2016.			
MONTENEGRO, Gildo A. Desenho arquitetônico . 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2017.			
PIPES, Alan. Desenho para designers : habilidades de desenho, esboços de conceitos, design auxiliado por computador, ilustração. São Paulo: Editora Blucher, 2010.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
ALBERS, Josef. A interação da cor. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009.			
BARBOSA, Ana Mae; Cunha, Fernanda Pereira da (Orgs.). (2010) A abordagem triangular no ensino das artes e culturas visuais. São Paulo: Cortez. ISBN 978-85- 249-1664-9.			
DOYLE, Michael E. Desenho a cores: técnicas de desenho de projeto para arquitetos, paisagistas e designers de interiores. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.			
ELAM, Kimberly. Geometria do design: estudos sobre proporção e composição. São Paulo: Cosac Naify, 2010.			
GOMES FILHO, J. Gestalt do objeto: sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras Editora, 2000.			
KAHN, Louis. Forma e design. Martins Fontes, 2010.			
MOSCOVICI, Serge. Representações sociais: investigações em psicologia social. Rio de Janeiro, Vozes, 2003.			

COMPONENTE CURRICULAR: SAÚDE, AMBIENTE E CONSUMO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03565			
PERÍODO A SER OFERTADO: 3º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMIPRESENCIAL 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Elementos Conceituais e Teóricos sobre Saúde, Ambiente e Consumo. Articulação entre os campos da saúde, do ambiente e do consumo. Saúde, Ambiente e Consumo: desafios para a sustentabilidade. Consumo Sustentável e Cidades Saudáveis. História do saneamento no Brasil: avanços e recuos. Saneamento Ambiental: água, lixo, resíduos e dejetos. Desigualdades sociais em saúde: a produção da saúde e das doenças. Determinantes Ambientais e Sociais da Saúde. Saúde Ambiental e Promoção da Saúde. Saúde dos/as consumidores/as: o direito e a mercantilização da saúde, do ambiente e da vida.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
Unidade I: Saúde, Ambiente e Consumo			
<ul style="list-style-type: none"> • Saúde, Ambiente e Consumo: Elementos Conceituais e Teóricos • Saúde individual e coletiva: determinantes ambientais e sociais • Higiene e saúde: pessoal, do ambiente, do ambiente de trabalho e ambiental • Saúde e Ambiente: desafios para a sustentabilidade na sociedade de consumo • Consumo Sustentável e Cidades Saudáveis <ul style="list-style-type: none"> - As características da vida urbana e as condições de saúde da população 			
Unidade II: Saúde e Saneamento no Brasil: avanços, recuos na promoção da saúde			
<ul style="list-style-type: none"> • Saneamento no Brasil: Conceitos e Históricos • Saneamento da água, lixo, resíduos e dejetos • Saneamento nas áreas rurais e urbanas • Saneamento: promoção da saúde, qualidade de vida e sustentabilidade ambiental • Políticas Públicas de Saneamento 			
Unidade III: Condições Ambientais, Consumo e Saúde			
<ul style="list-style-type: none"> • Determinantes Sociais de Saúde: as condições ambientais e suas consequências sobre o processo de saúde e doença • Desigualdades Sociais e Iniquidades em Saúde: a produção das doenças <ul style="list-style-type: none"> • Doenças Negligenciadas • Doenças profissionais: mecanismos de controle e profilaxia • Doenças transmissíveis e crônicas não transmissíveis • Consumo, Condições de Vida e Saúde no Brasil • Consumo Seguro e Saúde dos/as consumidores/as: direito e a mercantilização da saúde, do ambiente e da vida. 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
HELLER, Léo; CASTRO, José Esteban. Política Pública e Gestão de Serviços de Saneamento. Rio de Janeiro, Editora FIOCRUZ, Coedição com a Editora UFMG 2013.			
MINAYO, Maria Cecília de Souza; MIRANDA, Ary Carvalho de (Org). Saúde e ambiente sustentável: estreitando nós. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002. 343p ISBN 857541013X (broch.).			
PORTILHO, Fátima. Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania. São Paulo, Cortez Editora, 2005.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
ALMEIDA FILHO, Naomar de. O que é saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2018.			
BARATA, R. B. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, 2009.			
BARSANO, P.; BARBOSA, R.; VIANA, V. Poluição Ambiental e Saúde Pública. São Paulo: Editora Érica, 2014.			
SILVEIRA, C. B.; FERNANDES, T. M.; PELLEGRINI, B. Cidades Saudáveis? Alguns olhares sobre o tema. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2014.			
SOUZA, C. M. N.; COSTA, A. M.; MORAES, L. R. S.; FREITAS, C. M. de. Saneamento: promoção da saúde, qualidade de vida e sustentabilidade ambiental. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2015.			

COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03107			
PERÍODO A SER OFERTADO: 3º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMIPRESENCIAL: - 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: A segurança alimentar e nutricional no contexto mundial e no Brasil. Conceitos e pressupostos relativos à discussão contemporânea sobre Segurança Alimentar e Nutricional - SAN e Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA. Soberania Alimentar. Família, Consumo e Cultura Alimentar. Participação social e SAN. Lei Orgânica de SAN e a construção do Sistema Nacional de SAN (SISAN). Políticas e Programas Públicos de Alimentação: Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I - Contexto Político-Social da Segurança Alimentar e Nutricional - SAN			
<ul style="list-style-type: none"> • Histórico e Conceitos de SAN • Evolução da alimentação na América Latina, África e países desenvolvidos • Fome e insegurança alimentar no Brasil • SAN e combate à pobreza no Brasil 			
UNIDADE II - Desenvolvimento e SAN			
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento capitalista na contemporaneidade • Produção e Abastecimento de Alimentos • Soberania Alimentar • Acesso aos Alimentos 			
UNIDADE III – Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA			
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Direito Humano à Alimentação Adequada • Violações do DHAA • Insegurança Alimentar e Nutricional e DHAA 			
UNIDADE IV – Família, Consumo e Cultura Alimentar			
<ul style="list-style-type: none"> • Indicadores da situação de SAN • Consumo alimentar e sustentabilidade 			
UNIDADE V – Políticas e Programas Públicos de SAN			
<ul style="list-style-type: none"> • Participação social e SAN • Lei Orgânica de SAN • Sistema Nacional de SAN - SISAN. • Políticas Públicas de SAN • Programas de SAN: <ul style="list-style-type: none"> ○ Programa de Aquisição de Alimentos - PAA ○ Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE ○ Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
CASTRO, J. de. (1908-1973). Fome: um tema proibido . R.J: Civilização Brasileira, 2003. 240p.			
CASTRO, J. de. Geografia da fome . R. J.: Civilização Brasileira, 2006. 318 p.			
CAVALCANTI, J. E. A.; VIEIRA, W. da C. Política agrícola e segurança alimentar . Viçosa, MG: Jard, 1996. 174p.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346, de 15/09/2006, Brasília: CONSEA/MDS, 2006.			
MALUF, Renato Sérgio. Segurança alimentar e nutricional. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009. 174 p.			
SÁ, X.; DETTMAR, U. Nova geografia da fome. [Fortaleza]: Tempo d'Imagem, [2003].			
TAVARES, F. C. de L. P. Evolução da política e dos programas de alimentação e nutrição no Brasil. Recife: Ed. Universitária da UFPB, 2012.			
WEITZMAN, R. Educação popular em segurança alimentar e nutricional. MG: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008.			

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIAS E CONSUMO		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03566		
PERÍODO A SER OFERTADO: 3º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
PRÉ-REQUISITO: Nenhum		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: Nenhum		
CORREQUISITO: Nenhum		
EMENTA: O conceito histórico da técnica e tecnologias; A tecnologia na sociedade capitalista; As diversas concepções sobre tecnologias; Implicações do consumo de tecnologias na sociedade contemporânea.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – O conceito histórico da técnica e tecnologias		
A relação entre técnica e tecnologias O conceito histórico de tecnologias O fetiche da tecnologia: a mercadoria A globalização e a revolução informacional		
UNIDADE II – A tecnologia na sociedade capitalista		
Tecnologia verde e meio ambiente Lixo eletrônico / e-lixo / sucata eletrônica Obsolescência programada e o consumo Inclusão e exclusão digital Marco Civil da Internet		
UNIDADE III – As diversas concepções sobre tecnologias		
A neutralidade da tecnologia Tecnologias digitais Tecnologias sociais Tecnologias domésticas		
UNIDADE IV – Implicações do consumo de tecnologias na sociedade contemporânea		
Classe social e tecnologias Trabalho, forças produtivas e tecnologias Desigualdades e tecnologias Classe, gênero, etnia e tecnologias Tecnologias e estilos de vida Cyberbullying		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
DAGNINO, Renato (org.). Tecnologia Social: ferramenta para construir outra sociedade. 2ª ed. Campinas (SP): Komedi, 2010. Disponível em: < http://www.actuar-acd.org/uploads/5/6/8/7/5687387/ts_ferramenta_sociedade.pdf >		
MONTEIRO, Tiago Rocha Barbosa. Obsolescência programada na sociedade de consumo. 2016. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Pós-Graduação em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social, Recife, BR-PE, 2016.		
PINTO, Álvaro Vieira. O conceito de tecnologia. Rio de Janeiro: Contraponto, 2005.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
NOVAES, Henrique. DAGNINO, Renato. O fetiche da tecnologia. ORG & DEMO, v. 5, n.2, p. 189-210, 2004. Disponível em: < http://revistas.marilia.unesp.br/index.php/orgdemo/article/download/411/311 >.		
PEREIRA, Agostinho Oli Koppe. HORN, Luiz Fernando Del Rio. (Orgs.). Relações de consumo: meio ambiente. Caxias do Sul, RS: EducS, 2009. Disponível em: < https://www.uces.br/site/midia/arquivos/RC_MEIO_AMBIENTE_EBOOK.pdf >.		
SANTOS, Cleito (2010), "Trabalho, tecnologia e vigilância no capitalismo contemporâneo". Disponível em: http://www.estudosdotrabalho.org/anais-vii-7-seminario-trabalho-ret-2010/Cleito_Pereira_Santos_Trabalho_Tecnologia_Controlo_Eletronico_Capitalismo_Contemporaneo.pdf .		
SOARES NETO, Raimundo Nonato de Araújo. Revolução informacional, novas tecnologias e consumo imediatista. Cadernos de Campo (UNESP), v. 16, p. 113-124, 2012. Disponível em: <		

<https://periodicos.fclar.unesp.br/cadernos/article/view/7319/5181>>
VERASZTO, Estéfano Vizconde. SILVA, Dirceu da. MIRANDA, Nonato Assis de. SIMON, Fernanda Oliveira. Tecnologia: buscando uma definição para o conceito. **Prisma.com Revista de Ciência e Tecnologia da Informação e Comunicação**, nº 7, 2008. Disponível em:
<http://revistas.ua.pt/index.php/prisma.com/article/view/681>.

8.5.4. Ementas do quarto período do curso

4º PERÍODO		
COMPONENTE CURRICULAR: COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 4º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Conceito de comportamento do consumidor. Os fatores que influenciam o comportamento do consumidor (Cultura, Classe social, Grupos de Referência). O Processo de tomada de Decisão do Consumidor Influências psicológicas (Percepção, Atitudes, Aprendizagem, Motivação, Personalidade). Indústria cultural e consumo.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I - Comportamento do consumidor: história e definição		
Conceitos básicos para o estudo do comportamento do consumidor		
As teorias do comportamento do consumidor		
Evolução do comportamento do consumidor		
UNIDADE II - Processo de tomada de decisão do consumidor		
O modelo de processo de decisão do consumidor e as Variáveis que influenciam o processo de decisão		
Tipos de processo de decisão/ Processos pré-compra		
Reconhecimento da necessidade/ Busca		
Avaliação pré-compra		
Processo de compra		
Processos pós-compra		
Avaliações pós-consumo		
Atitudes estilos de vida lealdades à marcas		
UNIDADE III - Influências externas e internas do comportamento do consumidor		
Marcadores sociais, pertencimento e grupos de referência		
Consumo e religião		
Percepção e Motivação		
As emoções e influências sobre as atitudes		
Auto-imagem e estilo de vida		
UNIDADE IV – Indústria Cultural e Consumo		
Consumo de Cultura Regional		
Consumo e cultura pop		
Consumo de Literatura		
Consumo de Música		
Consumo de Filmes		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ENGEL, James F. & BLACKWELL, Roger D. & MINIARD, Paul. W. Comportamento do consumidor . 8ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2000.		
KARSAKLIAN, Eliane. Comportamento do consumidor . São Paulo: Atlas, 2004.		
SOLOMON, Michael, R. O comportamento do consumidor – comprando, possuindo e sendo . Porto Alegre: Bookman, 2002. Cap. 4 e 5.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CAMPBELL, C. A ética romântica e o espírito do consumismo moderno. Porto Alegre: Bookman, 2011.		
GADE, C. Psicologia do consumidor e da propaganda. Ed. rev. e ampl. São Paulo: EPU, 1998.		
GIGLIO, Ernesto. O comportamento do consumidor. São Paulo: Pioneira, 2002.		
KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall do Brasil, 2008, p. 593;		
BANOV, M. R. Comportamento do Consumidor: Vencendo desafios. SP: Cengage Learning, 2017.		

COMPONENTE CURRICULAR: ELABORAÇÃO E ANÁLISE DE PROJETOS		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 4º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 30h PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Conceituação, tipologia e estruturação de projetos. Conhecimentos básicos para analisar e discutir os fundamentos na elaboração e gestão de projetos. Projetos, políticas públicas mercado. Marco regulatório, técnicas de elaboração, análise, avaliação de projetos. Desenvolvimento de projetos: estudo de mercado em projetos, estudos técnicos, custos em projetos, análise de viabilidade econômico-social de projetos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – Introdução ao estudo de projetos		
<ul style="list-style-type: none"> - Concepção histórica sobre projetos e cenário atual - Conceitos e estruturação de projetos de intervenção - conteúdos presentes em um projeto - Fases do ciclo de vida de um projeto - Marco regulatório 		
UNIDADE II – Elaboração de Projetos		
Organização e formação de equipe de projetos		
<ul style="list-style-type: none"> - Processo de elaboração de um projeto: identificação, sustentabilidade, diagnóstico, problemática, atores envolvidos/a, objetivos, atividades, metas, cronogramas resultados esperados, orçamento. - Estudo de Mercado - Indicadores (função, definição, tipos, marco lógico) - Captação de recurso 		
UNIDADE III – Gerenciamento de projetos		
<ul style="list-style-type: none"> - Plano Operacional - Execução Orçamentária (custos e despesas) - Monitoramento - Avaliação 		
UNIDADE IV – Produção de Projetos		
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboração de projeto 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ARMANI, Domingos. Como Elaborar Projetos: Guia Prático para Elaboração e Gestão de Projetos Sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009.		
FONSECA, José Wladimir Freitas da. Elaboração e análise de projetos: a viabilidade econômico-financeira. São Paulo: Atlas, 2012. 209 p. ISBN 9788522467518 (broch.).		
CASAROTTO FILHO, Nelson. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016. 248 p.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CARVALHO, Claudinê Jordão de Carvalho. <i>Elaboração e Gestão de Projetos.</i> Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração / UFSC; [Brasília]: CAPES: UAB, 2011.		
SOUSA NETO, Manoel Veras de. <i>Elaboração e análise de projetos.</i> Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração / UFSC, 2014.		
ENDE, Marta Von. <i>Elaboração e análise de projetos.</i> Santa Maria, RS: Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Politécnico, Rede e-Tec Brasil, 2015.		
VALE, Bittencourt do; CIERCO, Agliberto Alves, JR, José Finocchio. <i>Fundamento do gerenciamento de projetos. Fundamentos do Gerenciamento de Projetos. 3ª ed. Editora FGV: 2014.</i>		
PRADO, Darci; LADEIRA, Fernando. <i>Planejamento e Controle de Projetos. 8ª ed. Editora: EDITORA FALCONI, 2015.</i>		
THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto; PIMENTA, Roberto da Costa. <i>Gestão de Programas e Projetos Públicos.</i> Editora: Editora FGV, 2015.		

COMPONENTE CURRICULAR: ERGONOMIA E INCLUSIVIDADE			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03571			
PERÍODO A SER OFERTADO: 4º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMI-PRESENCIAL: - 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Conceito, classificação e aplicações da Ergonomia. Inclusividade: Conceito e normatizações. Consumo: conceitos e ferramenta de análise de produtos e espaços acessíveis a partir do cotidiano.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I – Ergonomia e Aplicações			
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos: evolução e desenvolvimento da ergonomia no século XX; - Ergonomia e sua relação com a ciência; - Ergonomia na perspectiva crítica marxista; - Correntes Teóricas (Corrente Norte Americana e Corrente Francesa) - Classificação (ergonomia de produto; ergonomia de projeto; ergonomia de processos) - Ergonomia e Inclusão social - Acessibilidade e inclusividade – política de inclusividade; - Ergonomia nos espaços habitacionais; 			
UNIDADE II – Ferramenta da Ergonomia			
<ul style="list-style-type: none"> - Intervenção Ergonômica em espaços de trabalho; - Análise Ergonômica da Demanda; - Análise Ergonômica da Tarefa; - Análise Ergonômica da Atividade; - Análise Ergonomia de espaço público; - Análise Ergonômica de espaço habitacional - Ferramenta da Análise Ergonômica do Trabalho e Metodologia do Espaço Ambiental Construído - Ergonomia no Espaço de trabalho: Lavanderia, restaurantes e confecções 			
UNIDADE III – Usabilidade de produtos – Usuário em ação			
<ul style="list-style-type: none"> - Usabilidade: conceito e métodos de avaliação de produtos - Espaço como produtos; - Ergonomia e interatividade; - Usabilidades de produtos domésticos de linha branca e linha marrom. 			
UNIDADE IV – Intervenção Ergonômica			
<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos introdutórios - Aplicação da Intervenção Ergonômica 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
DUL, Jan; WEERDMEESTER, B. A. Ergonomia prática . 3. ed., 5ª reimpressão. São Paulo: Blucher, 2017. 164 p. ISBN 9788521206422 (broch.).			
GOMES FILHO, João. Ergonomia do objeto : sistema técnico de leitura ergonômica. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Escrituras Editora, 2010. 267 p. ISBN 9788575313602 (broch.).			
LIDA, Itiro; GUIMARÃES, Lia Buarque de Macedo. Ergonomia : projeto e produção. 3. ed., 2ª reimpressão. São Paulo: Blucher, 2018. 850 p. ISBN 9788521209331 (enc.).			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
GUERIN, F. et al. Compreender o trabalho para transformá-lo . A prática da ergonomia. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.			
MONT'ALVÃO, CLAUDIA; VILLAROUÇO, V. (Org.). Um novo olhar para o projeto : A ergonomia no ambiente construído Volume 3. 1. ed. Olinda, PE: Livro rápido editora/ CAPES, 2016. v. 1. 290p.			
MORAES, A.de; MONT'ALVÃO, C. Ergonomia : conceitos e aplicações. Teresópolis: 2AB. 4 ed., 2012.			
MORAES, Anamaria (Org.). Design e Avaliação de Interface . Rio de Janeiro: IUSER, 2006			
PANERO, J; ZELNIK, M. Dimensionamento humano para espaços interiores : Barcelona, 2015.			

COMPONENTE CURRICULAR: ESTATÍSTICA BÁSICA E EXPERIMENTAL			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 14729			
PERÍODO A SER OFERTADO: 4º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 60h	PRÁTICA: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Experimentos aleatórios. Frequência relativa. Probabilidade. Probabilidade condicionada. Variáveis aleatórias discretas e contínuas. Noções de amostragem. Distribuição de frequência. Estimativas de parâmetros. Gráficos. Intervalos de Confiança. Teste de hipótese. Ajustamento.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
1. PROBABILIDADE			
1.1. População e Amostra.			
1.2. Experimento Aleatório.			
1.3. Espaço Amostral e Evento.			
1.4. Frequência Relativa e Probabilidade.			
1.5. Propriedades Básicas da Probabilidade.			
1.6. Probabilidade Condicionada.			
1.7. Independência de Eventos.			
2. VARIÁVEIS ALEATÓRIAS DISCRETAS UNIDIMENSIONAIS			
2.1. Variável Aleatória Discreta e Distribuição de Probabilidade.			
2.2. Medidas de Posição e de Dispersão.			
2.3. Variáveis discretas: Uniforme, Hipergeométrica, Binomial, Poisson e Geométrica.			
3. VARIÁVEIS ALEATÓRIAS CONTÍNUAS UNIDIMENSIONAIS			
3.1. Variável Aleatória Contínua e Função Densidade de Probabilidade.			
3.2. Medidas de Posição e Dispersão.			
3.3. Variável Normal.			
3.4. Aproximação da Variável Binomial pela Normal.			
4. NOÇÕES DE AMOSTRAGEM E ESTATÍSTICA DESCRITIVA			
4.1. Amostragem Probabilística: Amostragem ao Acaso, Amostragem Sistemática, Amostragem por Conglomerados e Amostragem Estratificada.			
4.2. Amostragem não probabilística.			
4.3. Distribuições de Frequência de Variáveis Qualitativa, Discreta e Contínua.			
4.4. Gráficos de Distribuição de Frequência.			
4.5. Medidas de Posição: Média Aritmética, Mediana.			
4.6. Medidas de Dispersão: Amplitude Total, Variância, Coeficiente de Variação.			
4.7. Uso de software para sumarização de dados amostrais e representação gráfica.			
5. ESTIMAÇÃO			
5.1. Estimador de um Parâmetro.			
5.2. Distribuição de probabilidade da Média e Variância Amostrais de Variável Normal.			
5.3. Distribuição de probabilidade da Frequência Relativa.			
5.4. Intervalo de Confiança para a Média de uma Variável Normal.			
5.5. Intervalo de Confiança para a Variância de uma Variável Normal.			
5.6. Intervalo de Confiança para a Proporção.			
5.7. Uso de software para estimação de parâmetros			
6. TESTE DE HIPÓTESE			
6.1. Teste de Hipótese para Média de uma Variável Normal.			
6.2. Teste de Hipótese para Proporção.			
6.3. Teste de Hipótese para Variância de Variável Normal.			
6.4. Teste de Hipótese para Igualdade de Variâncias de Duas Variáveis Normais.			
6.5. Teste de Hipótese para Igualdade de Médias de Duas Variáveis Normais.			

6.6. Uso de software para análise estatística.

7. AJUSTAMENTO

7.1. Regressão Linear Simples.

7.2. Coeficiente de Determinação.

7.3. Inferência sobre os Parâmetros da Equação de Regressão Linear.

7.4. Regressão Não-Linear.

7.5. Uso de software para ajuste de modelos e curvas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MONTGOMERY, Douglas C; RUNGER, George C. Estatística aplicada e probabilidade para engenheiros. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. xvi, 629 p. ISBN 9788521632412 (broch.).

BUSSAB, Wilton de Oliveira; MORETTIN, Pedro Alberto. Estatística básica. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. xxii, 554 p. ISBN 9788547220228 (broch.).

SPIEGEL, Murray R; STEPHENS, Larry J. Estatística. 4. ed. São Paulo: Bookman, 2009. 597 p. ISBN 9788577804610 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HOFFMANN, Rodolfo. *Estatística para Economistas*. 3ª Ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Pioneira, 1998. 430 p.

HOEL, Paul G. *Estatística Elementar*. São Paulo: Editora Atlas, 1981. 430 p.

FONSECA, Jairo S. da, MARTINS, Gilberto de A., TOLEDO Geraldo L. *Estatística Aplicada*. São Paulo: Editora Atlas, 1985.

MEYER, Paul L. *Probabilidade: Aplicações à Estatística*. 2ª Edição. Rio de Janeiro: LTC, 1984. .

DOWNING, D. e CLARK, J. *Estatística Aplicada*. 2ª Edição. São Paulo: Editora Saraiva. 2006. 351 p.

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA NA CADEIA TÊXTIL			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03575			
PERÍODO A SER OFERTADO: 4º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Estudo do consumo dos materiais têxteis e as suas influências nas esferas públicas e privadas. A interação entre o ser humano, os materiais têxteis e o meio ambiente. Análise política e econômica do mercado dos produtos têxteis. Processos de produção dos materiais têxteis a partir do estudo das fibras, fiação e da tecelagem industrial e artesanal. Beneficiamentos e Acabamentos têxteis.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I: Pré-Consumo: Compreendendo a composição dos materiais têxteis e a sua importância para a produção de produtos de consumo:			
Panorama político e econômico da Indústria têxtil: Cenário mundial, nacional, regional e territorial. Os impactos das questões ambientais provenientes da indústria têxtil Fibras Têxteis: Conceitos, classificações, características e composições. Terminologias têxteis;			
UNIDADE II: Processos de produção das fibras em produto têxtil para o consumo:			
Processo de Fiação: Equipamentos e tecnologias Fios: Conceitos, classificações, características e composições. Processo de tecelagem: Equipamentos e tecnologias;			
UNIDADE III: Consumo: Beneficiamentos Têxteis aplicados aos produtos têxteis:			
Beneficiamentos têxteis: Conceitos, classificações, características e composições Beneficiamentos primários: aplicações e práticas Beneficiamento secundário: Técnicas de Estamparia e tingimento;			
UNIDADE IV: Pós-Consumo: A conservação dos produtos Têxteis			
Etiquetagem: Simbologias Conservação Têxtil: Processamento de lavagens e os impactos ao meio ambiente Remoção de Manchas em produtos Têxteis.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
HARRIES T. E., HARRIES N. G. Materiais têxteis . São Paulo, EPU, 1976 CHATAIGNIER, Gilda. Todos os caminhos da moda: guia prático de estilo e tecnologia . Rio de Janeiro: Rocco, 1996. 239 p. ISBN 8532505988 (broch.). ROCHA, Maria Alice Vasconcelos. Contribuição ao desenvolvimento de uma metodologia para caracterização do comportamento do consumidor da indústria do vestuário: uma abordagem segundo Maslow . Recife, 1999. xviii, 132 f.: Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1999.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
BARRETO, Juliana Cunha. Nos teares da história: entre fábrica e escola: uma restauração . Recife: CEPE, 2015. 169 p. (Coleção Documentos históricos municipais / Centro de Estudos de História Municipal 7). ISBN 9788578583347 (broch.). CHATAIGNIER, Gilda. Fio a Fio: tecidos, moda e linguagem . São Paulo: Estação das Letras Editora, 2006. 160p. DE CARLI, Ana Sehbe. O Sensacional da moda – Caxias do Sul : EDUCS, 2002. LASCHUK, Tatiana. Design têxtil: da estrutura à superfície . Porto Alegre: UniRitter, 2009. PEZZOLO, Dinah Bueno. Tecidos: história, tramas, tipos e usos . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.			

8.5.5. Ementas do quinto período do curso

5º PERÍODO	
COMPONENTE CURRICULAR: DESENVOLVIMENTO E CONSUMO NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA	
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:	
PERÍODO A SER OFERTADO: 5º	NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: - CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: Família e Relações de Consumo	
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM	
CORREQUISITO: NENHUM	
<p>EMENTA: Bases teóricas que fundamentam as concepções sobre desenvolvimento humano e social e influências na formação e no comportamento da criança e do adolescente. Processos de desenvolvimento da criança e do adolescente, numa perspectiva biopsicossocial de contínuas mudanças e transformações. Infâncias e adolescências nas sociedades pré-capitalistas, pós-modernas e de consumo contemporânea. Educação para o consumo na infância e na adolescência e a prática pedagógica e profissional do Cientista do Consumo. Família e escola, contextos de desenvolvimento fundamentais para a trajetória de vida de crianças e adolescente como consumidores/as.</p>	
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <p>UNIDADE I: Concepções teóricas de desenvolvimento humano e influências na formação e no comportamento da criança e do adolescente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepção Inatista; - Concepção Ambientalista; - Concepção Interacionista; - Sociointeracionista <p>UNIDADE II – Teorias do desenvolvimento infantil e da adolescência que influenciaram as compreensões do humano ao longo do século XX.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Burrhus, Frederic Skinner: conceitos fundamentais do behaviorismo; - Jean Piaget: conceitos fundamentais da epistemologia genética; - Lev Semyovich Vygotski: conceitos fundamentais da Psicologia Histórico-Cultural; - Henri Wallon: conceitos fundamentais da teoria psicogenética. <p>UNIDADE III – Infâncias e adolescências nas sociedades pré-capitalistas e pós-modernas e de consumo contemporânea.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formas de ser, pensar, agir e consumir das Infâncias e adolescências nas sociedades pré-capitalistas e capitalistas modernas; - Formas de ser, pensar, agir e consumir das Infâncias e adolescências nas sociedades capitalistas contemporâneas; - Bases teóricas para a compreensão das implicações éticas da cultura do consumo e da mídia na constituição subjetiva das infâncias e adolescências; - A pedagogia do consumo e suas implicações na educação de crianças e de adolescente; - A integração entre as categorias consumo, cultura e mídia e suas implicações para educação de crianças e de adolescentes. <p>UNIDADE IV – Educação para o consumo na infância e na adolescência e a prática pedagógica e profissional do Cientista do Consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - À lógica da educação do/a consumidor/a frente à lógica consumista da cultura e da pedagogia do consumo e as possibilidades de mudanças no comportamento das crianças e dos adolescentes enquanto consumidores/as; - A educação familiar e escolar como eixos mediadores da educação para o consumo na infância e na adolescência; - Caminhos e possibilidades para pensar e repensar a infância e a adolescência fora da perspectiva da pedagogia do consumo; 	

- A educação para o consumo como tema fundamental das relações na família e na escola.

UNIDADE V – A família e a escola como contextos de desenvolvimento integral e de educação para o consumo da criança e do adolescente.

- Família e escola, contextos de desenvolvimento para a trajetória de vida das crianças e dos adolescentes;
- Funções e contribuições da família e da escola para a promoção do desenvolvimento integral da criança e do adolescente e suas implicações para formação de valores, hábitos e atitudes para o consumo consciente;
- Inter-relações entre a escola e a família, na perspectiva do desenvolvimento integral de crianças e do adolescente e educação para o consumo;
- Desafios para a prática profissional do Cientista do Consumo: integrar os dois contextos – família x escola na perspectiva da educação para o consumo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BEE, Helen L. **A criança em desenvolvimento**. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. 612 p.
 FONTENELLE, Lais; HENRRRIQUES, Isabella (Organzadoras). **Criança e consumo: 10 anos de transformação**. 1º Edição. São Paulo. Instituto Alana. 2016. 353 p.
 SILVA, Maria Zênia Tavares da; SARAIVA, Joseana Maria; SANTANA, Daisyvângela Eucrêmia da Silva Lima (Org.). **O consumo no contexto da família, da infância e da adolescência**. Recife: Editora Universitária da UFRPE, 2016. 274 p. ISBN 9788579462641 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Ballvé, Flávia Dalcin. **A criança e a experiência do consumo: um estudo etnográfico em uma escola do Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, COPPEAD, 2000. 95 p. objdig.ufrj.br/41/teses/Flavia_Ballve.pdf

MOMO, Mariangela. **Mídia e Consumo produção de uma Infância pós-Moderana que vai a escola**. Tese (Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007. 365 p. <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12185/000617541.pdf?sequence=1>

SILVA, Karen de Cássia. **A [de]formação da infância na sociedade de consumo: o merchandising na telenovela Carrossel do SBT**. Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal de São Carlos, 2016. 174 p. <https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/7696>

SANTOS, Andrea Mendes dos. **Sociedade do consumo: criança e propaganda, uma relação que dá peso**. Tese (Doutorado) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Faculdade de Serviço Social. Porto Alegre, 2007. 195p.

repositorio.pucrs.br/dspace/bitstream/10923/.../1/000390388-Texto%2BCompleto-0.p...

SANTROCK, J. W. **Adolescência**. 14ª ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: DIREITO DO/A CONSUMIDOR/A			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03574			
PERÍODO A SER OFERTADO: 5º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMI-PRESENCIAL: - 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA:			
<p>Noções jurídicas introdutórias. Conceitos e princípios no Código de Defesa do Consumidor (CDC). Âmbito de aplicação das normas de Direito do Consumidor. Conceitos de consumidor, fornecedor e formação da relação de consumo. Direitos básicos dos consumidores e princípios fundamentais. Responsabilidade civil pelo vício do produto e do serviço. Defeito do produto/serviço. O Estado como fornecedor. Desconsideração da personalidade jurídica. As práticas abusivas no mercado de consumo. Os bancos de dados do consumo. A proteção contratual no código de defesa do consumidor. O acesso à justiça e o código de defesa do consumidor, aspectos processuais.</p>			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
<p>UNIDADE I – Noções jurídicas fundamentais A necessidade do estudo do Direito como sistema Conceito de norma jurídica Lei em sentido material e lei em sentido formal. Validade, vigência, eficácia Classificação das normas jurídicas Fontes do direito Direito Público e Direito Privado Direitos humanos e o Direito do Consumidor</p> <p>UNIDADE II - Proteção do consumidor no CDC, Relação de Consumo e Direitos básicos Aspectos Constitucionais do CDC (Lei 8.078/1990) e o CDC como norma de ordem pública Relação de Consumo Produto e Serviço Direitos Básicos Proteção da vida, saúde e segurança Educação Informação Publicidade (marketing agressivo e publicidade subliminar) Contratos Danos Acesso aos órgãos judiciários e administrativos Facilitação dos meios de defesa do consumidor Serviços públicos</p> <p>UNIDADE III – Responsabilidade Civil e Práticas Comerciais Vício do produto ou serviço Responsabilidade Civil Responsabilidade por fato do produto e do serviço Responsabilidade por vício do produto Responsabilidade solidária Responsabilidade subsidiária Responsabilidade dos profissionais liberais Práticas comerciais</p> <p>UNIDADE IV – Contratos e efetivação dos direitos Contratos Princípios contratuais gerais do CDC Cláusula geral de boa-fé Dever de informar e dever de redação clara nos contratos de consumo Direito de arrependimento do consumidor Interpretação do contrato de consumo Cláusulas contratuais abusivas Contratos de adesão</p>			

Controle judicial dos contratos de consumo

Aspectos Processuais

Decadência e da prescrição

Denúnciação da Lide

Chamamento ao Processo

Domicílio

Defesa dos interesses e direitos individuais dos consumidores em juízo

Defesa dos interesses e direitos coletivos dos consumidores em juízo

Defesa dos interesses e direitos difusos dos consumidores em juízo

Desconsideração da personalidade jurídica

Outras formas de solução de conflitos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, Raphaella. Código de defesa do consumidor. 1. ed. Rio de Janeiro: América Jurídica, 2006.

KHOURI, Paulo R. Roque A. Direito do consumidor: contratos, responsabilidade civil e defesa do consumidor em juízo. 4. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Atlas, 2009. xix, 275 p.

GRINOVER, Ada Pellegrini BRASIL. Código Brasileiro de defesa do consumidor: comentado pelos autores do anteprojeto. 7. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2019. 1351 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, Fabrício Bolzan de. Direito do consumidor esquematizado. São Paulo: Saraiva, 2013.

BRASIL. / CÓDIGO DO CONSUMIDOR/ Código de defesa do consumidor: Contem lei n.7.347 de 24. 1. ed. São Paulo: Letras & Letras, 1990. 192 p. -- (serie legislação)

MANUAL DE DIREITO DO CONSUMIDOR : direito material e processual / Flávio Tartuce, Daniel Amorim Assumpção Neves.– 6. ed. rev., atual. e ampl. – Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO, 2017.

MANUAL DE DIREITO DO CONSUMIDOR / Leonardo Roscoe Bessa e Walter José Faiad de Moura; coordenação de Juliana Pereira da Silva. -- 4. ed. Brasília : Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2014. 290 p MIRRA, Álvaro Luiz Valery. Ação civil pública e a reparação do dano ao meio ambiente. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: PLANEJAMENTO E GESTÃO DA QUALIDADE		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 5º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h
	EAD-SEMIPRESENCIAL: -	CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Planejamento, controle e avaliação dos processos da qualidade. Normatização e Certificação. Implantação e inspeção de programas de qualidade. Análise de valor, benchmarking e integração às estratégias do negócio.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – Conceitos de Qualidade		
<ul style="list-style-type: none"> • Histórico • Abordagens • Ciclo PDCA • Qualidade Total (TQM) 		
UNIDADE II – Planejamento da Qualidade		
<ul style="list-style-type: none"> • Especificação • Normatização • Certificação • Melhoramento Contínuo (Kaizen) 		
UNIDADE III – Gestão da Qualidade		
<ul style="list-style-type: none"> • Ferramentas e Indicadores de avaliação • Controle Estatístico de Processo (CEP) • Implantação e controle da qualidade (5S, 6-sigma) • Inspeção e avaliação de programas de qualidade 		
UNIDADE IV – Adequação Mercadológica		
<ul style="list-style-type: none"> • Estratégia Competitiva • Benchmarking e Engenharia Reversa • Análise de Valor • Sustentabilidade e Responsabilidade Social 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro. Gestão da qualidade: conceitos e técnicas. 2. ed. São Paulo: Editora Atlas S. A., 2012. x, 239 p. ISBN 9788522469116 (broch.)		
PALADINI, Edson P; CARVALHO, Marly Monteiro de (Coord.). Gestão da qualidade: teoria e casos. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, xx, 430 p.. il. ISBN 9788535248876 (broch.)		
SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009. xxiii, 703 p. ISBN 9788522453535 (broch.)		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CAMPOS, Vicente Falconi. Qualidade total: padronização de empresas. 2. ed. Belo Horizonte: Falconi, 2014. 171 p. ISBN 9788598254678 (broch.).		
CAMPOS, Vicente Falconi. TQC: controle de qualidade total (no estilo japonês). 9. ed. Nova Lima - MG: Falconi, 2014. 284 p. ISBN 9788598254685 (broch.).		
CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro; GEROLAMO, Mateus Cecílio. Gestão da qualidade total ISO 9001 : 2015: requisitos e integração com a ISO 14001 : 2015. São Paulo: Atlas, 2016. 176 p. ISBN 9788597006445 (broch.).		
CARVALHO, Pedro Carlos de. O programa 5S e a qualidade total. 5. ed., rev. Campinas, SP: Alínea, 2011. 110 p. (Administração & Sociedade). ISBN 9788575164501 (broch.).		
PALADINI, Edson P. Gestão estratégica da qualidade: princípios, métodos e processos. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 220 p. ISBN 9788522456468 (broch.).		

COMPONENTE CURRICULAR: PREPARO E CONSUMO DOS ALIMENTOS		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03579		
PERÍODO A SER OFERTADO: 5º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 30h PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	04
PRÉ-REQUISITO: Estudos dos Alimentos e Alimento Seguro e Consumo		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUMA		
CORREQUISITO: NENHUMA		
EMENTA: Aplicação de conhecimentos sobre os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as consequentes alterações físico-químicas e nutricionais ocorridas nos processos culinários. Compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na preparação de alimentos. Modalidades de serviço e etiqueta à mesa. Estudo das preparações para compor diferentes tipos de cardápios. Bases do planejamento de cardápios para coletividades, distribuição proporcional das refeições. Avaliação qualitativa de cardápios.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I: Métodos e Indicadores do Preparo de Alimentos		
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos: conceito, características e alterações físico-químicas e nutricionais ocorridas nos processos culinários. • Seleção, aquisição e preparo dos alimentos. • Funcionamento e requisitos de uma cozinha. • Indicadores no preparo de alimentos. • Metodologia para Pesos e Medidas. • Modalidades de serviço e etiqueta à mesa. 		
UNIDADE II: Princípios de Transformação dos Alimentos		
<ul style="list-style-type: none"> • Estudo das preparações para compor diferentes tipos de cardápios. • Características, propriedades e técnicas de preparo de alimentos de origem vegetal: Hortaliças, Frutas, Cereais e Leguminosas. • Características, propriedades e técnicas de preparo de alimentos de origem animal: Carnes, leite e ovos. 		
UNIDADE III: Bases para Estudo de Cardápios		
<ul style="list-style-type: none"> • Planejamento de Cardápios (Gestão Estratégica, Operacional e Financeira). • Cardápio: tipos, elaboração e balanceamento. • Avaliação qualitativa de cardápios. 		
Aulas práticas:		
Características, propriedades e técnicas de preparo de Hortaliças e Frutas; de Cereais e Leguminosas; de Carnes vermelhas, aves e pescados; Leite e Ovos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO; N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos Alimentos . Série Alimentos e Bebidas. Vol. 2. Brasília: Editora Senac DF. 2009, 560p.		
PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética . 2ª Edição. Editora Manole: Porto Alegre 2006, 402p.		
SANT'ANA, H. M. P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição . Ed. Rubio: São Paulo, 2012.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CAMARGO, F. L. V. <i>Serviços de Alimentação – Administração e Qualidade</i> . Ed. Universitária da UFP: Pelotas, 2001.		
FAUSTO, M. A. <i>Planejamento de dietas e da alimentação</i> . Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2003.		
LIVERA, A. V. S.; SALGADO, S. M. <i>Técnica dietética: um guia prático</i> . Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2007.		
ORNELLAS, L. H. <i>Técnica Dietética: Seleção e prepare de alimentos</i> . 7ª Edição. Editora São Paulo: São Paulo. 2001, 330p.		
TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. <i>Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição</i> . São Paulo: Ed. Atheneu, 2010.		

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO DO VESTUÁRIO		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03583		
PERÍODO A SER OFERTADO: 5º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas TEÓRICA: 30h PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: Tecnologia na cadeia têxtil		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA:		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Fundamentos de Modelagem. Tecnologia de Risco e Corte. Tecnologia da Costura. As interfaces da produção do Vestuário.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
Unidade I. Fundamentos de Modelagem		
<ul style="list-style-type: none"> • Modelagem Tridimensional • Protocolos de Modelagem Plana • Modelagem Plana Manual • Modelagem Plana Computadorizada 		
Unidade II. Tecnologia de Risco e Corte		
<ul style="list-style-type: none"> • Tecidos e Aviamentos • Encaixe e Risco • Enfesto e Corte 		
Unidade III. Tecnologia da Costura		
<ul style="list-style-type: none"> • Noções Gerais de PPCP e Ficha Técnica • Equipamentos de costura e utensílios: Costura Doméstica e Industrial • Confecção de Peça de vestuário 		
Unidade IV. As interfaces da produção do Vestuário		
<ul style="list-style-type: none"> • Produção Artesanal • A Indústria de Confecção do Vestuário • Moda e Sustentabilidade • Arranjo Produtivo Local 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ARAÚJO, Mário de. Tecnologia do Vestuário. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996.		
SABRÁ, Flavio. (Org.). Modelagem – Tecnologia em produção de vestuário. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2009.		
SALCEDO, Elena. Moda ética para um futuro sustentável. Editorial Gustavo Gili, 2014. E-book.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
ABREU, Alice Rangel de Paiva. O avesso da moda: trabalho a domicilio na indústria de confecção. São Paulo: Hucitec, 1986. 302p.		
ABREU, Dener Pamplona de. Curso básico de corte e costura. [coordenação de Helena Aranha]. São Paulo: Rideel, 19???. 3 volumes.		
BRANDÃO, Gil. Curso de corte & costura Gil Brandão. Rio de Janeiro: Três Livros e Fascículos, 1983.		
FEGHALI, Marta Kasznar; DWYER, Daniela. As engrenagens da moda. Rio de Janeiro: SENAC, 2001. 157 p.		
JONES, Sue Jenkyn. Fashion design - manual do estilista. Editora Cosaf Naif, 2005.		

8.5.6. Ementas do sexto período do curso

6º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR: CIÊNCIA DO CONFORTO E TECNOLOGIA DOS PRODUTOS EMERGENTES		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 6º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: Tecnologia na Cadeia Têxtil		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Noções gerais e análises da ciência do conforto em suas diferentes classificações; conforto sensorial, termofisiológico, psicológico e ergonômico. As interações e percepções cutâneas da pele com os materiais têxteis. Ferramentas de avaliação subjetiva e objetiva do conforto na usabilidade dos produtos têxteis, vestuário e moda. E o estudo das novas tecnologias emergentes (acabamentos funcionais, nanotecnologia, microcápsulas, cosmetotêxteis, chip, entre outros) aplicadas aos produtos têxteis. Fatores influenciadores (geo-culturais, educação, idade, sociedade, estéticos entre outros) para o consumo destas novas tecnologias.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I: Compreendendo a ciência do Conforto e suas classificações: Conceitos, classificações, características e composições. Conforto Sensorial Conforto Termofisiológico Conforto Psicológico Conforto Ergonômico;		
UNIDADE II: Interação da pele com os materiais têxteis: Ferramentas de avaliação subjetiva Ferramenta de avaliação objetiva Usabilidade;		
UNIDADE III: Inovação Tecnológica aplicada aos produtos têxteis: Acabamentos funcionais; Nanotecnologia Microcápsulas; Cosmetotêxteis, dentre outros...		
UNIDADE IV: Fatores influenciadores do consumo de novas tecnologias Geo-culturais; Educação; Estéticos, dentre outros... Desenvolvimento de amostras para testes laboratoriais de análises sensoriais; produções artesanais e laboratoriais de inovações tecnológicas aplicadas ao têxtil.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ARAÚJO, Mário de; FANGUEIRO, Raúl; HONG, Hu. <i>Têxteis técnicos: materiais do novo milênio - visão geral</i> , v. 1, 2 e 3. Braga, Portugal: Williams, 2000.		
SÁNCHEZ J. C., <i>Têxteis Inteligentes</i> . Revista Química Têxtil, n. 82, p.58 – 78, março 2006.		
LI, Y 2002, The Science of Clothing Comfort, Textile Prog. vol. 31, Nº 1.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
K. SLATER. (1986), THE ASSESSMENT OF COMFORT. The Journal of The Textile Institute. Vol 77. No. 3, 157 –171p.		
ETC GROUP. Nanotecnologia: os riscos da tecnologia do futuro. ed. L&PM. 197 pg., 2015		
RÉGIS, Edward. <i>Nano: a ciência emergente da nanotecnologia: refazendo o mundo molécula por molécula</i> . Ed Regis; tradução de Alexandre Tort. – Rio de Janeiro. Ed.Rocco. 1997.		
BROEGA, 2008, “Contribuição para a Definição de Padrões de Conforto de Tecidos Finos de Lã”, PhD Thesis, Universidade do Minho, Guimarães, Portugal.		
FOURT, L & Hollies, NRS 1970. <i>Clothing: Comfort and Function</i> , Marcel Dekker, Inc., New York, ISBN 0-8247-1214-5.		

COMPONENTE CURRICULAR: COMUNICAÇÃO E SISTEMAS SIMBÓLICOS			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03592			
PERÍODO A SER OFERTADO: 6º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMIPRESENCIAL: - 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Abordagem teórica e conceitual das relações entre a comunicação e o consumo, à luz dos contextos socioculturais, econômicos e tecnológicos. Processos comunicacionais e produção de sentido. Sistemas de Representação e Sistemas Simbólicos. Expressões Midiáticas e Sistemas Semióticos. Aspectos simbólicos das práticas sociais. Tecnologia da Informação, Comunicação e Consumo.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I – Comunicação Social e Práticas de Consumo: aspectos teóricos e conceituais			
<ul style="list-style-type: none"> • Principais correntes teóricas da Comunicação Social • Teorias Contemporâneas, Modernas e Pós-modernas • Teorias da Mídia e Práticas de Consumo 			
UNIDADE II – Sistemas de representação e Sistemas Simbólicos			
<ul style="list-style-type: none"> • Representações Sociais • Representações Culturais • Representações Visuais • O Simbólico como Campo de Estudos e Pesquisas 			
UNIDADE III – Semiótica da Comunicação			
<ul style="list-style-type: none"> • Significante, Significado e Significação • Produção de Sentido e Discurso 			
UNIDADE IV – Comunicação e Mídias			
<ul style="list-style-type: none"> • Canais de Comunicação e Interação • Recursos Midiáticos: estratégias articuladas ao consumo • Comunicação e Ambiente Virtual 			
UNIDADE V – Tecnologia da Informação, Comunicação e Consumo			
<ul style="list-style-type: none"> • Evolução e Inovação Tecnológica e a produção discursiva na Comunicação • Sociedade em Rede e Canais Omni • Comércio Eletrônico e Realidade Virtual • Noções de Neurociência 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BRIGGS, Asa; BURKE, Peter. Uma história social da mídia: de Gutenberg à Internet. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004. 377 p. (Interface). ISBN 8571107718.			
CASTELLS, Manuel. A galáxia internet: reflexões sobre internet, negócios e sociedade. Lisboa, PO: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004. 325 p. (Manuais universitários). ISBN 9723110652 (broch.).			
HOHLFELDT, Antônio; MARTINO, Luiz C.; FRANÇA, Vera Regina Veiga (Org.). Teorias da comunicação: conceitos, escolas e tendências. 8.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 309 p.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
BOURDIEU, Pierre. Economia das trocas simbólicas. 3ª ed. São Paulo: Perspectiva, 1992.			
FECHINI, Yvana (et al). Semiótica nas práticas sociais. S. P.: Estação das Letras e Cores, 2014.			
OLIVEIRA, A. C. de; LANDOWSKI, E. (orgs.) Do sensível ao inteligível. Duas décadas de construção sociosssemiótica. São Paulo: Estação das Letras e das Cores, 2014.			
BARROS, Diana Luz Pessoa de. Teoria do discurso: Fundamentos semióticos. 3. ed. – São Paulo: Humanitas / FLLCH/ USP, 2001.			
DINIZ, M. L. V.; P.; PORTELA, J. C. Semiótica e mídia: textos, práticas, estratégias. Bauru: UNESP/FAAC, 2008.			

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO DO/A CONSUMIDOR/A		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03205		
PERÍODO A SER OFERTADO: 6º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Educação para o consumo; A importância da educação do/a consumidor/a; O consumidor/a e o sistema econômico; Consumo, globalização e Cidadania; Comunicação, publicidade e consumo; Métodos e técnicas para a educação do consumidor/a.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
<ul style="list-style-type: none"> ● UNIDADE I: Educação para o consumo consciente ● A educação formal e não formal: conceitos e definições ● Fundamentos para a educação do/a consumidor/a ● A importância da educação do consumidor na sociedade contemporânea ● O consumidor/a e o sistema econômico na contemporaneidade ● UNIDADE II: Consumo e cidadania ● Cidadania: conceitos e definições ● O exercício da cidadania no Brasil: contexto histórico e atual ● O/A consumidor/a enquanto cidadão/ã: perspectivas teóricas ● Cidadania, globalização e seus efeitos sob o consumo ● O Movimento consumerista ● Plano nacional de consumo e cidadania ● Cidadania e coletividades: grupos, lideranças e classes sociais ● UNIDADE III: Comunicação e consumo ● Propaganda e publicidade: a influência sobre o consumo ● O papel ideológico da publicidade para o/a consumidor/a ● Publicidade, gênero, etnia/raça e geração ● Propaganda abusiva e enganosa ● UNIDADE IV: Métodos e técnicas para educação do/a consumidor/a ● Métodos e técnicas de trabalhos com grupos ● Educação para o consumo e geração (infância, adolescência, vida adulta e idoso/a) ● Educação para o consumo e famílias ● Educação para o consumo e grupos corporativos ● Educação para o consumo no meio rural e urbano 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CANCLINI, Néstor Gárcia. Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização. 7 ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2008.</p> <p>COELHO, Maria de Lourdes. Consumo e espaços pedagógicos. São Paulo: Cortez, 1996, 180p.</p> <p>BAUMAN, Zygmunt. Vida para o consumo: a transformação das pessoas em mercadorias. Trad. Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>GIACOMINI FILHO, Gino. <i>Consumidor versus propaganda</i>. SUMMUS, 1991, 176p.</p> <p>PISTELLI, Renata de Salles S. MASCARENHAS, Thais Silva. <i>Organização de Grupos de consumo sustentável</i>. Instituto Kairós. São Paulo: O Instituto, 2011.</p> <p>SILVA, Neuza M. <i>Educação do Consumidor</i>. Viçosa: UFV, 2006.</p> <p>ROCHA, Maria Eduarda da Mota. <i>A nova retórica do capital: a publicidade brasileira em tempos neoliberais</i>. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2010. 272p.</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: FINANÇAS PESSOAIS E DAS FAMÍLIAS			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 6º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMIPRESENCIAL: - 04
PRÉ-REQUISITO: PRINCÍPIOS DA ECONOMIA			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Finanças pessoais e a qualidade de vida. Finanças comportamentais. Psicologia econômica. Consumo e endividamento. Finanças conjugais. Planejamento financeiro. Decisões financeiras. Investimentos. Empréstimo e financiamento. A relação entre a cidadania brasileira e a cidadania financeira. Finanças e vulnerabilidade social.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
Unidade I – As finanças pessoais e a qualidade de vida no Brasil			
<ul style="list-style-type: none"> • Desafios de lidar com as finanças pessoais. • Concepção de riqueza e pobreza • Dinheiro e felicidade. • Cidadania Financeira 			
Unidade II – Finanças comportamentais			
Teoria do prospecto; Dissonância cognitiva, desconto hiperbólico subjetivo, efeito ancoragem, anulação, ilusões cognitivas, comportamento de manada, contabilidade mental, escolha intertemporal, percepção e consciência parciais, ilusão de validade, efeito custo irreversível, excesso de autoconfiança, aversão à perda, vieses e heurísticas. <i>Framing</i> ; razão e emoção.			
Unidade III - Planejamento financeiro			
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito; • Instrumentos: balanço patrimonial pessoal, orçamento pessoal, registro de gastos • Avaliação da situação patrimonial • Levantamento das receitas e despesas. • Despesas fixas e variáveis. • Despesas controláveis e não controláveis. • Análise das despesas e equilíbrio financeiro. • Métodos de Educação financeira: Metodologia DSOP e outros métodos. • Economia Doméstica e a Família 			
Unidade IV - Consumo e endividamento			
<ul style="list-style-type: none"> • O “Ter” e o “Ser”; • O “Desejar”, “Querer”, aparências e o “status”; • Causas do endividamento; • Fluxo de caixa do endividado • Programas de Apoio à População Superendividada 			
Unidade V – Investimentos			
<ul style="list-style-type: none"> • Definições e conceitos de investimentos • Renda fixa: caderneta de poupança, fundos de investimento, tesouro direto, certificados de depósito bancário. • Renda variável: ações e fundos de ações. • Aposentadoria Fundos de previdência: PGBL e VGBL. 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
EID JÚNIOR, W. e GARCIA, F. G. Como Fazer o Orçamento Familiar . São Paulo: Publifolha, 2008.			
FERREIRA, Vera Rita de Mello. Psicologia Econômica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
MARTINS, J. P. Educação financeira ao alcance de todos . S.P: Fundamento Educacional, 2004.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
BANCO CENTRAL DO BRASIL. O que é cidadania financeira? BCB, 2018.			
BRUM, A. J. O Desenvolvimento Econômico Brasileiro . 24ª ed. Petrópolis: Vozes, 2005.			
DAGNINO, E. “Sociedade civil, participação e cidadania” . Caracas: FACES, Universidad Central de Venezuela, 2004. pp. 95-110.			
DOMINGOS, Reinaldo. Mesada não é só dinheiro . 1ªed. Brasil: DSOP, 2015.			
GIAMBIAGI, F; ZENTGRAF, R. O Futuro é Hoje - Educação Financeira para Não Economistas . Editora: Campus, 2010.			

COMPONENTE CURRICULAR: PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS E IMPACTOS NOS CONSUMIDORES		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 6º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: Preparo e Consumo de Alimentos		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Métodos de conservação de alimentos. Processamento de alimentos de origem vegetal e animal. Qualidade e inocuidade no processamento de alimentos; fatores de deterioração; embalagens para alimentos, legislação e rotulagem.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I: Aspectos agropecuários e implicações no desenvolvimento socioeconômico.		
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos, produção, aproveitamento e agronegócio; • Conceito e objetivos da tecnologia de Alimentos; • Noções das características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais relacionadas com a qualidade do alimento processado. 		
UNIDADE II: Compreendendo o processamento de alimentos para um melhor consumo		
<ul style="list-style-type: none"> • Fatores interferentes na Conservação de Alimentos: Físicos, Químicos e Biológicos; • Princípios da Conservação e processamento de Alimentos. 		
UNIDADE III: Embalagens, rótulos e legislação		
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de Embalagem para Alimentos; • Legislação de Alimentos; • Rotulagem de Alimentos e legislação 		
Prática: como técnicas utilizando o calor e o abaixamento do pH podem conservar as hortaliças		
Prática: Como o frio e o controle da umidade podem conservar os alimentos		
Prática: Que tipos de embalagem vão influenciar na escolha de um produto alimentício?		
Prática: Como entender a rotulagem de alimentos para fazer uma melhor escolha do alimento processado.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.		
ORDONEZ, J. A. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos, v. 1 . Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.		
OETTERER M., REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612p.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA M. N. Fundamentos de tecnologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 317P.		
MADEIRA, Márcia; FERRÃO, Maria Eliza Marti. Alimentos conforme a lei. Rio de Janeiro: Manole, 2002. 443 p. ISBN 8520413145 (broch.).		
SILVA, Maria Zênia Tavares da. Influência da rotulagem nutricional sobre o consumidor. Recife, 2003. 66 f. Dissertação (mestrado em nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2003.		
SOUZA, Jacimar Luiz de; INSTITUTO CAPIXABA DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. Agricultura orgânica: tecnologias para a produção de alimentos saudáveis. Vitória, ES: Incaper, 2005. 2 v. ISBN 85-89274-07-1 (broch.).		
VASCONCELOS, Margarida Angélica da Silva; MELO FILHO, Artur Bibiano de. Conservação de alimentos. Recife: EDUFRPE, 2010. 119 p. ISBN 9788579460722 (broch.).		

8.5.7. Ementas do sétimo período do curso

7º Período		
COMPONENTE CURRICULAR: A CIDADE E O HABITAR		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 7º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		CRÉDITOS: 04
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: A cidade, as ruas e o urbano. O sentido e risco da vida cotidiana nas cidades. A forma da cidade e necessidades físicas. O espaço construído e o habitar. Política Urbana.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – Introdução ao estudo da evolução histórica da cidade		
<ul style="list-style-type: none"> • O que é a cidade • O que é viver na cidade • Construindo a imagem da cidade e seus elementos: <ul style="list-style-type: none"> - Vias, ruas, bairros, inter-relações dos elementos 		
UNIDADE II – Vida cotidiana na cidade		
<ul style="list-style-type: none"> • A forma da cidade e suas necessidades físicas • A identidade e a cidade global • Aspectos econômicos e culturais 		
UNIDADE III – Política Urbana		
<ul style="list-style-type: none"> • O espaço construído • O habitar e suas várias formas de uso e ocupação • Política Urbana e o meio ambiente. 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>DAVIS, Mike; CYPRIANO, André (Fot.). Planeta favela. São Paulo: Boitempo, 2006. 270 p. ISBN 9788575590874 (broch.).</p> <p>GAWRYSZEWSKI, Alberto. Agonia de morar: urbanização e habitação na cidade do Rio de Janeiro (DF) - 1945/50. Londrina: EDUEL, 2012. 366 p. ISBN 9788572166218(broch.).</p> <p>SANTOS, Milton. O Espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2004. 433 p. (Coleção Milton Santos ; 4). ISBN 8531408334.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BAUMAN, Zygmunt. Confiança e Medo na Cidade. Relógio D`Água Editores, 2005.</p> <p>LYNCH, Kevin. <i>A Boa Forma da Cidade</i>. Edições70, 1981</p> <p>MAURITTI, Rosário – A Minha Casa é o Meu Mundo: Consumos que Demarcam no Quotidiano do Viver Só'. Sociologia 'OnLine' [em linha]. N.º 4 , 2011.</p> <p>RAMOS, Tânia LianiBeisl – Os Espaços do Habitar Moderno: Evolução e Significado. Os Casos Português e Brasileiro. Lisboa: Instituto Superior Técnico, 2003. Tese de Doutoramento</p> <p>VELHO, Gilberto. Um antropólogo na cidade: ensaios de antropologia urbana. Rio de Janeiro: Zahar, 2013. 198 p. (Antropologia social). ISBN 9788537810286 (broch.).</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: SISTEMA AGROALIMENTAR		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03597		
PERÍODO A SER OFERTADO: 7º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h
		CRÉDITOS: 04
EAD-SEMI-PRESENCIAL: -		
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Sistema agroalimentar, cadeias agroindustriais e arranjos produtivos: conceitos e dimensão. Segmentos do sistema agroalimentar e das cadeias alimentares. Análise das variáveis tecnológicas relacionadas com a produção, processamento, comercialização e consumo de produtos alimentares. Sustentabilidade no setor agroalimentar. Consumo de bens agroalimentares: novos padrões de consumo; decisão de compra, percepção do risco alimentar. O consumidor face às inovações na produção de alimentos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I - Sistema Agroalimentar		
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema agroalimentar, cadeias agroindustriais e arranjos produtivos: conceitos e dimensão. • Segmentos do sistema agroalimentar e das cadeias alimentares. • Setor agroalimentar no cenário nacional e internacional. • Caracterização da cadeia agroalimentar. • Cadeia agroalimentar e a agricultura familiar orgânica versus agricultura tradicional no Brasil. • Cadeia agroalimentar: uma análise da segurança alimentar e vigilância sanitária. • Sustentabilidade no setor agroalimentar: Do campo ao alimento processado. 		
UNIDADE II – Cadeia Agroalimentares		
<ul style="list-style-type: none"> • Variáveis tecnológicas relacionadas com a produção, processamento, comercialização e consumo de produtos alimentares. • Análise das principais cadeias agroalimentares • Sistema Agropecuário de Produção Integrada e rastreabilidade • Distribuição de alimentos do setor agroalimentar. 		
UNIDADE III – Consumo de bens Agroalimentares.		
<ul style="list-style-type: none"> • Tendência e comportamento do consumidor frente ao produto agroalimentar. • Processo de decisão de compra: implicações na tomada de decisão. • A intervenção da percepção do risco alimentar na decisão de compra dos produtos alimentares. • O consumidor face aos Organismos Geneticamente Modificados (OGMs); irradiados; orgânicos. 		
Visitas técnicas os centros distribuidores de alimentos; supermercados; indústrias e unidades de serviço de alimentação		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ARAÚJO, M.J. Fundamentos de agonegócio . 4º Ed, São Paulo: editora Atlas, 2013, 192 p.		
BATALHA, O. M.; Gestão Agroindustrial . GEPAL: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. 5. ed. São Paulo: Atlas: 2009.		
SCHNEIDER, Sergio. A pluriatividade na agricultura familiar . 2. ed. Porto Alegre: Ed. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009. 260 p.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
LIMA, D.M.; WILKINSON, J. (org.) <i>Inovação nas tradições da agricultura familiar</i> . Brasília: CNPq/ Paralelo 15, 2002. 400p.		
MALUF, R. S. <i>Mercados Agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: Agregação de valor, cadeias integrais e circuitos regionais</i> . Ensaio FEE. Porto Alegre. v. 25, n. 1, p299-322, 2004.		
MALUF, Renato Sérgio; WILKINSON, John; (Org.) <i>Reestruturação do Sistema Agroalimentar: questões metodológicas e de pesquisa</i> . Rio de Janeiro: Mauad, 1999. 2002p.		
NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F.M. <i>Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura</i> . Curitiba : Kairós, 2013. 393p.		
ZUIN, Luiz, F.S.; ZUIN, Poliana, B. <i>Produção de Alimentos tradicionais: extensão rural</i> . Aparecida – São Paulo: Ideias e Letras, 2008.		

COMPONENTE CURRICULAR: SISTEMA NACIONAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 7º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Formação do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor - SNDC na sociedade de consumo brasileira. Organização, Funcionamento e Processo de municipalização do SNDC. O SNDC em PE.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I – Formação do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor – SNDC na sociedade de consumo brasileira			
<ul style="list-style-type: none"> • Industrialização e expansão do capital no Brasil (1950-70) • Crise do capital e a necessidade de ampliação do acesso aos bens de consumo (1970-90) • Externalidades da formação da sociedade de consumo e a imprescindível efetivação do Código de Defesa do Consumidor - CDC através do SNDC 			
UNIDADE II - Organização e Funcionamento do SNDC			
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos de sistema nacional • O SNDC na Constituição Federal - CF/88 e no CDC • A política nacional das relações de consumo • A organização do poder de polícia administrativo • Instituições públicas que compõem o SNDC <ul style="list-style-type: none"> ○ Ministério da Justiça; Secretaria Nacional; PROCONs – estaduais e municipais; Ministério Público; Juizado Pequenas Causas; Agências reguladoras; Delegacia do consumidor, entre outras. • Organizações privadas que compõem o SNDC <ul style="list-style-type: none"> ○ Instituto Alana; Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - IDEC; Organizações Não Governamentais - ONG's; entre outras. • Plataformas virtuais: Escola Nacional de Defesa do Consumidor - ENDC e consumidor.gov.br 			
UNIDADE III – Processo de municipalização do SNDC			
<ul style="list-style-type: none"> • Relações de consumo no município e a implementação do SNDC • Fundo nacional e estadual de defesa dos direitos difusos • Consolidação do SNDC no município: avanços, limitações e desafios • Conflitos no exercício do poder de polícia administrativa 			
UNIDADE IV – O SNDC em Pernambuco			
<ul style="list-style-type: none"> • Instituições e organizações públicas e privadas: <ul style="list-style-type: none"> ○ Juizado de Pequenas Causas; ○ Coordenadoria Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor - Procon Pernambuco; ○ PROCONs municipais; ○ Rede Estadual de Defesa do Consumidor; ○ Associação de Defesa da Cidadania e do Consumidor – ADECOM; ○ Associação de Defesa dos Usuários de Seguros, Planos e Sistemas de Saúde – ADUSEPS ○ Associação do Consumidor - ASCOM ○ Ordem dos Advogados do Brasil - OAB/PE; 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
BRASIL. Sistema Nacional de Defesa do Consumidor: avaliação e perspectivas. Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 2001. 185p.			
IACOMINI, Vanessa. O Sistema Nacional de Defesa do Consumidor: instrumentos e órgãos que			

efetivam a realização da Política Nacional de Relações de Consumo. 2003. 51 f. TCC (Graduação) - Curso de Graduação em Direito, Faculdade de Ciências Jurídicas, Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba, 2003. Disponível em: <<https://tcconline.utp.br/wp-content/uploads/2013/03/O-SISTEMA-NACIONAL-DE-DEFESA-DO-CONSUMIDOR-INSTRUMENTOS-E-ORGAOS-QUE-FETIVAM-A-REALIZACAO-DA-POLITICA-NACIONAL-DE-RELACAO-DE-CONSUMO.pdf>>.

VIEIRA, Luciano José Martins; PINHEIRO, Ivan Antônio. **Dificuldades para a Implementação do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor**. 2008. Disponível em: <<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/EnAPG472.pdf>>.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BESSA, Leonardo Roscoe; MOURA, Walter José Faiad de. (coord. de Juliana Pereira da Silva). **Manual de direito do consumidor**. 4ª ed. Brasília: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2014. 290 p. Disponível em:

<https://www.defesadoconsumidor.gov.br/images/manuais/manual-do-direito-do-consumidor.pdf>.

BRASIL. Decreto n.º 2.181, de 20 de março de 1997. Dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor - SNDC, estabelece as normas gerais de aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, revoga o Decreto Nº 861, de 9 julho de 1993, e dá outras providências. **Presidência da República Federativa do Brasil**. Disponível em:

<[Http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d2181.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d2181.htm)>.

BRASIL. Ministério da Justiça. Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor. **Balço Social do Sistema Nacional de Informações de Defesa do Consumidor 2003-2010**/Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor; Supervisão Técnica da Coordenação Geral do SINDEC – Brasília: SDE, DPDC, 2010. 128 p.

BRUM; A. J. **O desenvolvimento econômico brasileiro**. 28º ed., Petrópolis: vozes, 2013.

SODRÉ, Marcelo Gomes. **Formação do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor**. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2007 (Biblioteca de Direito do Consumidor, v. 32).

COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICAS DE PESQUISA EM CIÊNCIAS DO CONSUMO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 7º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Básico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	EAD-SEMIPRESENCIAL 04
PRÉ-REQUISITO: METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA EM CONSUMO			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
<p>EMENTA: Introdução aos temas nas áreas de conhecimento do curso: Estado, Sociedade e Relações de Consumo; e Produção, Consumo e Tecnologias. Identificação do problema, objeto e objetivos. Estrutura e elaboração de relatório estágio e TCC (com base nas normas da ABNT). Estabelecimento do marco teórico e revisão de literatura. Técnicas e instrumentos de pesquisa qualitativa e quantitativa. Acesso, uso e elaboração de bases de dados. Discussão e análise dos resultados da pesquisa. Redação científica, citações e referências. Apresentação visual de dados e informações da pesquisa em tabelas, quadros, gráficos e figuras. Elaboração e entrega do Projeto de ESO ou TCC. Divulgação dos Trabalhos Científicos.</p>			
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <p>UNIDADE I – CONSTRUÇÃO DA PESQUISA NAS CIÊNCIAS DO CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linhas e temas de pesquisa em Ciências do Consumo; - Identificação do objeto; - Delimitação do problema de pesquisa; - Definição dos objetivos; - Termo de Orientação do Projeto. <p>UNIDADE II – ESTRUTURAÇÃO DO RELATÓRIO ESTÁGIO E TCC</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura e elementos de um relatório, TCC e outros trabalhos científicos; - A revisão de literatura: acesso, consulta, organização e leitura; - Fundamentação teórica; da escrita a orientação da interpretação dos resultados <p>UNIDADE III – TÉCNICAS, INSTRUMENTOS E BASES DE DADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificação da abordagem, tipologia e natureza; - Técnicas e instrumentos de pesquisa qualitativa e quantitativa; - Acesso, uso e elaboração de bases de dados; <p>UNIDADE IV – ANÁLISE, VISUALIZAÇÃO DOS RESULTADOS E DIVULGAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análise e discussão dos resultados da pesquisa; - A redação científica: argumentação, citação e referências da literatura e dados usados; - Apresentação visual de dados e informações da pesquisa em tabelas, quadros, gráficos e figuras. - Divulgação Científica - Procedimentos de formalização do ESO e TCC - Entrega do Projeto de ESO ou TCC 			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>LUDWIG, Antonio Carlos Will. Fundamentos e prática de metodologia científica. 2015.</p> <p>MEDEIROS, João Bosco. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 2009</p> <p>MARTINS, Gilberto de Andrade. Manual para elaboração de monografias e dissertações. 2014.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>CASTRO, Francisco de Paula Falcão e. Elaboração de monografia: como preparar e redigir projetos de pesquisa, monografias, dissertações ou teses. 2008</p> <p>MARTINS, Gilberto de Andrade. Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas - 3. ed. / 2018</p> <p>NASCIMENTO, Francisco Paulo do. Metodologia da pesquisa científica: teoria e prática - como elaborar TCC. 2017</p> <p>OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 2011.</p> <p>SANTOS, João Almeida; PARRA FILHO, Domingos. Metodologia Científica. – 2ª ed. – 2012.</p>			

COMPONENTE CURRICULAR: TRABALHO E PRODUÇÃO DO CUIDADO EM SAÚDE		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: 7º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		CRÉDITOS: 04
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
<p>EMENTA: Trabalho em saúde e a produção do cuidado na sociedade contemporânea. As práticas de saúde como atos produtivos do ser humano. A produção do cuidado como objeto do campo da saúde que produz a cura, a vida e a saúde. O mercado no campo da saúde e sua influência no consumo de ações, produtos e procedimentos de saúde. Processo de trabalho dos serviços de saúde (públicos e privados) e a produção do cuidado. A interseção entre usuários/consumidores e trabalhadores de saúde - agentes produtores e consumidores - dos atos do cuidado. A produção do cuidado na perspectiva da integralidade em saúde.</p>		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – Trabalho em Saúde na Sociedade Contemporânea		
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos teórico-conceituais e metodológicos sobre Trabalho em Saúde • A micropolítica do trabalho em saúde <ul style="list-style-type: none"> ○ Trabalho Vivo em Ato e Trabalho Morto • Tecnologias de trabalho em saúde (duras, leve-duras, leves) • Subjetividade no trabalho em saúde • Bioética no trabalho em saúde 		
UNIDADE II – Cuidado, Produção do Cuidado em Saúde e Consumo		
<ul style="list-style-type: none"> • Cuidado: uma categoria relacional • A vida cotidiana na produção do cuidado • Produção do Cuidado em Saúde: elementos conceituais e teóricos • Bioética na produção do cuidado em saúde • A produção do cuidado na Sociedade de Consumo <ul style="list-style-type: none"> ○ O mercado no campo da saúde e sua influência no consumo de produtos, serviços e procedimentos de saúde 		
UNIDADE III – Setor Saúde Brasileiro e a Produção do Cuidado		
<ul style="list-style-type: none"> • Medicina Previdenciária e o Complexo Médico-Industrial • Setor Privado de Saúde e a Produção do cuidado <ul style="list-style-type: none"> ○ Planos e Seguros Privados de Saúde ○ Saúde Suplementar ○ Cooperativas médicas, medicina de grupo, autogestões e Seguradoras • Financiamento e Alocação de Recursos em Saúde no Brasil • Sistema Público de Saúde 		
UNIDADE IV – Trabalho e a Produção do Cuidado no Sistema Único de Saúde (SUS)		
<ul style="list-style-type: none"> • História, criação e implementação do SUS • Princípios e diretrizes do SUS • Níveis de Atenção: Básico, Média Complexidade e Alta Complexidade • Modelos de Atenção à Saúde • O processo de trabalho e a produção do cuidado no SUS • Integralidade no cuidado em saúde no SUS: a interseção entre usuário e trabalhador de saúde. 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
REGO, Sergio; PALÁCIOS, Marisa; Siqueira-Batista, Rodrigo. Bioética para Profissionais da Saúde . Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2014.		
FEUERWERKER, L. C. M. Micropolítica e saúde : produção do cuidado, gestão e formação. Porto		

Alegre: Rede UNIDA, 2014.

MERHY, E. E; FRANCO, T. B; **Trabalho, produção do cuidado e subjetividade em saúde: textos reunidos.** São Paulo: Hucitec, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AYRES, J. R. de C. M. **Cuidado:** trabalho e interação nas práticas de saúde. Rio de Janeiro: CEPESC: UERJ/IMS: ABRASCO, 2009.

FRANCO, T. B; MERHY, E. E. **Trabalho em Saúde.** In: PEREIRA, I. B. Dicionário da educação profissional em saúde. 2.ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2008.

GIOVANELLA, L. ET. al. **Políticas e Sistemas de Saúde no Brasil.** Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2008.

PINHEIRO, R.; SILVA JUNIOR, A. G. **Cidadania no Cuidado:** o universal e o comum na integralidade das ações de saúde. Rio de Janeiro: CEPESC, 2011.

SCHRAIBER, L. B.; MOTA, A.; NOVAES, H. M. Tecnologias em saúde. Dicionário da educação profissional em saúde. 2.ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2008. Disponível em: <<<http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/tecsau.html>>>. Acesso em: 02/05/2019.

8.5.8. Ementas do oitavo período do curso

8º Período			
COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO C			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:			
PERÍODO A SER OFERTADO: 8º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Aspectos históricos do Empreendedorismo. Faces do Empreendedorismo. Criatividade e Inovação. Noções Gerais de Gestão e Marketing. Modelo de Negócio e Plano de Negócio.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Unidade I. Aspectos históricos do Empreendedorismo. <ul style="list-style-type: none"> • Do escambo ao <i>e-commerce</i>. • Reestruturação Produtiva e a crise do emprego. Unidade II – Faces do Empreendedorismo <ul style="list-style-type: none"> • O comportamento empreendedor • Economia Criativa • Empreender por necessidade e por oportunidade • Disfunções: Trabalho e precarização • Empreendedorismo Feminino • Empreendedorismo Social Unidade III. Criatividade e Inovação <ul style="list-style-type: none"> • Criatividade: dos gatilhos ao seu exercício • Inovação: conceito e tipos • <i>Startups</i> Unidade IV: Noções Gerais de Gestão e Marketing <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento Estratégico • Rede de Suprimentos • Marketing: Conceito, tipos e composto • Noções básicas de Custos Unidade V. Modelo de Negócio e Plano de Negócio <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de Negócio: Formas Jurídicas e Enquadramento Tributário • Modelo de Negócio: Definição, Componentes Plano de Negócio: Definição, Componentes e elaboração			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BIO, S. R. Do empreendedorismo ao “Empresadorismo” . Rio de Janeiro: Alta Books, 2018. FISCHER, Rosa Maria; NOVAES, Elidia Maria (Org.). Construindo a cidadania: ações e reflexões sobre empreendedorismo e gestão social . São Paulo: CEATS: FIA, 2005. 340 p. LENZI, Fernando César. A nova geração de empreendedores: guia para elaboração de um plano de negócios . São Paulo: Atlas, 2009. ix, 165 p.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ANTUNES, R.; ALVES, G. As mutações no mundo do trabalho na era da mundialização do capital. <i>Educ. Soc.</i> , Campinas, vol. 25, n. 87, p. 335-351, maio/ago. 2004. MANZINI, Ezio. <i>Design: quando todos fazem design: uma introdução ao design para inovação social</i> , Editora Unisinos: São Leopoldo, Rio Grande do Sul, 2017. MAXIMIANO, A. C. A.. <i>Administração para empreendedores</i> . São Paulo: Pearson Education, 2006. MORAIS, M. de F. <i>Criatividade: Conceito e desafios</i> . <i>Educação e Matemática</i> , 18(135), 3 - 7. (2015). SLACK, N.; BRANDÃO, A. B. (Trad.). <i>Administração da produção</i> . São Paulo: Atlas, 1997. 726 p.			

COMPONENTE CURRICULAR: ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03603		
PERÍODO A SER OFERTADO: 8º		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 180 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 135h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
CRÉDITOS: 12		
PRÉ-REQUISITO: Técnicas de Pesquisa em Ciências do Consumo		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
<p>EMENTA: Legislação do Estágio Supervisionado Obrigatório. Investigação e análise do campo de atuação profissional e as atividades de Estágio nas áreas de Ciências do Consumo. Elaboração, Execução e Avaliação do Plano de estágio. Realização prática do estágio. Elaboração do Relatório de Estágio, de acordo com as normas da ABNT para a redação científica.</p>		
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unidade I: Legislação do Estágio Supervisionado Obrigatório <ul style="list-style-type: none"> - Resoluções nº 678/2008 e 677/2008 - Lei 11.788/2008. - Unidade II: Investigação e análise do campo de atuação profissional e as atividades de Estágio nas áreas de Ciências do Consumo - Unidade III: Orientação do Plano de Estágio <ul style="list-style-type: none"> - Elaboração do Plano - Acompanhamento sistemático do discente - Unidade IV: Elaboração e Avaliação do Relatório de Estágio 		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: FAZENDA, Ivani Catarina Arantes; PICONEZ, Stela C. Bertholo. A prática de ensino e o estágio supervisionado. 24. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2015. 121 p. (Magistério : formação e trabalho pedagógico). ISBN 9788530801495 (broch.). LEIGH, Andrew. Como fazer propostas e relatórios. São Paulo: Nobel, 2004. 69 p ISBN 8521309988 (broch.). OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 5. ed. ampl. ataul. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus, 2008. 197 p. ISBN 9788535239423 (broch.).</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: AQUINO, Italo de Souza. Como escrever artigos científicos: sem arrodeio e sem medo da ABNT. 8. ed., 9ª tiragem. São Paulo: Saraiva, 2018. 126 p. ISBN 9788502160996 (broch.). BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a aprender: introdução a metodologia científica. 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015. 112 p. ISBN 9788532605863 (broch.). FACHIN, Odília. Fundamentos de metodologia. 5. ed. rev. e atual. pela norma da ABNT 14724, de 30/12/2005. São Paulo: Saraiva, 2006. 210 p. ISBN 9788502055322 (broch.). MAIA, Paulo Leandro. O abc da metodologia: métodos e técnicas para elaborar trabalhos científicos (ABNT). 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: LEUD, 2008. 126 p. ISBN 9788574562476 (broch.). SECAF, Victoria. Artigo científico: do desafio à conquista. 4. ed. São Paulo: Martinari, 2007. 142 p. ISBN 858978830x (broch.).</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03604		
PERÍODO A SER OFERTADO: 8°		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 180 horas	
	TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 135h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
		CRÉDITOS: 12
PRÉ-REQUISITO: Técnicas de Pesquisa em Ciências do Consumo		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme normas científicas de formatação (ABNT), sob a orientação de um/a docente. Entrega e apresentação do TCC para avaliação de uma banca e obtenção do título de Bacharel em Ciências do Consumo.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, seguindo o cronograma e as orientações estabelecidas pelo/a docente orientador/a e as exigências descritas no PPC. Seguir as normas de construção de um trabalho científico (ABNT).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ECO, Umberto. Como se faz uma tese. 21. ed. São Paulo: Perspectiva, 2007. xv, 184p. (Estudos ;85) ISBN (broch.). GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN 9788522458233 (broch.). SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2008. 335p. ISBN 9788524900501 (broch.).		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: AQUINO, Italo de Souza. Como escrever artigos científicos: sem arroteio e sem medo da ABNT. 8. ed., 9ª tiragem. São Paulo: Saraiva, 2018. 126 p. ISBN 9788502160996 (broch.). BOOTH, Wayne C; COLOMB, Gregory G; WILLIAMS, Joseph M. A arte da pesquisa. São Paulo: Martins Fontes, 2008. 351 p. (Ferramentas) ISBN 8533621574 DEMO, Pedro. Avaliação qualitativa. 11 ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2015. 81 p. (Polêmicas do nosso tempo 25). ISBN 9788574963631 (broch.). GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. 14. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015. 111 p. ISBN 9788501049650 (broch.). PEREIRA, Julio Cesar R. Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais. 3.ed. São Paulo: EDUSP/FAPESP, 2001. 156 p. ISBN 8531405238 (broch.).		

8.6. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos

8.6.1. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos – Área: Estado, Sociedade e Relações de Consumo

Disciplinas Optativas – Área: Estado, Sociedade e Relações de Consumo			
COMPONENTE CURRICULAR: AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03577			
PERÍODO A SER OFERTADO: Optativa		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Específico	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	EAD-SEMIPRESENCIAL 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
<p>EMENTA: Métodos de inquérito alimentar; validade, reprodutibilidade e fontes de erro na avaliação do consumo alimentar; marcadores bioquímicos da ingestão alimentar; aplicação das recomendações nutricionais para grupos populacionais e indivíduos; aplicação dos métodos de inquérito alimentar nos diferentes tipos de estudo; análise e interpretação de dados de consumo alimentar.</p>			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I: Avaliação do consumo alimentar no contexto da avaliação nutricional			
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à disciplina • Padrões e tendências do consumo alimentar regional e global 			
UNIDADE II: Métodos de avaliação do consumo alimentar			
<ul style="list-style-type: none"> • Recordatório de 24 Horas - R24h • Registro alimentar • História alimentar • Questionário de frequência alimentar • Principais erros nas medidas do consumo alimentar 			
UNIDADE III: Técnicas para avaliação do consumo alimentar de indivíduos e de grupos populacionais			
<ul style="list-style-type: none"> • Validade e reprodutibilidade dos métodos de avaliação do consumo alimentar • Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar • Análise qualitativa e quantitativa de dados de consumo alimentar • Aplicação prática do conhecimento: seleção, desenvolvimento e aplicação de inquérito alimentar em grupo populacional específico, com posterior tabulação, análise e apresentação dos dados obtidos. 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>ASSIS, F.; VASCONCELOS, G. Avaliação Nutricional de Coletividades. 4ª edição, Florianópolis, Editora da UFSC, 2008, 186p.</p> <p>KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007. 580 p</p> <p>TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011, 640p.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>DWYER, J. T. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. In: SHILS, M. E. et al. Avaliação do Consumo Alimentar. Barueri: Editora Manole. 2003. p. 1001-06.</p> <p>SILVA, Laurileide Barbosa da; SARAIVA, Joseana Maria; GEHLEN, Vitória R. F.; JORNADA DE ENSINO, Pesquisa e Extensão da UFRPE 5. 2005 Recife-PE). Inquérito alimentar e nutricional de crianças atendidas em creches/pré-escolas da Cidade do Recife/PE.</p> <p>MONEGO, E. et al. Alimentos Brasileiros e Suas Porções . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.</p> <p>PASSOS, A. D. C.; FRANCO, L. J. Fundamentos de Epidemiologia, S.P: Ed. Manole, 2004, 390p.</p> <p>PINHEIRO, A. B. V. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Ed. Atheneu.</p>			

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL				
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03585				
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante		
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas			CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h	EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM				
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM				
CORREQUISITO: NENHUM				
EMENTA: Abordagem histórica da educação alimentar e nutricional. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação nutricional. Teorias pedagógicas e suas aplicações na educação alimentar e nutricional. Materiais didáticos e técnicas do processo educativo utilizados na Educação Alimentar e Nutricional. Planejamento de Programas de Educação Alimentar. Responsabilidades do Cientista do Consumo na orientação alimentar e nutricional.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:				
UNIDADE I - Abordagem histórica da Educação Alimentar e Nutricional - EAN.				
<ul style="list-style-type: none"> • Educação Alimentar e Nutricional: conceito, importância, princípios e objetivos • Cenário atual da EAN • EAN e Promoção da Alimentação Adequada e Saudável • Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas. 				
UNIDADE II - Teorias pedagógicas e suas aplicações na EAN.				
<ul style="list-style-type: none"> • Estratégias e tecnologias de EAN • Guia Alimentar da População Brasileira • Materiais didáticos e técnicas do processo educativo utilizados na EAN. 				
UNIDADE III - Planejamento de Programas de Educação Alimentar.				
<ul style="list-style-type: none"> • Análise crítica das ações educativas na área da nutrição e saúde. • Elaboração e análise de materiais educativos para ações de EAN. • Alimentação na infância (Aleitamento Materno e Alimentação Complementar e práticas alimentares saudáveis após os seis meses); Alimentação na adolescência (12 a 18 anos); Alimentação na fase adulta; Alimentação da pessoa idosa. • Responsabilidades do Cientista do Consumo na orientação alimentar e nutricional. 				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:				
BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. <i>Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas</i> . Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p.				
GALISA, Mônica; NUNES, Alessandra Paula; GARCIA, Lucina; CHEMIN, Sandra. <i>Educação Alimentar e Nutricional: da Teoria à Prática</i> . Vila Mariana, SP: Roca. 2014. 293p.				
LINDEN, Sônia. Educação Alimentar e Nutricional : algumas ferramentas de ensino. Editora: Varela, 2011. 156p.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:				
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. <i>Guia alimentar para a população brasileira</i> /Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Dep. de Atenção Básica. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.				
BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. <i>Cadernos Teóricos e de Atividades de Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais</i> . Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2013. 39p/22p.				
FREIRE, Paulo. <i>Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa</i> . 46. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2013. 143 p.				
GOUVEIA, E. L. da C. <i>Nutrição: saúde e comunidade</i> . 2.ed. rev. e ampl. RJ: Revinter, 1999. 247p.				
SANTOS, E. C.; GOMES, C. E. T. <i>Planejamento Alimentar: Educação Nutricional nas diversas fases da vida</i> . São Paulo: Ed. Érica. 2014.				

COMPONENTE CURRICULAR: EXTENSÃO RURAL I		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 05420		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
<p>EMENTA: Aspectos sócios, econômicos e culturais das populações rurais nordestinas. Produção familiar. Reprodução social da força de trabalho familiar. Políticas públicas. Consumo, produção, processamento e conservação. Comercialização. Desenvolvimento sustentável. Consumo consciente. A extensão rural, histórico, objetivo, diretrizes, crítica epistemológica. PNATER. Comunicação. Difusão e trabalho educativo da extensão. Metodologias participativas para trabalho com comunidades.</p>		
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <p>1. COMUNIDADE RURAL 1.1 - Modo de produção (Agricultura familiar, agroecologia, sustentabilidade) 1.2 - Modo de vida (Consumo, Cultura, trabalho, renda, educação e saúde no campo, soberania alimentar, gênero)</p> <p>2. POLITICAS PÚBLICAS 2.1 - Questão agrária, climática, cultural, violência, êxodo rural, movimentos sociais e organizações sócias no campo, Lei da Agricultura Familiar. 2.2. - Sustentabilidade e preservação</p> <p>3. DESENVOLVIMENTO E EXTENSÃO RURAL 3.1- Histórico do desenvolvimento agricultura brasileira. Compreensão do processo histórico da política, sociedade e economia brasileira para um melhor entendimento da sociedade brasileira organizada; 3.2-Técnicas e procedimentos de diagnósticos; 3.3 Estado da arte da extensão rural no Brasil. Conceitos, objetivos, diretrizes da extensão rural. Pnater. DAP. Pronaf. Chamadas públicas para extensão.</p> <p>4. ATIVIDADES CULTURAIS Exercício das competências das Ciências do Consumo em um espaço de comercialização agroecológico: a prática da extensão. Trabalho educativo da extensão. Metodologias participativas para trabalho com comunidades.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CAMPANHOLA, Clayton; GRAZIANO DA SILVA, José. <i>O novo Rural Brasileiro</i>. Políticas Públicas. Jaguariúna – SP: EMBRAPA MEIO AMBIENTE, 2000. volume 4 FONSECA, Maria Tereza Souza da. <i>A Extensão Rural no Brasil. Um Projeto Educativo para o Capital</i>. São Paulo, Loyola, 1985. FREIRE, Paulo. <i>Extensão ou Comunicação?</i> Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ABRAMOVAY, Ricardo <i>Paradigmas do Capitalismo agrário em questão</i>, co-edição, Editora Hucitec, Anpocs, Editora UNICAMP, 1992. 275 p. CAPORAL, F. R. <i>Política Nacional de ATER: primeiros passos de sua implementação e alguns obstáculos e desafios a serem enfrentados</i>. In: Jorge Tavares de Lima e Ladjane Ramos. <i>Assistência Técnica e Extensão Rural</i>. Manaus, 2006 JARA, Carlos J. <i>A sustentabilidade do desenvolvimento: um processo local</i>. Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Recife: Séc. de Planejamento de Pernambuco, 1998, 316 p. LIMA, Jorge R. Tavares (org) <i>Extensão Rural e Desenvolvimento Sustentável</i>. Recife: Bagaço, 2003. ANDRADE, Manoel Correa <i>A Terra e o Homem no Nordeste</i>. 4ª edição São Paulo: Ed. Ciências Humanas, 1980.</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: POLÍTICAS PÚBLICAS NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03590		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		CRÉDITOS: 04
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: O processo de formação das políticas públicas e sociais: as sociedades capitalistas industrializadas e dependentes. O Estado, as Políticas Públicas e as Políticas de Proteção Social. O Ciclo de Vida das Políticas Públicas. Atuação na gestão das políticas públicas: implementação e avaliação - aspectos conceituais e metodológicos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
I - ASPECTOS GERAIS DAS POLÍTICAS PÚBLICAS E SOCIAIS		
<ul style="list-style-type: none"> • Definição de políticas públicas e sociais; • A questão social e as políticas sociais; • O Estado e as políticas públicas e sociais; • Política Social na contemporaneidade; • Universalização versus focalização. 		
II- CICLO DE VIDA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS E SOCIAIS		
<ul style="list-style-type: none"> • Processo de tomada de decisão e definição de agenda pública; • Modelos analíticos das políticas públicas; • Ciclo de vida das políticas públicas; • Avaliação de políticas públicas; • Burocracia de nível de rua; • Controle social. 		
II – POLÍTICAS PÚBLICAS E RELAÇÕES DE CONSUMO		
<ul style="list-style-type: none"> • Instituições e atores no processo de políticas públicas; • Políticas públicas e direitos humanos; • Políticas públicas setoriais; • Políticas públicas e mercados institucionais. 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CASTEL, Robert. <i>As Metamorfoses da Questão Social</i> . 4ª edição, Vozes, Petrópolis, 2003 (Introdução, cap. I, cap. VII, Conclusão).		
SECCHI, Leonardo. <i>Políticas Públicas: conceitos, esquemas de análise, casos práticos</i> . São Paulo: Cengage Learning, 2010.		
SOUZA, Celina. Políticas Públicas: uma revisão da literatura. <i>Sociologias</i> , Porto Alegre, abo 8, jul/dez 2006, p.20-45.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CAPELLA, Ana C. Perspectivas Teóricas sobre o Processo de Formulação de Políticas Públicas. In: HOCHMAN, G. ARRETCHE, M. MARQUES, E. (Orgs.). <i>Políticas Públicas no Brasil</i> . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007		
ESPING-ANDERSEN, Ghosta. <i>As Três Economias Políticas do Welfare State</i> , em Lua Nova, n. 24, set 1991.		
JACCOUD, L. (org). <i>Questão Social e Políticas Sociais no Brasil Contemporâneo</i> . Brasília: IPEA, 2005.		
POCHMANN, Marcio. <i>Proteção social na periferia do capitalismo: considerações sobre o Brasil</i> . São Paulo Perspec., v. 18, n. 2, jun. 2004.		
SPOSATI, Aldaisa; KOGA, Dirce. <i>São Paulo: sentidos territoriais e políticas sociais</i> . São Paulo: Editora SENAC, 2013.		

COMPONENTE CURRICULAR: PROCESSO DE ENVELHECIMENTO, CONSUMO E QUALIDADE DE VIDA		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03601		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: O processo de envelhecimento na perspectiva biológica, político-social, econômica e cultural. Sociedade de consumo e qualidade de vida no processo de envelhecimento. O Estado brasileiro e a construção dos direitos sociais do idoso/a. O Estatuto e a política de assistência ao idoso/a no Brasil. O acesso as Instituições de longa permanência aos idosos/as. Gestão da atenção e cuidados com o/a idoso/a em organizações de consumo coletivo e no contexto domiciliar, urbano e rural.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I – Contexto sócio histórico e cultural em que surgem e evoluem as teorias sobre envelhecimento.		
<ul style="list-style-type: none"> - Teorias Biológicas do Envelhecimento; - Teorias Psicológicas do Envelhecimento; - Teorias Sociológicas do Envelhecimento; - Aportes das teorias à compreensão do envelhecimento humano. 		
UNIDADE II – Práticas de consumo e sua relação com o processo de envelhecimento.		
<ul style="list-style-type: none"> - Consumo e processo de envelhecimento: da Antiguidade à Idade Média; - Consumo e processo de envelhecimento: da Idade Média à Idade Moderna; - Consumo e processo de envelhecimento: da Idade Moderna à Contemporaneidade. 		
UNIDADE III - Qualidade de vida e sua relação com o processo de envelhecimento		
<ul style="list-style-type: none"> - Qualidade de vida: teorias, conceitos e significados - Processo de envelhecimento e qualidade de vida na sociedade de consumo contemporânea. 		
UNIDADE IV – A construção dos direitos sociais do idoso/a		
<ul style="list-style-type: none"> - O Estatuto do Idoso e Política Nacional do Idoso; - A Política de Assistência ao Idoso/a; - O acesso as Instituições de longa Permanência aos idosos/as. 		
V – UNIDADE - A atenção e os cuidados com o/a idoso/a e a qualidade na prestação de serviços		
<ul style="list-style-type: none"> - Em organizações de consumo coletivo; - No contexto domiciliar, urbano e rural. 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BERZIN, Marília; BORGES, Maria Claudia. <i>Políticas Públicas para um país que envelhece</i> – São Paulo: Martinari, 2012. 304p. ISBN: 978-85-9116-001-6.		
BEAUVOIR, Simone de. <i>A VELHICE</i> . I A Realidade Incômoda. Difusão Européia do Livro. São Paulo. 1970.		
SEQUEIRA, Carlos. <i>Cuidar de Idosos dependentes: diagnóstico e intervenção</i> . Coimbra – Portugal. Coleção Enfermagem. Impressão Papelmunde- SMG Lda, 2007. ISBN 978-989558-092-7.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
MOREIRA, Marilda da Silva. "Qualidade de Vida: Expressões Subjetivas e Histórico-Sociais". <i>Serviço Social em Revista</i> . v. 9, n. 1, Jul/Dez, 2006, p. 1-7.		
FREITAS, Silvane Aparecida de e COSTA, Maria Jacira da. A Identidade Social do Idoso: memória de cultura popular. <i>Revista Conexão</i> . v. 7. n. 2. UEPG. Ponta Grossa, Paraná. 2011.		
BRASIL. <i>Lei no 8.842</i> , de 04 de janeiro de 1994. Dispõe sobre a Política Nacional do Idoso.		
CARVALHO, M.I.L.B. POLITICAS PÚBLICAS para um país que envelhece. In: <i>Políticas de atenção às pessoas idosas na Espanha – a lei de dependência</i> . São Paulo: Martinari, 2012, p. 273-304.		
CAMARANO, Ana A.; PASINATO, M. T. O Envelhecimento Populacional na Agenda das Políticas Públicas. In: <i>Os Novos Idosos Brasileiros: Muito Além dos 60?</i> RJ: IPEA, 2004. (p. 253-292).		

COMPONENTE CURRICULAR: SOCIEDADE DE CONSUMO E POLÍTICAS DE SAÚDE		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03598		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		CRÉDITOS: 04
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: As Políticas de Saúde na Sociedade de Consumo. O processo de formulação e implementação das políticas de saúde no Brasil. Políticas de saúde e qualidade de vida das famílias: políticas específicas. Análise e Avaliação das Políticas e Programas de Saúde: fundamentos teórico-conceituais e metodológicos. Métodos e Modelos de Análises das Políticas de Saúde e Avaliação de Programas de Saúde. A contribuição das Ciências do Consumo na promoção da Saúde.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: I - Políticas de saúde: abordagem teórica e metodológica II - Introdução à análise e avaliação de políticas e programas de saúde <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação e Análise: aspectos conceituais, os objetos e as abordagens • O Poder nas análises das políticas de saúde III - Métodos e Modelos de Análise das Políticas de Saúde: perspectivas e abordagens <ul style="list-style-type: none"> • Análise Compreensiva (Walt e Gilson; Araújo Júnior) • Coalizões de Defesa de Interesse • Neoinstitucionalismo • Múltiplos Fluxos de Kingdon • Planejamento Estratégico de Carlos Matus IV – Métodos e Técnicas de Avaliação de Programas de Saúde <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação de equidade, da cobertura e do acesso • Avaliação da eficiência e da efetividade • Avaliação da implantação, da percepção dos usuários e da qualidade IV - Políticas de Saúde na Sociedade de Consumo <ul style="list-style-type: none"> • Políticas de Saúde e Qualidade de Vida: políticas específicas • A contribuição das Ciências do Consumo na promoção da Saúde 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: GIOVANELLA, Ligia (org). Políticas e Sistema de Saúde no Brasil . RJ: Fiocruz; 2008. HOCHMAN, Gilberto; ARRETCHE, Marta; MARQUES, Eduardo (Org.). Políticas públicas no Brasil . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2014. 397 p. ISBN 9788575411247 (broch.). LUKES, Steven. O poder: uma visão radical . [Brasília]: Ed. Universidade de Brasília, 1980. 57p. (Cadernos da UnB) (Curso de introdução a ciência política).		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: HOWLETT, M; Ramesh, M; Perl, A. Política Pública: seus ciclos e subsistemas: uma abordagem integral . Rio de Janeiro, Elsevier, 2013. REGINO, Fabiane Alves. O desejo de ter filhos e a construção de gênero nas políticas de saúde: análise da Política Nacional de Atenção Integral em Reprodução Humana Assistida . 2016. Tese (Doutorado em saúde pública) - Instituto Aggeu Magalhães, Fundação Oswaldo Cruz, Recife, 2016. SAMPAIO, J.; ARAÚJO Jr., José Luis (2006). Análise das políticas públicas: uma proposta metodológica para o estudo no campo da prevenção em Aids . Rev. Bras. Matern. Infant., 6 (3): 335-346. SERAFIM, M.P; DIAS, R. B. Análise de Política: Uma Revisão da Literatura . Cadernos Gestão Social, V.3, n.1, p.121-134, jan/jun 2012. SILVA, Ligia Maria Vieira da. Avaliação de Políticas e Programas de Saúde . Rio de Janeiro: FIOCRUZ. 1ª reimpressão: 2018 (1ª edição: 2014). 110 p.		

COMPONENTE CURRICULAR: THE BEHAVIORAL ECONOMICS OF GLOBAL AFFAIRS		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 20000		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 60h PRÁTICA: - EAD-SEMIPRESENCIAL: -	04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Analysis and consideration of global issues from a behavioral-economics perspective, based on books and papers published in multiple languages (English, Spanish and Portuguese) by multilateral organizations. The course aims to go beyond conventional economic aspects (and data), identifying contexts and most common framings that shape opinions and stimulate behaviors of individuals and organizations. Students will participate in interdisciplinary discussions regarding some of the greatest challenges of a global Society in the 21st century.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
I - Basic principles of individual and organizational behaviors: Fundaments of behavioral economics; “classic” economic rationality and bounded rationality; contexts, framings and individual behaviors; heuristics, cognitive and social biases. Introduction to the behavioral analysis of organizations; unethical behavior, Strong contexts and ethical blindness. The Garbage-Can model of organizational decision-making.		
II - Main Global Affairs; how individuals and organizations act and interact, regarding: <ul style="list-style-type: none"> • Prejudice and Discrimination; • Aging (including pensions and retirement); • Consumerism and debt; • Environmental degradation and biodiversity reduction; • Global warming and climate change; • Malnutrition and food insecurity; • Migration. 		
III - Prospective Scenarios for Latin America: Risks and opportunities; drivers of change, wildcards and established trends.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: AVILA, F. e BIANCHI, A. (Orgs.)(2015). <i>Guia de Economia Comportamental e Experimental</i> . São Paulo. EconomiaComportamental.org. Available at www.economiacomportamental.org . Accessed at: 24/01/2017. COHEN, M. D., MARCH, J. G., & OLSEN, J. P. (1972). <i>A garbage can model of organizational choice</i> . Administrative science quarterly, pp. 1-25. ECLAC (2016) <i>The social inequality matrix in Latin America</i> . In: First meeting of the Presiding Officers of the Regional Conference on Social Development in Latin America and the Caribbean, Santo Domingo, Nov/2016. Santiago: United Nations. Available at: http://www.cepal.org/en/node/39134 . Accessed at 24/01/2017.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BADARACCO Jr, J. (2013). <i>Defining moments: When managers must choose between right and wrong</i> . Harvard Business Press. Available at: http://www.strategy-business.com/article/9523?gko=3e58d . Accessed at: 25/01/2017 BÁRCENA, A., PRADO, A., Samaniego, J., & Pérez, R. (2014). <i>The economics of climate change in Latin America and the Caribbean: paradoxes and challenges</i> . Santiago, United Nations		

Economic Commission for Latin America and the Caribbean. Available at: http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37056/4/S1420806_en.pdf . Accessed at: 09/02/2017.

CLAY, J. (2010, February). **Jason Clay: How can big brands help saving biodiversity** [Arquivo de Vídeo]. TED Talks. Available at: <https://www.youtube.com/watch?v=jcp5vvxtEaU> . Accessed at: 09/02/2017.

DEB, P., & SECK, P. (2009). **Internal migration, selection bias and human development: Evidence from Indonesia and Mexico**. UNDP Human Development Reports, Research Paper 2009/31. Washington DC: UNDP.

DUFLO, E. (2010, February). **Esther Duflo: Social experiments to fight poverty** [Arquivo de Vídeo]. TED Talks. Available at: <https://www.youtube.com/watch?v=0zvrgiPkVcs> . Accessed at: 09/02/2017.

8.6.2. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos – Área: Produção, Consumo e Tecnologias

Disciplinas Optativas – Área: Produção, Consumo e Tecnologias			
COMPONENTE CURRICULAR: ALIMENTOS FUNCIONAIS E PERSPECTIVAS DE MERCADO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03586			
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Alimentos funcionais: conceitos e categorias. Classes de compostos bioativos e sua importância na proteção da saúde. Utilização dos compostos bioativos na prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis. Regulamentação para alimentos funcionais. Legislação Nacional. Perspectivas de mercado. Interesse e atitudes dos consumidores.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:			
UNIDADE I: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS			
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos funcionais: conceito, definição e histórico. • Alimentos funcionais e nutracêuticos. • Alimentos com alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde e substâncias bioativas em alimentos. 			
UNIDADE II: PRINCIPAIS COMPOSTOS BIOATIVOS PRESENTES EM ALIMENTOS FUNCIONAIS: CARACTERIZAÇÃO E AÇÃO FUNCIONAL			
<p>Antioxidantes X Radicais livres: conceito, propriedades, efeitos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antioxidantes e seus efeitos sobre a saúde humana • Vitaminas antioxidantes: característica química; propriedade funcional; fontes. <p>Compostos fenólicos: definição, classificação, estrutura química; característica química; propriedade funcional; benefícios à saúde; fontes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principais compostos fenólicos: ácidos fenólicos, flavonóides; antocianinas, flavonóis, flavanóis, isoflavonóides. <p>Fibras dietéticas: definição, característica química, fibras solúveis, fibras insolúveis, propriedade funcional; mecanismo de ação, efeitos à saúde, fontes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principais fibras encontradas nos alimentos. <p>Alimentos prebióticos, probióticos simbióticos e seus efeitos sobre a saúde humana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos prebióticos: definição, mecanismo de ação e efeitos; fontes. • Alimentos probióticos: definição; bactérias probióticas; mecanismo de ação, fontes. • Alimentos simbióticos: definição, benefícios e o uso terapêutico. <p>Terpenos: definição; característica química.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carotenoides: definição, classificação, característica química, propriedade funcional; fontes. • Fitoesteróis: definição, característica química; mecanismo de ação, propriedade funcional; fontes. <p>Ácidos graxos: Omega 3; Omega 6 e Omega 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição, característica química; propriedade funcional; benefícios à saúde; fontes. 			
UNIDADE III: LEGISLAÇÃO PARA ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS E TENDÊNCIAS DO MERCADO			
<ul style="list-style-type: none"> • Legislação para alimentos funcionais e nutracêuticos: controle de qualidade e rotulagem. 			

- Regulamentação dos alimentos funcionais - Portaria da ANVISA - Brasil; critérios para comprovação de propriedades funcionais.
- Alimentos funcionais na indústria de alimentos: perspectivas para a indústria de alimentos e interesse dos consumidores
- **Alimentos funcionais: a inovação industrial na área de alimentos.**

Consumo de alimentos funcionais: atitudes e comportamento

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. *Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos*. Editora: Rubio, 2016. 480p.

OLIVEIRA, Jair Tadeu G. *Alimentação funcional: prolongando a vida com saúde*. São Paulo, SP: Claridade, 2006.

PIMENTEL, Carolina Vieira de Melo Barros; FRANCKI, Valeska Mangini; GOLLÜCKE, Andréa Pittelli Boiago. *Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos*. São Paulo: Varela, 2005. 95 p. ISBN 8585519843.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AAD, S. M. I.; CRUZ, A. G.; FARINA, J. A. F. *Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas*. Editora: Varela, 2011. 672p. ISBN 857759016

COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. *Biodisponibilidade de Nutrientes*. 5. ed. rev. Atual e ampl. Barueri, SP: Manole, 2016.1443p.

FERREIRA, Célia Lúcia de Luces Fortes. *Prebióticos e probióticos: atualização e prospecção*. Editora: RUBIO, 2º Ed., 2012. 248p

COSTA, N.M.B.; ROSA, C.O.B. (Editoras). *Alimentos Funcionais*, Viçosa: UFV, 2006. 202p.

SHORTT, C.; O'BRIEN, J. *Handbook of functional dairy products*. Boca Raton: CRC Press, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: ANÁLISE SENSORIAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 03587		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h	
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL
		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: Processamento de Alimentos e Impactos nos Consumidores		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Conceitos e metodologias básicas utilizadas na avaliação sensorial de alimentos. Informações técnicas sobre a instalação e implantação de laboratório de análise sensorial; aplicação de testes sensoriais. Desenvolvimento estruturado de novos produtos. Novas tecnologias e ideias de produtos – a interface científica.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
UNIDADE I:		
<ul style="list-style-type: none"> • Princípios, definições e fundamentos da análise sensorial; • Requisitos para uma avaliação sensorial; • Fatores que influem na avaliação sensorial; • Receptores Sensoriais: elementos de avaliação sensorial 		
UNIDADE II:		
<ul style="list-style-type: none"> • Métodos discriminativos ou sensoriais de diferença: Teste triangular, teste duo-trio, teste pareado, ordenação e comparação múltipla; • Testes de diferença usando escalas; • Métodos descritivos ou analíticos; • Testes de sensibilidade: teste de limite, teste de estímulo constante, teste de diluição; • Métodos subjetivos ou afetivos: testes qualitativos e Testes quantitativos; • Grupo focal; • Escala jar; • CATA e Mapa de preferência 		
UNIDADE III:		
<ul style="list-style-type: none"> • Estudos de caso, testes sensoriais aplicados em desenvolvimento de novos produtos; • Relação dos dados dos consumidores com os dados sensoriais. 		
Aulas Práticas sobre: Testes de diferença; Seleção e treinamento de provadores para testes descritivos; testes descritivos ou analíticos; e Estudo de caso.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <i>Teste triangular em análises sensorial dos alimentos e bebidas</i> – NBR12995. São Paulo: ABNT, 1993.		
DUTCOSKY, S.D. <i>Análise sensorial de alimentos</i> . 3º Ed. Curitiba: Champagnat, 2011.426p.		
MINIM, V.P.R. <i>Análise sensorial: estudos com consumidores</i> . Viçosa: Ed UFV, 2006. 225p.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
LAWLESS, H.T.; HEYMANN, H. <i>Sensory Evaluation of Food</i> , Springer, 2010.		
MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. <i>Sensory Evaluation techniques</i> . 4 ed. Florida: CRC Press, 2007.		
SHIROSE, I.; MORI, E.E.M. <i>Estatística aplicada a análise sensorial</i> – (módulo 2) Manual técnico nº 13. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1996. 97p.		
STONE, H.; SIDEL, J. <i>Sensory evaluation practices</i> . 3 ed. New York: Academic Press, 2004.		
STONE, H.; BLEIBAUM, R.N.; THOMAS, H.A. <i>Sensory Evaluation Practices</i> 4 ed. New York: Academic Press, 2012		

COMPONENTE CURRICULAR: PRODUÇÃO DE IMAGEM E MODA		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO: Optativa		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	CRÉDITOS:
	TEÓRICA: 30h PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL: -	04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
<p>EMENTA: O bem cultural é visto como uma ferramenta mediadora entre a produção e o consumo. A disciplina tem como objetivo trabalhar a inter-relação entre o consumo cultural, os processos criativos e a produção da imagem de ambiência, cenários e figurinos. A disciplina proporciona experimentações para atuação do profissional em figurinistas e ou produtores de moda e ambiência.</p>		
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A sociedade do Espetáculo; - O consumo cultural; - Produção de Imagem: Inspiração, Ambiência, Painel imagético; - Polisssemia do Cenário: entre a cenografia e a projeção de futuros; - Produção de Moda; - Processo de criação de Figurinos; - Produção de Figurinos. <p>Prática: Desenvolvimento da ambiência, figurinos e cenários.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CASTILHO, Kathia (Org.). O novo luxo. 2. ed. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2008. 223 p. ISBN 858737043X (broch.). MULLER, Florence. Arte e moda. São Paulo: Cosac & Naify, 2000. 80 p. (Universo da moda). ISBN 8586374687. SLATER, Don. Cultura do consumo & modernidade. São Paulo: Nobel, 2002.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: DEMETRESCO, Sylvia. Vitrinas e exposições: arte e técnica do visual merchandising. São Paulo: Erica, 2014. (recurso online). JOFFILY, Ruth. O jornalismo e produção de moda. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1991. LEESE, Elisabeth. Costume design in the movies: na illustrated guide to the work of 157 great designers. New York: Publishing Co., 1977. MCASSEY, Jacqueline. Styling de moda. Porto Alegre: Bookman, 2015. (Fundamentos de design de moda; 8). (recurso online); VIANA, Fausto. Dos cadernos de Sophia Jobin: desenhos e estudos de história da moda e indumentária. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2015. QUEIROZ, Mário Antônio Pinto de. Organização de desfiles. São Paulo: Erica, 2014. (recurso online).</p>		

COMPONENTE CURRICULAR: COMUNICAÇÃO MERCADOLÓGICA E MARKETING NAS ORGANIZAÇÕES		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: OPTATIVA
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 45h	PRÁTICA: 15h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Abordagem crítica e prática do marketing e da comunicação mercadológica nas organizações. A Comunicação Mercadológica e o Marketing no processo de Consumo. Marketing e a construção do Produto, Serviço e Negócio. Estratégias de Comunicação nas Organizações. Aspectos Éticos da Comunicação Mercadológica. A comunicação como referencial de qualidade para as Organizações.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspectos teóricos e conceituais de Marketing e Comunicação Mercadológica 2. Marketing e a construção do Produto, Serviço e Negócio 3. Informações Mercadológicas da Concorrência e Cenário Mercadológico 4. Definição do Mercado e do Comportamento do Consumidor em relação ao produto/serviço 5. Ambiente de Marketing, Ambiente Organizacional e Comunicação Persuasiva 6. Plano Mercadológico e Estratégias de Comunicação Mercadológica 7. Gestão de Marketing 8. Plano de Marketing 9. Retorno de Investimentos em Marketing para as Organizações 10. Aspectos Éticos da Comunicação Mercadológica 11. A Comunicação como referencial de Qualidade para as Organizações 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CISNEIROS, Paulo. Teorias corporativas . Recife: EDUFRPE, 2011. 163 p. ISBN 9788579460753 (broch.).		
KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing : a bíblia do marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 750 p. ISBN 9788576050018 (broch.).		
VILALBA, Rodrigo. Teoria da comunicação : conceitos básicos. São Paulo: Ática, 2006. 126 p. ISBN 8508106106 (broch.).		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
NASSAR, Paulo.; FIGUEIREDO, Rubens. O que é comunicação empresarial . 2. reimpr. São Paulo: Brasiliense, 1997. 92 p. (Primeiros passos; 297). ISBN 8511012974 (broch.).		
OGDEN, James R; BACELLAR, Cristina. Comunicação integrada de marketing : modelo prático para um plano criativo e inovador. 3. reimpr. São Paulo: Pearson Prentice-Hall, 2006. XII, 144 p. ISBN 8587918176 (broch.).		
POLIZEI, Eder. Plano de marketing . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005. 135 p. ISBN 8522104921 (broch.).		
TORQUATO, Gaudêncio. Tratado de comunicação organizacional e política . São Paulo: Thomson, 2004. xxiii, 303 p. ISBN 8522102724 (broch.).		
YANAZE, M.; FREIRE, O; SENISE, D. Retorno de Investimentos em Comunicação : Avaliação e Mensuração. São Paulo: Difusão, 2010.		

8.6.3. Ementas dos Componentes Curriculares Optativos Livres

DISCIPLINAS OPTATIVAS LIVRES:			
COMPONENTE CURRICULAR: LINGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 04341			
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO:	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA:	PRÁTICA:	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Estudos históricos da Educação de Surdos e da Libras. Legislação e acessibilidade na área da surdez. Aquisição da linguagem do surdo. Noções básicas da estrutura lingüística da Libras e de sua gramática. Especificidades da produção textual escrita do surdo.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: <ul style="list-style-type: none"> • Cultura surda e identidade surda. • Educação dos surdos: aspectos históricos e institucionais. • Vocabulário: alfabeto manual, calendário, verbos, cores, meios de comunicação, meios de transporte, alimentos, animais e estrutura frasal. • Declaração mundial sobre educação para todos: satisfação das necessidades básicas de aprendizagem (1990). • Declaração de Salamanca (1994). • Convenção de Guatemala (1999). • Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. • Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. • Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. • Lei nº 12.319, de 1º de setembro de 2010. 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: FALCÃO, Luiz Albérico. Surdez, cognição visual e libras: estabelecendo novos diálogos. 5. ed. Recife: Ed. do Autor, 2017. 528 p. ISBN 9788590593874 (broch.). FERNANDES, Eulalia (Org). Surdez e bilinguismo. 7. ed. Porto Alegre: Mediação, 2015. 103 p ISBN 9788577060047 (broch.). LACERDA, Cristina B. F. de. Intérprete de libras: em atuação na educação infantil e no ensino fundamental. 8. ed. Porto Alegre: Mediação, 2017. 95 p. ISBN 9788577060474 (broch.).			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ALMEIDA, Elizabeth Oliveira Crepaldi de. Leitura e surdez: um estudo com adultos não oralizados. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2012. 114 p. ISBN 9788537204191 (broch.). BRASIL. Ministério da Educação. Diretrizes nacionais para a educação especial na educação básica/ Secretaria de Educação Especial – MEC, SEESP, 2001. FERNANDES, E. Linguagem e Surdez. Porto Alegre: Artmed, 2003. 155p. QUADROS, R. de. KARNOPP, L. Língua de Sinais Brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004. SACKS, Oliver W. Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. 1. ed. ; 4. reimpr. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010. 215 p. ISBN 9788535916089 (broch.).			

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 051			
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO:	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 60h	PRÁTICA: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Formação das identidades brasileiras: elementos históricos. Relações sociais e étnico-raciais. África e Brasil, semelhanças e diferenças em suas formações. Interações Brasil-África na contemporaneidade. Preconceito, estereótipo, etnia, interculturalidade. A Educação indígena no Brasil, historicidade e perspectivas teórico-metodológicas. Ensino e aprendizagem na perspectiva da pluralidade cultural. Pluralidade étnica do Nordeste e de Pernambuco: especificidades e situação sócio-educacional. Multiculturalismo e Transculturalismo crítico.			
1. IDENTIDADE NACIONAL E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS			
1.1. Colonialismo e Educação			
1.2. A Construção da Identidade Nacional e a problemática étnico-racial brasileira			
1.3. A Construção do Mito da Democracia Racial – uma Pedagogia do Silêncio			
1.4. O Racismo e a Educação nos espaços institucionais e formativos brasileiros.			
2. MOVIMENTOS SOCIAIS NEGROS E INDÍGENAS E A EDUCAÇÃO			
2.1. Iniciativas, Lutas e Experiências Educativas dos Movimentos Sociais Negros			
2.2. A experiência do Teatro Experimental do Negro e o Teatro Popular Brasileiro			
2.3. Movimentos Sociais negros indígenas nos anos 70 e 80 e a problemática Educacional			
2.4. Dialogando com as experiências contemporâneas dos movimentos sociais negros e indígenas pernambucanos.			
3. A EDUCAÇÃO ÍNDIGENA BRASIL DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS NA CONTEMPORANEIDADE			
3.1. A Lei 10.639/03 e das Diretrizes Curriculares para Educação das Relações Étnico-Raciais.			
3.2. Educação e Africanidades no Brasil			
3.3. As Políticas de Ações Afirmativas Políticas Educacionais de Ações Afirmativas e a desconstrução da Pedagogia do Silêncio e da insensibilidade.			
4. EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS NA CONTEMPORANEIDADE			
4.1. Interculturalidade, Multiculturalismo e Transculturalismo.			
4.2. Perspectivas teórico-metodológicas pós-coloniais e educação			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BRASIL. Ministério da Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília: MEC, 2004. 35 p. COELHO, Wilma de Nazaré Baía; SANTOS, Raquel Amorim dos; SILVA, Rosângela Maria de Nazaré Barbosa e (Org.). Ensino em pesquisa: investigações sobre a educação das relações étnico-raciais. Belém: Editora Açaí, 2013. 257 p. ISBN 9788561586447 (broch.). SCHLEUMER, Fabiana (Organizadora); OLIVEIRA, Oséias de (Organizador). Estudos étnico-raciais. Bauru, SP: Canal6, 2009. 119 p. ISBN 9788579170119 (broch.).			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: CANDAUI, V. M.(Org.) Educação Intercultural na América Latina. Rio de Janeiro: Sette Letras, 2009. CAVALLEIRO, Eliane. Racismo e antirracismo na educação: repensando nossa educação. São Paulo: Selo Negro, 2006.			

GOMES, Nilma Lino Gomes, SILVA, Petronilha Gonçalves. **Experiências étnico-culturais para a formação de professores.** Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

MOREIRA, Antônio Flávio, SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). **Multiculturalismo, currículo e formação de professores.** In: MOREIRA, Antônio Flávio Barbosa (org.). Currículo: políticas e práticas. Campinas, SP: Papyrus, 1999 (Coleção Magistério: Formação e trabalho pedagógico).

MORIN, Edgar. **Ensinar a identidade terrena.** In: Sete saberes necessários à educação do futuro. São Paulo: Cortez, 2001. (63-78).

18. MOURA, Clovis. **Dialética Racial do Brasil Negro.** São Paulo: Anita. 1994.

COMPONENTE CURRICULAR: PSICOLOGIA E AS RELAÇÕES HUMANAS		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 05348		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: Profissionalizante
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 60h	PRÁTICA: - EAD-SEMIPRESENCIAL: -
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		CRÉDITOS: 04
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Estudo dos princípios básicos da psicologia que orientam as relações humanas e que norteiam e dinamizam os processos grupais aplicados às relações institucionais.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao estudo das Relações Humanas <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Percepção Social <ol style="list-style-type: none"> 1.1.1. Conceito 1.1.2. Percepção de pessoa 1.1.3. Percepção e relacionamento interpessoal 1.2. Personalidade <ol style="list-style-type: none"> 1.2.1. Conceito e noções gerais 1.2.2. Personalidade e cultura 2. Dinâmica das Relações Humanas aplicada às Instituições Sociais <ol style="list-style-type: none"> 1.3. Interação Social <ol style="list-style-type: none"> 1.3.1. Interação e o princípio da satisfação das necessidades 1.3.2. Processos de Socialização 1.4. Grupo Social (com ênfase no grupo secundário) <ol style="list-style-type: none"> 1.4.1. Formação e Estrutura do Grupo 1.4.2. Classificação de Grupo 1.4.3. Comportamento de Massas 1.4.4. Fenômenos Grupais: Conformismo, Competição, Conflito e Liderança. 1.5. Atitudes <ol style="list-style-type: none"> 1.5.1. Conceito, Formação, e função das Atitudes. 1.5.2. Atitudes e Desempenho de Papéis 1.5.3. Mudanças de Atitudes e Preconceito Social 1.6. Comunicação <ol style="list-style-type: none"> 1.6.1. O Processo de Comunicação 1.6.2. Tipos de Comunicação 1.6.3. Barreiras à Comunicação 1.6.4. Importância da Comunicação em Sociedade 		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BOCK, A. M. B.; FURTADO, O. & TEIXEIRA, M. L. T. <i>Psicologias: Uma introdução ao estudo de Psicologia</i> . SP, Ed. Saraiva, 1999.		
BRAGHIROLI, E. M.; BISI, P. G.; RIZZON, L. A. & NICOLETTO U. <i>Psicologia Geral</i> . Petrópolis: RJ. Ed. Vozes, 2005.		
HASTORF, A. H. SCHNEIDER, D. & POLEFKA, J. <i>Percepção de Pessoa</i> . SP. Ed. Edgard Bücher, 1973.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BERGAMINI, W. C. <i>Motivação nas organizações</i> . Atlas, 1987.		
FRITZEN, S. J. <i>Relações Humanas Interpessoais</i> . Petrópolis: Vozes, 2002.		
LANE, S. T. M. E. & CODO, W. (Orgs). <i>Psicologia Social: O Homem em Movimento</i> . SP. Ed. Brasiliense, 1989.		
MOSCOVICI, F. <i>Desenvolvimento Interpessoal: Treinamento em Grupo</i> . Rio de Janeiro Ed: José Olympio, 2001		
WEIL, Pierre. <i>Relações Humanas na família e no trabalho</i> . Petrópolis: RJ. Ed. Vozes, 1994.		
WEIL, Pierre. <i>Relações Humanas na família e no trabalho</i> . Petrópolis: RJ. Ed. Vozes, 1994		

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA ORGÂNICA A		
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 10339		
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: OPTATIVA
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas	
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h EAD-SEMIPRESENCIAL: -
PRÉ-REQUISITO: NENHUM		CRÉDITOS: 04
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM		
CORREQUISITO: NENHUM		
EMENTA: Importância da química orgânica. Operações básicas de laboratório. Teoria estrutural. Análise elementar qualitativa. Conceitos, propriedades e estereoisomeria de: hidrocarbonetos, compostos halogenados, álcoois, éteres, fenóis, aldeídos, cetonas, carboidratos, ácidos carboxílicos, ésteres, lipídios, aminas, amidas, nitrilas, aminoácidos, peptídeos, proteínas.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
PARTE TEÓRICA		
1. Importância da química orgânica.		
2. Teoria estrutural: Ligações Covalente e Iônica. Estrutura das moléculas orgânicas.		
3. Hidrocarbonetos: Definição. Classificação. Alcanos e ciclanos: Nomenclatura. Reação de combustão. Alcenos e Alcinos: Nomenclatura. Estereoisomeria. Reações de adição. Reações de oxidações. Aromáticos: Nomenclatura.		
4. Compostos Halogenados: Definição. Nomenclatura. Estereoisomeria. Aplicações.		
5. Álcoois, Éteres e Fenóis: Álcoois: Definição. Nomenclatura. Classificação. Reações de desidratação e oxidação. Éteres: Definição. Nomenclatura. Aplicações. Fenóis: Definição. Nomenclatura. Reação de oxidação. Aplicações.		
6. Aldeídos e Cetonas: Definição. Nomenclatura. Reações de adição à carbonila, redução, e oxidação de aldeídos.		
7. Carboidratos: Monossacarídeos: Definição. Classificação. Estruturas D e L. Açúcares redutores. Reações de oxidação, e redução. Ciclização de aldoses e cetoses. Dissacarídeos: Definição. Ligação glicosídica. Principais dissacarídeos. Polissacarídeos: Definição. Principais polissacarídeos.		
8. Ácidos Carboxílicos: Definição. Nomenclatura. Classificação. Reações de esterificação e desidratação.		
9. Ésteres: Definição. Nomenclatura. Saponificação. Hidrólise.		
10. Lipídios: Definição. Classificação. Glicerídeos: Classificação. Caracterização dos óleos e gorduras. Hidrogenação. Saponificação. Cérideos: Apresentação dos mais importantes.		
11. Função Nitrogenada: Aminas: Definição. Nomenclatura. Caráter básico. Amidas: Definição. Nomenclatura. Reações de Hidrólise e alcoólise. Nitrilas: Definição. Nomenclatura.		
12. Aminoácidos: Definição. Propriedades anfotéricas. Ponto Isoelétrico. Peptídeos: Definição. Ligação peptídica. Proteínas: Definição.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - PARTE PRÁTICA		
1. Processos de separação		
2. Análise qualitativa de carbono e hidrogênio		
3. Análise qualitativa de nitrogênio, enxofre e halogênios pelo método de Lassaigner.		
4. Extração de óleo vegetal		

5. Preparação e reconhecimento de aldeídos e cetonas.
6. Testes de carboidratos.
7. Saponificação de óleo vegetal.
8. Identificação de proteínas, gorduras e carboidrato do leite.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALLINGER, N.L. et al. (1978). **Química Orgânica**. 2a. ed. Guanabara Dois, Rio de Janeiro.

BREWSTER, R.Q., VANDERWERF, C.A., Mc EWEN, W.E. (1986). **Curso prático de química orgânica**. Alhambra, Madrid.

SOLOMONS, T.W. (1982). **Química Orgânica**. vol. 1,2 e 3. Livros Técnicos e Científicos, São Paulo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMPOS, Marcello de Moura; AMARAL, Luciano do. **Fundamentos de química orgânica**. São Paulo: Edgard Blücher, c1980. 606 p. ISBN 8521201249 (broch.).

COSTA NETO, Claudio. **Análise orgânica: métodos e procedimentos para a caracterização de organoquímicos**. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2004. 2 v. + 1 cd rom ISBN 857108260X (broch.).

COSTA, Paulo R. R SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUÍMICA. **Ácidos e bases em química orgânica**. Porto Alegre: Bookman, 2005. 151 p. ISBN 8536305339 (broch.).

MORRINSON, R. & BOYD, R. **Química Orgânica**. 9a. ed. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.

RICHEY JUNIOR, H.G. **Química Orgânica**. (1983). Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro.

COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 02525			
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: OPTATIVA	
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas		CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM			
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM			
CORREQUISITO: NENHUM			
EMENTA: Importância da química orgânica. Operações básicas de laboratório. Teoria estrutural. Análise elementar qualitativa. Conceitos, propriedades e estereoisomeria de: hidrocarbonetos, compostos halogenados, álcoois, éteres, fenóis, aldeídos, cetonas, carboidratos, ácidos carboxílicos, ésteres, lipídios, aminas, amidas, nitrilas, aminoácidos, peptídeos, proteínas.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO:			
<ol style="list-style-type: none"> 01. O mundo microbiano: retrospecto e perspectivas da micro-biologia. 02. Classificação microbiana: posição sistemática dos procarióticos e eucarióticos. 03. Estrutura e replicação dos vírus. 04. Estrutura e reprodução das bactérias. 05. Estrutura e reprodução dos fungos. 06. Nutrição, crescimento e metabolismo das populações microbianas. 07. Recombinação gênica dos microorganismos 08. Agentes antimicrobianos e resistência bacteriana aos antibióticos e quimioterápicos. 09. Noções básicas de imunologia. 10. Microorganismos como agentes patogênicos. 			
CONTEÚDO PRÁTICO			
<ol style="list-style-type: none"> 01. O laboratório de microbiologia. 02. Microscopia. 03. Preparação de vidraria para esterilização. 04. Princípios gerais da esterilização. 05. Preparação de meios de cultura. 06. Isolamento e semeadura de bactérias. 07. Estudos morfológicos das bactérias. 7.1. Observação dos organismos vivos. 7.2. Obtenção de esfregaço. 7.3. Métodos de coloração simples e diferencial. 08. Estudo fisiológico das bactérias: <ol style="list-style-type: none"> 8.1. pH, temperatura e fonte de carbono. 09. Estudo de antagonismo entre microorganismos. 0. Antibiograma. 11. Morfologia dos fungos: <ol style="list-style-type: none"> 11.1. Semeadura dos fungos. 11.2. Observação de estruturas fúngicas. 12. Reações imunológicas. 			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
<p>JAWETZ,E.; MELMICK,J.L.; ADALBERG,E. Microbiologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1984. 566p.</p> <p>NEDER,R.N. Microbiologia – Manual de laboratório. São Paulo: Nobel, 1992. 138p.</p> <p>PELCZAR,M.J.; CHAN,E.C.S.;KRIEG,N.R. Microbiologia – Conceitos e aplicações. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1996. V.1. 524p.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
<p>LIGHTFOOT, N. F; MAIER, E. A. Análise microbiológica de alimentos e água: guia para a garantia da qualidade. Lisboa, PO: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003. xxii, 284 p. (Manuais universitários). ISBN 9723109956.</p>			

MARQUES, Pedro Henrique Bandeira de Oliveira; BRANDESPIM, Daniel Friguglietti (Orient.). **Análise microbiológica da água para consumo humano no Município de Goiana - PE.** Garanhuns, PE, 2015. 34 f. + 1 CD-ROM TCC (graduação em Medicina Veterinária) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns, Local Garanhuns, Ano 2015.

TRABULSI, Luiz Rachid. **Microbiologia.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 586 p. ISBN 8573790717 (broch.).

COMPONENTE CURRICULAR: INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA C				
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 14728				
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: OPTATIVA		
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas			CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM				
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM				
CORREQUISITO: NENHUM				
EMENTA: A informática: origens, funcionamento, conceitos fundamentais de hardware, software, redes e internet. Recursos básicos e avançados para editoração eletrônica de texto. Padrões para documentação acadêmica. Prática de editoração de documento científico. Planilhas eletrônicas, conceitos básicos e avançados: utilização de fórmulas simples e compostas, manipulação e validação de dados, tabelas e gráficos dinâmicos. Internet e redes sociais.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
<ul style="list-style-type: none"> • 1. Noções de Hardware • 1.1 Tipos de computadores. • 1.2 Microprocessadores: tipos de CPU's utilizadas em microcomputadores. Fatores que influenciam na velocidade de processamento. • 1.3 Dispositivos de entrada e saída: teclado, mouse, monitor de vídeo, impressoras, outros dispositivos de E/S. • 1.4 Memória: tipos de dispositivos de armazenamento. Desempenho das unidades. Padrões de interface das unidades de disco. • 2. Noções de Software • 2.1 Tipos de software: básico e aplicativo. • 2.2 Software básico: sistemas operacionais e tradutores. Software aplicativo: tipos e funções. • 3. Sistemas Operacionais • 3.1 Definição. • 3.2 Interface de linha de comando. Interface gráfica. • 3.3 Categorias de sistemas operacionais: multitarefa, multiusuário e multiprocessadores. • 3.4 Sistemas operacionais para microcomputadores: comandos básicos de sistemas operacionais de interface gráfica e de interface de linha de texto. Gerenciamento de arquivos. Gerenciamento de hardware. • 4. Editores de Texto • 4.1 Criando um documento: armazenamento, recuperação e impressão de textos. • 4.2 Seleção, cópia e transferência de blocos. • 4.3 Formatação de texto: fonte, parágrafo, tipos de alinhamento e utilização de macros. • 4.4 Elementos gráficos, figuras e editoração de textos. • 4.5 Noções macros. • 4.6 Comparação de editores. • 5. Noções de Software de Apresentação • 5.1 Operações básicas com apresentações. • 5.2 operações com slides, animação de slides. • 5.3 Recursos de texto e recursos gráficos; cor, formatação de fonte, inserção e edição de figuras. Utilização de equações, tabelas e gráficos. Comparação de software de apresentação. • 6. Iniciação ao Uso de Planilhas Eletrônicas. • 6.1 Operações básicas: criar, abrir e salvar e imprimir. 6.2 Operações com planilhas: mover, gerenciar, alterar e formatar. 6.3 Trabalhando com gráficos: criar formatar e importar. • 7. Noções de Redes • 7.1 Histórico. • 7.2 Objetivos. • 7.3 Meios de comunicação. • 7.4 Tipos de redes: redes locais e redes remotas. 				

- 7.5 Topologias de rede: barramento, estrela, anel.
- 7.6 Acesso a computadores remotos.
- 7.7 Transferência de arquivos.
- 7.8 Correio eletrônico.

Aulas Práticas

Atividades práticas no uso de planilhas eletrônicas, editores de texto e software de apresentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. São Paulo: Prentice Hall, 2004. 3.

COX, Joyce; LAMBERT, Joan. Microsoft Word 2010: passo a passo. Porto Alegre (RS): Bookman, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, José Maria da; SILVEIRA, Emerson Sena da. Apresentação de trabalhos acadêmicos: normas técnicas. 3. ed. atualizada de acordo com as normas da ABN. Petrópolis, RJ: Vozes, c2007.

PEREIRA, M. G. Artigos científicos: Como Redigir, Publicar e Avaliar.

WOLTON, Dominique. Internet, e depois? uma teoria crítica das novas mídias. 3. ed. Porto Alegre: Sulina, 2012.

SPADARO, Antonio. Web 2.0 – Redes Sociais. 1. ed. Paulinas, 2013. 5. BRITO, Diego. Criação de Sites na Era Web 2.0. 1. Ed. Brasport, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: ANATOMIA DO CORPO HUMANO				
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 07346				
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: OPTATIVA		
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas			CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM				
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM				
CORREQUISITO: NENHUM				
EMENTA: O ser humano em sua composição macroscópica. Identificação e compreensão da anatomia sistêmica e topográfica do ser humano. Nomenclatura anatômica; Eixos e planos do corpo humano. Sistemas do corpo humanos, tais como locomotor, cardiovascular, respiratório, digestores, urogenital e sistema nervoso.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO				
TEÓRICO:				
UNIDADE I: Introdução à Anatomia: Definição, histórico, divisão, nomenclatura, objetivos e importância.				
UNIDADE II: Nomenclatura Anatômica: Planos, eixos, pontos de referência e termos descritivos.				
UNIDADE III: Sistema Esquelético: Tipos de esqueletos, divisão do endoesqueleto. Osteologia: Divisão, estrutura, composição química e caracteres físicos.				
UNIDADE IV: Sistema Esquelético: Articulações: conceito e classificação.				
UNIDADE V: Sistema Muscular: Miologia: conceito e classificação. Músculos em geral e anexos musculares.				
UNIDADE VI: Sistema Circulatório: Conceito e divisão. Coração e envoltórios. Artérias e veias. Generalidades sobre circulação sistêmica, pulmonar e fetal.				
UNIDADE VII: Sistema Respiratório: Conceito e constituição: cavidade nasal, faringe, laringe, traquéia, brônquios e pulmões. Cavidade torácica e pleuras.				
UNIDADE VIII: Sistema Digestivo: Conceito e constituição. Cavidade bucal, faringe, esôfago, estômago e intestinos.				
UNIDADE IX: Sistema Digestivo: Glândulas anexas: fígado, pâncreas e glândulas salivares.				
UNIDADE X: Sistema Urinário: Rins, ureteres, bexiga e uretra.				
UNIDADE XI: Sistema Genital Feminino: Ovários, tubas uterinas, útero, vagina e vulva.				
UNIDADE XII: Sistema Genital Masculino: Testículos e envoltórios, epidídimo e ductos deferentes, pênis, prepúcio e glândulas anexas.				
UNIDADE XIII: Sistema Nervoso: Divisões: sistema nervoso central e periférico. Meninges e liquor.				
UNIDADE XIV: Sistema Endócrino: Glândulas endócrinas: conceito anatômico.				
UNIDADE XV: Sistema Sensorial: Generalidades sobre audição, visão, olfação, tato e gustação.				
UNIDADE XVI: Sistema Tegumentar: Generalidades sobre pele e anexos.				
PRÁTICO				
Sob a orientação do professor, o aluno realizará estudo sobre o esqueleto (articulado e desarticulado). Em cadáveres previamente dissecados, observará a musculatura, suas diferenças quanto ao aspecto e coloração, ventre, tendões, aponeuroses e a lâmina de tecido conjuntivo que envolve os músculos observados. Procurará também identificar os órgãos constantes das regiões da cabeça, pescoço, membros torácicos, membros pélvicos e as cavidades torácica, abdominal e pélvica.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:				
DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2011.				
GARDNER, E. et al. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.				
GRAY, H. Anatomia. 40.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:				
GARDNER, E.; GRAY, D.J. & O'RAHILLY, R. Anatomia: Estudo regional do corpo humano.				

Guanabara Koogan,
LOCKHART, R.D; HAMILTON, G.F. & FYFE, F.W. **Anatomy of the human body**. 2ª edição. J.b. Lippincot Co. Philadelphia. 1965.
Periódicos científicos referentes ao assunto.
PROMETHEUS. **Atlas de anatomia Geral e Aparelho Locomotor**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, vol 1, 2 e 3, 2013.
RJ. 1972.
SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, vol 1, 2 e3, 2013.
WOLF-HEIDEGGER, G. **Atlas de anatomia Humana**. 2ª edição. Guanabara Koogan, RJ. 1972.

COMPONENTE CURRICULAR: FISIOLOGIA DO CORPO HUMANO				
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: 07347				
PERÍODO A SER OFERTADO:		NÚCLEO DE FORMAÇÃO: OPTATIVA		
TIPO:	CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 horas			CRÉDITOS: 04
	TEÓRICA: 30h	PRÁTICA: 30h	EAD-SEMIPRESENCIAL: -	
PRÉ-REQUISITO: NENHUM				
REQUISITO DE CARGA HORÁRIA: NENHUM				
CORREQUISITO: NENHUM				
EMENTA: O ser humano em suas atividades funcionais. Estudo dos sistemas relacionados com a nutrição, o transporte de substâncias, crescimento e reprodução através de mecanismos homeostáticos (respiração, circulação, digestão e excreção). Sistemas integradores e reguladores: nervoso, endócrino, sensorial e locomotor.				
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:				
UNIDADE I: Sistemas integradores e contráteis				
1. Sistema neural. A célula neural. Sinapse. Receptores. Conectores. Impulso neural. Reflexos. Ação e atos reflexos.				
2. Sistema neural autônomo. Transmissão química nas terminações neurais. Sistema neural central.				
3. Sistema muscular. Transmissão neuro-muscular. Excitação e contração muscular. Efetores: músculos estriados, lisos e cardíacos.				
UNIDADE II: Sistema Endócrino				
1. Pâncreas Endócrino				
2. Os Hormônios e Sua regulação				
UNIDADE III: Sistema Reprodutor Masculino e Feminino				
1. Sistema Reprodutor Masculino				
2. Sistema Reprodutor Masculino				
UNIDADE IV: Sistema Cardiovascular				
1. Sistema cardiovascular. Circulação sistêmica e pulmonar. Ciclo cardíaco. Origem e condução dos batimentos cardíacos.				
2. Coração como uma bomba. Débito cardíaco. Pressão arterial. Vasos sanguíneos. Circulação fetal.				
UNIDADE V: Sistema respiratório				
1. Componentes do aparelho respiratório. Fatores mecânicos da respiração. Inspiração e expiração. Capacidade pulmonar.				
2. Ar respirado. Movimento dos gases respiratórios. Integração do oxigênio e dióxido de carbono com a hemoglobina.				
UNIDADE V: Sistema Digestório				
1. Alimentos energéticos. Alimentos predominantemente estruturais. Alimentos de proteção e regulação.				
2. Sistema digestório. Digestão bucal. Mastigação. Deglutição. Ação e controle da secreção salivar. Digestão estomacal. Suco gástrico. Movimentos do estômago. Ação da secreção estomacal.				
3. Digestão e absorção intestinal. Composição e ação da secreção intestinal. Movimentos do intestino delgado. Transporte dos alimentos absorvidos.				
4. Função do intestino grosso na digestão e absorção. Movimentos do intestino grosso. Inervação do intestino e controle neural dos movimentos intestinais.				
PARTE PRÁTICA				
As aulas práticas estão associadas às aulas teóricas de maneira que o aluno terá condições de observar os fenômenos relativos a alguns sistemas fisiológicos da espécie humana.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:				
AIRES, M. M. Fisiologia . 2a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 1999.				
CONSTANZO, L.S. Fisiologia . 3a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2005.				
GUYTON, ARTHUR C. Tratado de Fisiologia Médica . 9a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 1997.				

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABRAMOV, Mourão Júnior; DIMITRI, Carlos Alberto. **Fisiologia Essencial**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2011. 416p.

GRAAF, KENT E RHEES, R. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Ed. MacGraw-Hill,1981.

GUYTON, ARTHUR C. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

HOUSSAY, BERNARDO. **Fisiologia Humana**. ed. 5º. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1984.

VANDER, A. J.; Sherman, J. H. **Fisiologia Humana**. São Paulo: Ed. MacGraw-Hill,1981.

8.7. REQUISITOS PARA INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

Para cumprir a integralização no curso de Ciências do Consumo, o discente deverá optar pelo Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) ou Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Segue abaixo as normas e orientações a serem cumpridas.

8.7.1. ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

Os Estágios dos cursos de graduação na Universidade Federal Rural de Pernambuco são regulamentados em conformidade com a Lei nº 11.788/2008, através das Resoluções do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão nº 677/2008 (que dispõe sobre o Estágio Não Obrigatório), nº 678/2008 (que trata do Estágio Supervisionado Obrigatório-ESO), nº 181/2007 (define as normas sobre ajuda de custo para Estágios Curriculares e Práticas de Ensino), nº 405/2010 e 362/2011 (estabelece as normas para as Atividades Complementares), além da Resolução nº 425/2010 (que regulamenta a equiparação das atividades de Extensão, Monitoria e Iniciação Científica com o ESO). De acordo com a Lei nº 11.788/2008 – Art. 1º estágio é

ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

Portanto, o estágio visa o aprendizado de competências e habilidades próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do/a educando/a para a vida cidadã e para o trabalho.

No curso de Bacharelado em Ciências do Consumo o/a estudante deverá cumprir o ESO com carga horária total de 180 horas, mediante a matrícula, após ter cursado a disciplina Técnicas de Pesquisa em Ciências do Consumo como pré-requisito (conforme quadro 4 do item 5) e é requisito para obtenção do diploma. O ESO é um componente curricular optativo entre TCC e deve ser cumprida a carga horária de 180h.

O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, poderá ser realizado nos campos previstos no item 3.2 deste PPC ou em outros campos que julgar pertinente com a formação acadêmica do curso Ciências do Consumo. Deverá ainda possuir um acompanhamento efetivo pelo/a professor/a orientador/a e pelo/a supervisor/a da parte concedente do estágio. Tendo o/a estudante ao final de cada mês apresentar Ficha de Frequência do Estágio e, ao final do semestre, Relatório das atividades, cópia do Termo de Compromisso e demais atividades avaliativas demandadas pelo/a professor/a orientador/a.

O produto do ESO será um relatório de estágio, submetido à avaliação de uma banca examinadora composta por três professores/as, sendo: dois professores/as com titulação mínima especialista e será presidida pelo/a professor/a orientador/a. O/A professor/a orientador/a e a coordenação podem indicar suplências para a banca examinadora.

Para a apresentação oral do Relatório de Estágio o/a estudante realizará a entrega de três exemplares impressos para a banca avaliadora. A avaliação do ESO será realizada por meio de critérios e pontuação respectivamente, a considerar na representação abaixo:

CRITÉRIOS PARA ATRIBUIÇÃO DE NOTAS PARA ESO:

CRITÉRIOS/PONTUAÇÃO	AVALIADOR/A 1	AVALIADOR/A 2	ORIENTADOR/A
Importância do trabalho ao âmbito das Ciências do Consumo (de 0 a 3,0)			
Conteúdo Técnico Científico (de 0 a 4,0)			
Apresentação e Redação (de 0 a 3,0)			
TOTAL			
MÉDIA GERAL: até 10,00 (a média geral não poderá ser inferior a 7,0)			

Os critérios serão repassados para os avaliadores integrantes da banca, com respectivas pontuações. Cada avaliador/a atribuirá uma nota de 0 a 10. O/a aluno/a deverá alcançar a nota final mínima de 7,0 para aprovação. A nota final será calculada pela média das avaliações. Em caso de reprovação, o/a aluno/a poderá renovar matrícula e cursar novamente a disciplina.

As atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, desenvolvidas pelo/a discente no decorrer do curso, poderão ser equiparadas ao ESO mediante o cumprimento das exigências normativas elencadas na Resolução nº 425/2010.

8.7.2. ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

O Estágio Não Obrigatório será desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular. Esta modalidade poderá ser equiparada ao ESO, desde que cumprida às exigências previstas na Resolução do CEPE nº 425/2010.

A modalidade de Estágio Não Obrigatório é uma atividade facultativa, o/a estudante poderá realizá-lo a partir do 3º período. Visando a integralização do curso, o referido Estágio também pode ser equiparado como Atividade Complementar, sendo classificado como Vivência Profissional Complementar, tal como preconizada nas Resoluções do CEPE/UFRPE. Uma vez utilizada a carga horária do Estágio Não Obrigatório como atividade complementar a mesma atividade não poderá ser equiparada ao ESO.

É importante destacar que o estágio, seja o obrigatório ou não, faz parte do processo formativo e não permite vínculo empregatício de qualquer natureza para sua realização, sendo necessário preencher os seguintes requisitos:

I – Matrícula e frequência regular do/a educando/a no curso de Ciências do Consumo e atestado pela UFRPE;

II – Celebração de Termo de Compromisso entre o/a educando/a, a parte concedente do estágio e a UFRPE;

III – Compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no Termo de Compromisso (Cláusula 4ª – Do Plano de Atividades).

Desse modo, é necessário que a Coordenação do Curso de Ciências do Consumo considere que as atividades exercidas no estágio sejam compatíveis com os requisitos pretendidos na formação, observando se estão em conformidade com as atividades recomendadas pelas Resoluções normativas previstas pelo CEPE da UFRPE, descritas anteriormente.

8.8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC):

O curso de Ciências do Consumo prevê a produção de um TCC (que corresponderá a uma carga horária de 180 horas) no formato de monografia. O exemplar do TCC deverá ser entregue no formato impresso e apresentado oralmente a uma banca examinadora. A disponibilização destes trabalhos deverá ocorrer por meio de repositório institucional digital, como esclarece a Resolução CEPRE/UFRPE nº 281/2017 que dispõe sobre o depósito legal de Monografias e Trabalhos de Conclusão de Cursos de Graduação e Pós-Graduação Lato Sensu da UFRPE.

Para cursar o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC o estudante deverá cursar como pré-requisito a disciplina Técnicas de Pesquisa em Ciências do Consumo. O TCC é um componente curricular optativo entre ESO e deve ser cumprida a carga horária de 180h.

O TCC será submetido à avaliação de uma banca examinadora composta por três professores/as, sendo: dois professores/as com titulação mínima especialista e será presidida pelo/a professor/a orientador/a. O/A professor/a orientador/a e a coordenação podem indicar suplências para a banca examinadora.

Na avaliação final da disciplina TCC, cada estudante realizará a entrega de dois exemplares impressos e apresentação oral da monografia à banca examinadora. A avaliação do TCC será realizada por meio de critérios e pontuação dispostos a seguir:

CRITÉRIOS PARA ATRIBUIÇÃO DE NOTAS PARA TCC:

CRITÉRIOS/PONTUAÇÃO	AVALIADOR/A 1	AVALIADOR/A 2	ORIENTADOR/A
Importância do trabalho ao âmbito das Ciências do Consumo (de 0 a 3,0)			
Conteúdo Técnico Científico (de 0 a 4,0)			
Apresentação e Redação (de 0 a 3,0)			
TOTAL			
MÉDIA GERAL: até 10,00 (a média geral não poderá ser inferior a 7,0)			

Os critérios serão repassados para os avaliadores integrantes da banca, com respectivas pontuações. Cada avaliador atribuirá uma nota de 0 a 10. O/a aluno/a deverá alcançar a nota final mínima de 7,0 para aprovação. A nota final será calculada pela média das avaliações. Em caso de reprovação, o/a aluno/a poderá renovar matrícula e cursar novamente a disciplina.

8.9. ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES – ACC:

Nos cursos de graduação da Universidade Federal Rural de Pernambuco, as Atividades Complementares têm como proposta possibilitar ao estudante a oportunidade de realizar, em complementação as demais atividades curriculares, uma parte de sua formação de forma autônoma e particular. As Atividades Complementares são componentes curriculares que têm por objetivo o enriquecimento do perfil curricular do/a estudante de graduação, por serem atividades que privilegiam a formação social e profissional. O que caracteriza as Atividades Complementares é a flexibilização da carga horária e atividades realizadas, pois os/as alunos/as escolhem ao longo do curso as atividades desejadas para complementar seu currículo de acordo com seus interesses e habilidades.

Essas atividades de formação complementar abrangerão as modalidades de ensino, pesquisa e extensão, bem como as suas formas de registro no histórico escolar, devidamente detalhadas na Resolução CEPE/UFRPE nº 362/2011.

Assim, as Atividades Complementares são compostas por um conjunto de atividades extracurriculares, realizadas dentro e/ou fora do ambiente da Universidade Federal Rural de Pernambuco, tais como: participação em conferências, seminários, simpósios, palestras, monitoria, trabalhos voluntários, debates, projeto de pesquisa, entre outros, as quais devem possibilitar o aproveitamento de várias atividades acadêmicas para fins de integralização da carga horária (conforme Resolução do CEPE/UFRPE nº 220/2016).

A carga horária estabelecida para as atividades complementares não será concentrada em um único tipo de atividade e/ou única área de conhecimento, para que seja distribuída nas diferentes atividades, de forma ampla e diversificada, não excedendo a carga horária total de 120 horas. As atividades complementares são

obrigatórias e poderão ser realizadas a partir do primeiro período do Curso. Ainda segundo a Resolução nº 220/2016 em seu Art. 20:

ao desenvolver suas Atividades Curriculares Complementares os estudantes terão seus trabalhos convertidos em carga horária da Formação Complementar, mediante requerimento protocolado e encaminhado à Coordenação do Curso para análise e após a aprovação do CCD do Curso, enviado ao Departamento de Registro e Controle Acadêmico - DRCA, para acompanhar o registro de diploma, considerando o teto de 120 horas para cada tipo de atividade.

De acordo com a Resolução CNE/CES nº 02/2007, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial, “os estágios e atividades complementares dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial”. Desta forma, o curso de Ciências do Consumo, com uma carga horária total de 2.910 horas, possibilitará ao/à seu/sua graduando/a, uma carga horária de 120 (cento e vinte) horas para as atividades complementares, sendo assim classificadas conforme o quadro 9, a seguir:

QUADRO 9 - CLASSIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES (ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO)

ENSINO	DESCRIÇÃO
Iniciação à docência	Programa de Monitoria
	BIA
	PET
Cursos de Capacitação e Formação nas modalidades a Distância ou Presencial, com emissão de certificado por Instituições Reconhecidas pelo MEC.	Cursos com carga horária mínima de 15h, conforme resolução, nas áreas de conhecimento do curso de Ciências do Consumo - Resolução nº 220/2016.
PESQUISA	DESCRIÇÃO
Iniciação à pesquisa	PIBIC
	PIBITI
	PIC
	Outros projetos
Vivência profissional complementar	PAVI
EXTENSÃO	DESCRIÇÃO
Programa de extensão	Trabalho ou atividade institucional, voltados para a sociedade

Projetos de extensão	Bolsista ou voluntário em projeto de extensão
Curso de extensão	Minicurso
	Curso
Eventos de extensão	Mostras; encontros; seminários; simpósios; congressos; jornadas; exposições científicas e/ou pedagógicas
	Oficinas; colóquios; conferências; mesas redondas; fóruns; debates ou ciclo de debates; reuniões técnicas
	Manifestações artísticas e culturais; concertos; festivais; recitais; espetáculos
	Ateliês, exposições e similares.
	Exposição de animais
Produtos de extensão	Instrumentos de avaliação de situações, processos e produtos
	Kits pedagógicos
	Relatórios, artigos técnicos e similares
	Publicação didático-pedagógica e de divulgação técnico científico-artístico-cultural em periódicos
	Publicação didático-pedagógica e de divulgação técnico científico-artístico-cultural em anais de eventos
	Patentes e produtos gerados pela Universidade
Prestação de serviço	Sistemas de informação
	Realização de assessoria, consultoria e atividade assistencial
	Realização de levantamentos, inventários, caracterizações e/ou estudos
	Definição de políticas, programas, projetos e/ou planos de ação
	Realização de diagnósticos, laudos, pareceres, perícias, ensaios, análises laboratoriais e similares
	Atendimentos, aconselhamentos, orientações, tratamentos, terapias, consultas
Desenvolvimento de experiências-piloto e/ou modelo, campanhas	

Para computação da carga horária, serão considerados certificados e declarações.

Legendas:

BIA = Bolsa de Incentivo Acadêmico

PET = Programa de Educação Tutorial

PIBIC = Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica

PIBITI = Programa de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

PIC = Programa de Iniciação Científica

PAVI = Programa de Atividades e Vivências Multidisciplinar

9. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

O aproveitamento de estudos corresponde à dispensa de cumprimento de disciplinas regulares do curso, quando a mesma ou uma equivalente em conteúdo e carga horária são cumpridas em outro curso superior, seja no âmbito da UFRPE ou de outra instituição.

Na UFRPE, a dispensa de disciplinas encontra-se normatizada pela Resolução CEPE/UFRPE nº 442/2006. Para que sejam creditadas, as disciplinas cursadas deverão:

- a) ser equivalentes em, pelo menos, 80% (oitenta por cento) do conteúdo programático às correspondentes disciplinas que serão dispensadas;
- b) ter carga horária igual ou superior àquela das disciplinas a serem dispensadas;
- c) ser oferecidas regularmente pela Instituição onde foram cursadas como integrantes do currículo de um curso devidamente reconhecido.

O pedido de dispensa da disciplina será dirigido ao coordenador do curso do solicitante, através de requerimento, acompanhado de histórico escolar ou declaração e do programa da disciplina a ser creditada. No requerimento deverão ficar esclarecidos códigos e denominações da disciplina a ser creditada e da disciplina a ser dispensada. Os pedidos de dispensa serão analisados por docentes representantes dos cursos e homologados pelo CCD.

Em se tratando de disciplina cursada na UFRPE, a dispensa será analisada e decidida diretamente pelo Coordenador, que informará ao CCD das dispensas, sendo obrigatório o registro em ata.

Existe a possibilidade de abreviação do tempo de formação para os alunos que demonstrem extraordinário aproveitamento nos estudos, como previsto na Lei nº 9.394/96, no Art. 47, § 2º. Este aparato legal ainda está em processo de regulamentação pela UFRPE com base na Resolução CFE nº 1/94 e na Resolução CES/CNE 02/2015.

10. METODOLOGIA E AVALIAÇÃO:

10.1. Concepção de Ensino-Aprendizagem

As disciplinas que compõem a organização curricular do curso de Bacharelado em Ciências do Consumo possibilitarão a efetiva articulação entre a teoria e a prática onde o saber pensar (núcleo básico) e o saber fazer (núcleo específico) serão fundamentais para o processo de formação e futura atuação profissional. As atividades didáticas serão desenvolvidas no curso, valorizando as metodologias inovadoras/ativas e o protagonismo do estudante no processo ensino-aprendizagem, não se restringindo a apenas aulas expositivas, e que, efetivamente, permitam o desenvolvimento das competências e habilidades delineadas para a formação, bem como promovam a interdisciplinaridade, a articulação teórico-prática e a flexibilidade curricular.

Nessa direção as disciplinas proporcionarão aos discentes:

- Momentos que possibilitem o desenvolvimento da capacidade crítica e reflexiva, com a adoção de metodologias de ensino híbrido (sala de aula invertida, rotação por estações, entre outras).
- Atividades que valorize a capacidade de comunicação e integração, com a utilização de tecnologias digitais e visitas técnicas.
- Realização de aulas teóricas e práticas no sentido de garantir a efetiva articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão;
- Ocasões que valorizem a interdisciplinaridade entre as disciplinas componentes da formação discente, assim como a possibilidade de diálogo com outros campos do conhecimento, com a adoção de metodologia de aprendizagem baseada em problema.

No sentido de viabilizar essa perspectiva formativa serão realizadas aulas teóricas expositivas e dialogadas e aulas práticas em laboratórios. Além de seminários, rodas de conversas, visitas técnicas, atividade de campo, realização de intercâmbio de experiência, articulação com os núcleos de estudos, pesquisas e extensão do DCD, bem como com outros Núcleos da UFRPE e de outras instituições, entre outras atividades. Essas estratégias metodológicas são fundamentais, para o desenvolvimento formativo do/a discente, podendo estas

compor processos avaliativos do/a discente ao longo do semestre, haja vista a possibilidade de produção de relatórios, relatos de experiência, resumos, resenhas, portfólios, registro dos seminários, a partir de tais vivências acadêmicas. Para garantir a Acessibilidade Pedagógica dos discentes, com deficiência e/ou necessidades específicas, a UFRPE oferece atendimentos educacionais, por meio do Núcleo de Acessibilidade (NACES), como: tradução e interpretação em Libras, descrição, materiais didáticos especializados, dentre outros.

10.2. Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC) aplicadas ao ensino e a aprendizagem:

As Tecnologias da Informação e Comunicação estão inseridas nas práticas pedagógicas do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo e são exercitadas através da utilização de ferramentas de trabalho no computador, no tablet, no aparelho celular ou em qualquer dispositivo eletrônico que utilize softwares e aplicativos, vinculados à internet ou *offline*, em temáticas relacionadas ao/a: editoramento de texto e de apresentação áudio e visual, formatação de trabalhos acadêmicos, tratamento de base de dados para uso gerencial, estatístico e gráfico, desenvolvimento de produtos habitacionais e vestimentares, simulação de realidade virtual para treinamento e monitoramento de produtos e serviços.

Outro mecanismo de inserção das TIC no Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo se dá por meio do uso das redes sociais, e-mails, plataformas de educação à distância e demais instrumentos que favoreçam a aprendizagem de conteúdos para além das ferramentas tradicionais das aulas.

No ano de 2015, a UFRPE instituiu o uso Ambiente Virtual de Suporte à Aprendizagem (AVA-UFRPE), <http://ava.ufrpe.br> quanto plataforma institucional para apoio ao ensino e aprendizagem dos cursos de graduação e pós-graduação nas modalidades presencial e à distância.

O AVA-UFRPE permite que os professores dos cursos de graduação e pós-graduação utilizem um ambiente padronizado e customizado para apoiar as suas atividades de ensino, bem como favorece as interações extraclasse com os alunos que estejam matriculados nas turmas.

Uma das principais vantagens do serviço AVA-UFRPE é a integração com o sistema acadêmico institucional [SIG@UFRPE](mailto:SIG@ufrpe.br) ([siga.ufrpe.br](mailto:SIG@ufrpe.br)). Esta integração

permite que os cadastros atualizados de docentes, discentes, cursos e turmas de disciplinas em um período letivo, necessários para o bom funcionamento do serviço AVA-UFRPE, sejam importados periodicamente e automaticamente a partir do SIG@UFRPE.

10.3 Acessibilidade Pedagógica

Deve-se ter ciência de que as metodologias, os recursos pedagógicos só serão eficientes no processo de aprendizagem se forem enxergados para atender as necessidades do sujeito. Assim, faz-se necessário a promoção de uma prática inclusiva que favoreça o processo de aprendizagem da pessoa com deficiência em sala de aula.

Neste sentido, a acessibilidade pedagógica no curso de Ciências do Consumo é proposta mediante identificação das necessidades específicas do discente. Buscando viabilizar o processo de ensino e aprendizagem dos/as estudantes com deficiência, serão realizadas adaptações curriculares dos conteúdos programáticos, flexibilizados os prazos para produção e entrega de atividades, bem como adotados processos avaliativos e recursos específicos que atendam às necessidades de cada estudante (texto impresso e ampliado, lupa eletrônica, texto em Braille, softwares ampliadores de comunicação alternativa, leitores de tela, entre outros recursos de tecnologia presentes na instituição).

Os professores contarão com o apoio dos/as profissionais do Núcleo de Acessibilidade - NACES, através do serviço de Atendimento Educacional Especializado, assim como de tecnologias assistivas disponibilizadas no Laboratório de Acessibilidade.

10.4. Avaliação do Ensino e da Aprendizagem

Os mecanismos de avaliação da aprendizagem do curso de Bacharelado em Ciências do Consumo estão de acordo com a legislação institucional vigente, ou seja, a Resolução CEPE/UFRPE nº 494/2010, que dispõe das Verificações de Aprendizagem dos cursos de graduação da UFRPE.

As avaliações de desempenho dos discentes de Ciências do Consumo serão feitas por disciplina, abrangendo os aspectos relativos à frequência e a

aprendizagem, conforme Art. 1º da referida resolução. Os estudantes devem obrigatoriamente freqüentar no mínimo 75% das aulas ministradas (teóricas e práticas), salvo os casos previstos em lei.

Como instrumentos de avaliação têm-se três Verificações de Aprendizagem (VA) e um exame final. A primeira e segunda VA versarão sobre a primeira e a segunda metades do conteúdo programático ministrado da disciplina, respectivamente. A terceira VA tem caráter de segunda chamada e assim como o Exame Final abrangerá todo o conteúdo programático. As aplicações das VA estarão previstas no Calendário Acadêmico da UFRPE.

As VA poderão ser feitas por meio de prova escrita, testes, estudos dirigidos, trabalhos de campo, seminários, projetos, relatórios e/ou resenhas, *papers*, ensaios científicos com apresentações ou publicações, e outros tipos de trabalhos acadêmicos, dependendo da natureza da disciplina e da orientação docente.

Em relação à nota correspondente a cada VA, fica a critério do docente responsável pela disciplina e poderá ser:

Art. 5º

I – o resultado de uma única forma de avaliação, valendo a nota máxima (10 pontos);

II – a soma das notas obtidas nas diversas formas de avaliação aplicadas, quando cada uma destas referir-se apenas a uma fração da nota possível (10 pontos);

III – a média do conjunto das avaliações realizadas, quando cada uma destas tiver sido aplicada valendo a nota máxima (pontos).

Embora o registro possa ser expresso em pontuação, como norma quantitativa, a avaliação de aprendizagem dos/as discentes de Ciências do Consumo est estruturada, essencialmente, em termos qualitativos durante o processo de formação.

No que se referem às conclusões das disciplinas, os/as docentes têm autonomia na definição das atividades de suas áreas, tendo o cuidado em marcar o traçado acadêmico com atividades pedagógicas que proporcione análises críticas, importantes para as análises do Cientista do Consumo e das dinâmicas da sociedade. Do ponto de vista operacional, também será orientada a possibilidade para adoção de uma formatação que apresente mais visibilidade da inserção profissional, sejam estas por meio de mostras, exposições, feiras, seminários ou quaisquer atividades as quais apresentem repercussões mais amplas que o âmbito

interno da sala de aula e da instituição e, ao mesmo tempo apresentem a aproximação concreta com o campo profissional.

O presente PPC compreende a importância de que o processo de avaliação dos/as discentes ocorra de modo processual, mediante a utilização de diferenciados instrumentos avaliativos, no sentido de implicar envolvimento dos/as discentes com seu processo de formação. Estes procedimentos de acompanhamento e de avaliação, utilizados nos processos de ensino-aprendizagem, atendem à concepção do curso definida no PPC e permite o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva, resultando em informações sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garante sua natureza formativa, sendo adotadas ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas.

10.5. Acessibilidade nos processos avaliativos

Ainda no tocante à avaliação pedagógica, o Curso de Ciências do Consumo encontra-se balizado, também, pela Política Nacional para Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva (2008, p.11). Nesta, a avaliação configura “uma ação pedagógica processual e formativa que analisa o desempenho do/a aluno/a em relação ao seu progresso individual, prevalecendo [...] os aspectos qualitativos que indiquem as intervenções pedagógicas do professor”. Com esse entendimento, o princípio da inclusão norteará o processo de ensino e aprendizagem, garantindo que os professores, ao realizarem suas avaliações, promovam adaptações em função das necessidades educacionais especiais dos estudantes.

Para os/as alunos/as que são considerados público-alvo da educação inclusiva (pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação), os docentes utilizarão, dentre outras estratégias, as seguintes adaptações avaliativas: dilatação de tempo de avaliação, apresentações de trabalhos em dupla, em equipes ou individual, prova oral, individualizada, sinalizada, ampliada, em Braile, em Libras, com recurso de tecnologias assistivas, permanência de profissional de apoio ou intérprete de Libras em sala e etc. É possível, assim, afirmar que, ao se adaptar uma avaliação ou uma estratégia didática, objetiva-se assegurar a equiparação de oportunidades, uma vez que todos os/as alunos/as são capazes de aprender, independente da sua idade cronológica,

das suas limitações e de suas especificidades. Desse modo, o respeito à individualidade e ao tempo de cada um constitui um princípio fundamental para uma educação inclusiva.

A coordenação do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo tem atuado em parceria com o NACES numa perspectiva inclusiva já no processo de recepção dos/as estudantes com deficiência. A preocupação central é no sentido de garantir o direito dos/as discentes usufruir da melhor forma a estrutura da universidade.

No início do ano letivo, o NACES apresenta a coordenação do curso, uma listagem dos/as discentes ingressantes com deficiência, sinalizando sua especificidade. Nesse momento inicia o trabalho da coordenação a fim de organizar a recepção dos/as estudantes. Localizada a limitação do/a discente, em parceria com a PREG é realizado um mapeamento/previsão de salas de aula que atendam as necessidades específicas dos/as discentes. Esse trabalho também é alinhado com o NACES e corpo docente, no sentido de preparar material didático específico que venha atender as demandas específicas para cada ingressante com deficiência. Além disso, os/as estudantes também são orientados/as quanto às possibilidades de atendimento médico e/ou psicológico específico disponível na universidade.

Já a Assessoria de Cooperação Internacional – ACI, criada em 2007, tem a finalidade de ampliar e consolidar a internacionalização e os laços de cooperação interinstitucional da Universidade, proporcionando à comunidade acadêmica oportunidades de usufruir da mobilidade como forma de fortalecer o desempenho acadêmico e fomentar experiências culturais.

O curso possuirá uma Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico – COAA com o objetivo de acompanhar e orientar os estudantes em situação de insuficiência de rendimento, conforme a Resolução CEPE/UFRPE nº 154/2001. A COAA é composta pelo Coordenador do Curso, 3 (três) professores e 1 (um) estudante, indicados pela Coordenação e homologada pelo CCD.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco no âmbito da Pró-Reitoria de Gestão Estudantil e Inclusão – PROGESTI têm desenvolvido estratégias para incentivo, apoio, acompanhamento e orientação dos/as estudantes frente às diversas demandas apresentadas no decorrer da formação acadêmica. Essas estratégias estabelecem uma estreita relação com as ações afirmativas de permanência na área social, técnico-científica, cultural, política e esportiva.

O curso de Ciências do Consumo da UFRPE pretende trabalhar de modo integrando com a PROGESTI, a fim de viabilizar o acesso dos/as discentes aos processos seletivos referentes aos programas e projetos no campo da garantia da alimentação, transporte e casa de estudante e outras ações de caráter social, em que possam se enquadrar. Iniciativas estas essenciais para a permanência dos/as discentes na instituição até a conclusão de sua formação. Além disso, o curso trabalhará na perspectiva de garantir uma efetiva aproximação com os/as profissionais no campo da assistência e da saúde estudantil, presentes na instituição.

O/a estudante também contará com os serviços Departamento de Registro e Controle Acadêmico - DRCA no processo de acompanhamento de sua vida acadêmica, programando, orientando e coordenando a execução de registros e controle acadêmicos das atividades discentes, desde a admissão com a matrícula, conferindo declarações, atestados, até a conclusão do curso, com a emissão certificados de conclusão, expedição e registros de diplomas e vários outros documentos pertinentes.

Além da PROGESTI e do DRCA, os/as estudantes também contarão com Departamento de Qualidade de Vida – DQV, que tem a missão de desenvolver ações de saúde aos estudantes da UFRPE, sobretudo no que concerne ao atendimento psicológico, orientação educacional, saúde preventiva e de pronto-atendimento (em casos de urgências).

11. INTEGRAÇÃO ENTRE AS ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A Universidade, conforme artigo 207 da Constituição Federal de 1988 tem o princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão como pilares ou tripé de sustentação para a construção do conhecimento, e é importante que os mesmos sejam tratados de forma efetiva e constante no cotidiano de formação das Instituições de Ensino Superiores. O ensino, a pesquisa e a extensão, são independentes funcionalmente e estão também interligados, sendo, portanto, indissociados no contexto da Universidade.

As atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no curso de graduação em Ciências do Consumo, são realizadas de forma interdisciplinar,

articulando a teoria trabalhada em sala de aula com as atividades práticas do mundo do trabalho. Os estudantes vivenciam por meio da participação em projetos de extensão e pesquisa, a experiência acadêmica e a socialização da produção científica em eventos, como a Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão (JEPEX), Congressos Científicos, Seminários, Visitas Técnicas, Rodas de Diálogos, Apresentação de Pesquisas de Iniciação Científica (PIBIC e PIC), entre outros, promovidos pelos Núcleos de Estudos e Pesquisas e Programas de Pós-graduação do Departamento e da Universidade.

Com o ensino, os estudantes vivenciam a construção do conhecimento por meio do curso dos componentes curriculares, avançando a cada semestre, seguindo uma seqüência do conhecimento que irá compor o perfil do profissional, nas áreas de Estado, Sociedade e Relações de Consumo; e Produção, Consumo e Tecnologias.

Entretanto, os cursos das disciplinas da matriz curricular, por si só não abarcam uma formação integral, articulada à vivência prática, ao mundo do trabalho, as tecnologias e a sociedade.

Nesse caso, com a pesquisa é possível vivenciar as técnicas e as tecnologias por meio do conhecimento científico, onde os discentes produzem pesquisas que alimentam a Universidade e a Sociedade. A participação dos estudantes em projetos de pesquisa viabiliza a formação de pesquisadores/as com a possibilidade de estudar temas de interesse, advindos em muitos momentos dos conteúdos trabalhados em sala de aula ou na observação do cotidiano e dos fenômenos da sociedade. Por meio de programas de iniciação científica, os estudantes de Ciências do Consumo, podem vivenciar a pesquisa (bolsista ou voluntário), que requer a elaboração e submissão de um projeto para os editais de pesquisa, com a orientação de um docente. O envolvimento dos estudantes em projetos de pesquisa durante a graduação é uma possibilidade de engajamento futuro em Programas de Pós-graduação, com os cursos de Mestrado e Doutorado. O Departamento de Ciências do Consumo, atualmente possui dois Programas: Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social; e Ciência e Tecnologia dos Alimentos, ambos em nível de Mestrado.

A extensão pode ser observada como uma das possibilidades de interação dos discentes por meio da universidade com a sociedade, sendo dessa forma possível visualizar nas realizações de ações de extensão, os conceitos e as teorias

trabalhadas em sala de aula em articulação com a realidade social. Os projetos de extensão se desdobram em cursos, eventos e ações junto à comunidade e prestação de serviços. Os mesmos podem variar o tempo de sua duração, conforme cronograma definido em editais de seleção, o planejamento das atividades a serem desenvolvidas e a relevância e impacto do projeto para a sociedade.

Por fim, importante destacar que o tripé – ensino, pesquisa e extensão – se retroalimenta e para o desenvolvimento das três pilares no cotidiano da Universidade, torna-se necessária uma relação indissociável desses pilares.

12. APOIO AO DISCENTE:

A Pró-Reitoria de Gestão Estudantil e Inclusão – PROGESTI desenvolve ações e programas de apoio estudantil buscando garantir a igualdade de oportunidades, a melhoria do desempenho acadêmico e, por conseguinte, combater às situações de retenção e evasão. Neste sentido, a Política de Assistência Estudantil desta Instituição tem como propósitos basilares:

1. Democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;
2. Minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da Educação Superior;
3. Reduzir as taxas de retenção e evasão;
4. Contribuir para a promoção da inclusão social por meio da educação.

Diante do exposto, no Quadro 10 são exibidos alguns programas institucionais de apoio ao estudante da UFRPE.

Quadro 10 – Programas de Apoio Estudantil da UFRPE desenvolvidos pela POGESTI

PROGRAMA	RESOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
Apoio ao Ingressante	Resolução CEPE/UFRPE nº 023/2017	Voltado aos alunos ingressantes nos cursos de graduação presencial, regularmente matriculados, e em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Apoio ao Discente	Resolução CEPE/UFRPE nº 021/2017	Voltado aos alunos de primeira graduação, regularmente matriculados em cursos de graduação presenciais, e estarem em situação de vulnerabilidade socioeconômica. As bolsas contemplam: 1. Apoio Acadêmico; 2. Auxílio Transporte; 3. Auxílio Alimentação.
Apoio à Gestante	Resolução CEPE/UFRPE nº 112/2014	Para as discentes que tenham um filho no período da graduação. Duração máxima: 3 anos e 11 meses.
Auxílio Moradia	Resolução CEPE/UFRPE nº 062/2012	Para os estudantes de graduação, de cursos presenciais, regularmente matriculados, residentes fora do município de oferta do curso, reconhecidamente em situação de vulnerabilidade socioeconômica durante a realização da graduação.
Auxílio Recepção/Hospedagem	Resolução CEPE/UFRPE nº 081/2013	Para discentes provenientes dos programas de Cooperação Internacional
Ajuda de Custo	Resolução CEPE/UFRPE nº188/2012	Destinado a cobrir parte das despesas do aluno com inscrição em eventos científicos, aquisição de passagens, hospedagem e alimentação.
Auxílio Manutenção	Resolução CEPE/UFRPE nº 027/2017	Objetiva promover a permanência de alunos residentes, em situação de vulnerabilidade socioeconômica, durante a realização do curso de graduação.
Ajuda de Custo para Jogos Estudantis	Resolução CEPE/UFRPE nº 184/2007	Destinado a cobrir despesas com aquisição de passagens e, excepcionalmente, aluguel de transporte coletivo, hospedagem e alimentação para a participação em jogos estudantis estaduais, regionais e nacionais.

Promoção ao Esporte	Resolução CEPE/UFRPE nº109/2016	Para estudantes de primeira graduação presencial, regularmente matriculados no curso e na Associação Atlética Acadêmica e que apresentem situação de vulnerabilidade econômica
----------------------------	---------------------------------	--

Além da relação constante no Quadro 10 supracitado, são disponibilizados, através da PREG (Quadro 11), os seguintes Programas: Atividade de Vivência Interdisciplinar – PAVI, Monitoria Acadêmica, PET e Incentivo Acadêmico – BIA.

Quadro 11 – Programas da UFRPE desenvolvidos pela PREG

PROGRAMA	RESOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
Atividades de Vivência Multidisciplinar	Resolução CEPE/UFRPE nº 676/2008	Voltado aos alunos dos cursos de graduação e técnicos profissionalizantes com a necessidade de contextualizar os conteúdos teóricos e a flexibilização dos conhecimentos.
Monitoria Acadêmica	Resolução CEPE/UFRPE nº 262/2001	Objetiva estimular nos discentes o gosto pela carreira docente nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Incentivo Acadêmico	Edital	Objetiva apoiar os alunos ingressantes a adaptação à vida acadêmica e a inserção em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

No que diz respeito à oferta de bolsas de iniciação científica e de extensão. Estas são, respectivamente, viabilizadas pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – PRPPG e a Pró-Reitoria de Extensão – PRAE, ambas vinculadas a projetos de pesquisa e extensão da UFRPE.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco no âmbito da Pró-Reitoria de Gestão Estudantil e Inclusão – PROGESTI têm desenvolvido estratégias para incentivo, apoio, acompanhamento e orientação dos/as estudantes frente às diversas demandas apresentadas no decorrer da formação acadêmica. Essas estratégias estabelecem uma estreita relação com as ações afirmativas de permanência na área social, técnico-científica, cultural, política e esportiva.

Destaca-se, ainda, que a Pró-Reitoria de Gestão Estudantil e Inclusão – PROGESTI dispõe de plantão psicológico para atendimento aos discentes da Instituição, além de acompanhamento pedagógico com o objetivo de auxiliar o estudante em seu processo educacional através de um planejamento individualizado de ações específicas de aprendizagem.

O curso de Ciências do Consumo da UFRPE trabalha de modo integrado com a PROGESTI, a fim de viabilizar o acesso dos/as discentes aos processos seletivos referentes aos programas e projetos no campo da garantia da alimentação, transporte e casa de estudante e outras ações de caráter social, em que possam se enquadrar. Iniciativas estas essenciais para a permanência dos/as discentes na instituição até a conclusão de sua formação. Além disso, o curso trabalha na perspectiva de garantir uma efetiva aproximação com os/as profissionais no campo da assistência e da saúde estudantil, presentes na instituição.

No que diz respeito à oferta de bolsas de iniciação científica e de extensão, estas são respectivamente, viabilizadas pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – PRPPG e a Pró-Reitoria de Extensão – PRAE, ambas vinculadas a projetos de pesquisa e extensão da UFRPE.

Já a Assessoria de Cooperação Internacional – ACI, criada em 2007, tem a finalidade de ampliar e consolidar a internacionalização e os laços de cooperação interinstitucional da Universidade, proporcionando à comunidade acadêmica oportunidades de usufruir da mobilidade como forma de fortalecer o desempenho acadêmico e fomentar experiências culturais.

O curso também possui uma Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico – COAA com o objetivo de acompanhar e orientar os/as estudantes em situação de insuficiência de rendimento, conforme a Resolução CEPE/UFRPE nº 154/2001. A COAA é composta pelo Coordenador do Curso, 3 (três) professores e 1 (um) estudante, indicados/as pela Coordenação e homologada pelo CCD.

Os/as estudantes também contam com os serviços Departamento de Registro e Controle Acadêmico - DRCA no processo de acompanhamento de sua vida acadêmica, programando, orientando e coordenando a execução de registros e controle acadêmicos das atividades discentes, desde a admissão com a matrícula, conferindo declarações, atestados, até a conclusão do curso, com a emissão certificados de conclusão, expedição e registros de diplomas e vários outros documentos pertinentes.

Além da PROGESTI e do DRCA, os/as estudantes também contam com o Departamento de Qualidade de Vida – DQV, que tem a missão de desenvolver ações de saúde aos estudantes da UFRPE, sobretudo no que concerne ao atendimento psicológico, odontológico, clínico, nutricional, orientação educacional, saúde preventiva e de pronto-atendimento.

A coordenação do curso tem estabelecido contato direto com estudantes mediante escutas coletivas e individuais sob livre demanda, no sentido de identificar possíveis dificuldades que os/as discentes possam estar passando. Após a escuta, a coordenação tem orientado e acionado a estrutura disponível da UFRPE para fins de atendimento do acompanhamento e das necessidades específicas dos/as discentes.

Também é importante destacar as reuniões de convocatória da coordenação para reuniões específicas com estudantes para tratar de assuntos de interesses coletivos, a exemplo: dificuldades nas disciplinas, avaliação dos processos didáticos, rendimentos nas Verificações de Aprendizagem, matrículas. Esse contato também facilita a proposição de sugestões e encaminhamentos para superação possíveis dificuldades cotidianas. Esse acompanhamento tem sido realizado de modo contínuo ao longo dos semestres.

Outros espaços para estabelecimento de diálogo entre o corpo docente e o corpo discente são as discussões nas reuniões de pleno do departamento e as reuniões do Colegiado de Coordenação Didática do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo. Espaços esses, que os/as discentes têm assento garantido com voz e voto.

Destacam-se outros canais de comunicação para atendimento e apoio aos discentes: e-mails da coordenação, criação de grupos nos aplicativos de comunicação textual, imagens e voz, atendimento telefônico na secretaria do curso, entre outras estratégias e formas personalizadas de comunicação.

13. ACESSIBILIDADE:

A Lei nº 10.098/2000 estabelece as normas gerais e os critérios básicos para promover a acessibilidade de todas as pessoas com deficiência ou que apresentem mobilidade reduzida, independente de qual seja esta deficiência (visual, locomotora, auditiva e etc.), através da eliminação de obstáculos e barreiras. Ainda de acordo

com a referida Lei, os óbices enfrentados pelas pessoas com deficiência são definidos como

qualquer entrave, obstáculo, atitude ou comportamento que limite ou impeça a participação social da pessoa, bem como o gozo, a fruição e o exercício de seus direitos à acessibilidade, à liberdade de movimento e de expressão, à comunicação, ao acesso à informação, à compreensão, à circulação com segurança, entre outros.

Associar a acessibilidade apenas às questões ligadas a infraestrutura física/arquitetônica significa restringir o conceito, haja vista as especificidades do público-alvo que compõe a educação inclusiva (surdos, pessoas com transtornos globais do desenvolvimento, autistas, etc). De acordo com a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (2008, p.12),

na educação superior, a educação especial se efetiva por meio de ações que promovam o acesso, a permanência e a participação dos estudantes. Estas ações envolvem o planejamento e a organização de recursos e serviços para a promoção da acessibilidade arquitetônica, nas comunicações, nos sistemas de informação, nos materiais didáticos e pedagógicos, que devem ser disponibilizados nos processos seletivos e no desenvolvimento de todas as atividades que envolvam o ensino, a pesquisa e a extensão.

No interesse de potencializar ações institucionais de acessibilidade, a UFRPE criou o NACES através da Resolução nº 090/2013. O NACES foi implantado com o objetivo de propor, desenvolver e promover ações de acessibilidade para o atendimento às necessidades das pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, no sentido da remoção de barreiras físicas, pedagógicas, atitudinais e comunicacionais existentes no ambiente acadêmico. O NACES está articulado com os Setores de Acessibilidade das Unidades Acadêmicas.

Na UFRPE, a acessibilidade é compreendida a partir das suas diferentes dimensões (SASSAKI, 2005): arquitetônica, comunicacional, metodológica, instrumental, atitudinal e programática. A acessibilidade está presente desde o momento de ingresso do estudante, ao destinar uma reserva de vagas para as pessoas com deficiência (Lei nº 13. 409/2016), até a sua conclusão, prezando pela qualidade social de sua permanência na instituição. A Universidade também cumpre os requisitos legais de acessibilidade e inclusão, previstos no Decreto nº 5.626/2005,

uma vez que oferece a disciplina de Libras como optativa para os bacharelados e obrigatória para as licenciaturas.

No tocante a questão da acessibilidade, o Curso de Ciências do Consumo em parceria com a Pró-Reitoria de Ensino e Graduação em articulação com as outras Pró-Reitorias e o Núcleo de Acessibilidade visa garantir uma estrutura física e pedagógica para os/as estudantes com deficiência, o acesso a uma formação de qualidade de modo inclusivo conforme previsto nos ordenamentos legais.

Essa questão da acessibilidade pretende ser tratada como uma das prioridades do curso de Ciências do Consumo, haja vista a importância de estimular os/as professores/as a participar de cursos de atualização pedagógica que possam contribuir para sua atuação docente na perspectiva inclusiva, sobretudo na garantia da efetivação do ensino, pesquisa e extensão e assim fortalecer parceria com o Núcleo de Acessibilidade.

13.1. Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida

Uma das atividades permanentes desenvolvidas pelo NACES, em parceria com os Setores de Acessibilidade das Unidades Acadêmicas, é o mapeamento do público-alvo das ações de acessibilidade na UFRPE, incluindo pessoas com deficiência (física, auditiva/surdez, visual/cegueira e intelectual), mobilidade reduzida e discentes com transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação ou outras necessidades educacionais especiais. A atualização do mapeamento dos discentes ocorre por demanda espontânea ou busca ativa através das Coordenações dos Cursos de Graduação e Pós-Graduação e pelo sistema de matrícula utilizado pela Universidade (SIG@UFRPE). No caso da identificação de docentes e técnicos, além da demanda espontânea, ocorre busca ativa no sistema de gestão Sistema Integrado de Administração de Recursos Humanos – SIAPE. Além do desenvolvimento de outras atividades, o NACES oferece o Serviço de Tradução e Interpretação em LIBRAS para atender a comunidade surda, e o Serviço de Orientação Pedagógica, voltado aos discentes e docentes.

No tocante às ações de adaptação física, o NACES repassa as informações do mapeamento das pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida para o Núcleo de Engenharia e Meio Ambiente – NEMAM. A partir disso, são realizadas diversas

intervenções físico-arquitetônicas nos espaços da Universidade, tais como a colocação de vagas especiais em estacionamentos, piso tátil, plataformas elevatórias, banheiros adaptados, rebaixamento de balcões e construção de rampas, etc.

13.2 Acessibilidade para pessoas com Transtorno do Espectro Autista – TEA

No que diz respeito ao atendimento dos estudantes com Transtorno do Espectro Autista (TEA), o Núcleo de Acessibilidade, ao identificar o caso, encaminha para atendimento e acompanhamento pedagógico. Assim como ocorre com outros casos de discentes com necessidades educacionais especiais, a profissional de pedagogia identifica as necessidades educacionais específicas do aluno com TEA, elabora o Plano de Atendimento Educacional Especializado contendo os recursos didáticos necessários que eliminem as barreiras pedagógicas existentes no processo de ensino e aprendizagem, bem como realiza orientações educacionais específicas aos professores e alunos sobre as adaptações curriculares necessárias ao atendimento das necessidades educacionais do discente.

Considerando as especificidades do autismo, a pedagoga ainda colabora na orientação do planejamento de ensino e de propostas avaliativas desenvolvidas pelos professores junto aos demais discentes. Atua também em parceria com profissionais de psicologia e serviço social, com lotação no Departamento de Qualidade de Vida-SUGEP/UFRPE, além de contar com a parceria e apoio dos familiares quando o caso necessita deste tipo de procedimento.

Com o objetivo de difundir informações e promover a sensibilização da comunidade universitária, o Núcleo de Acessibilidade vem estruturando um ciclo de campanhas em torno de temas relacionados às pessoas com deficiência e, em especial, às pessoas com transtorno do espectro autista. Além disso, em parceria com a PREG, o NACES vem articulando a realização de seminários temáticos e cursos de formação docente para abordagem e discussão das referidas questões.

14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

A Política de Ensino de Graduação do Curso de Ciências do Consumo objetiva contribuir para o desenvolvimento estratégico da UFRPE, sobretudo no processo de

garantir a qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão, assim como garantir o previsto no artigo 207 da Constituição da República Federativa do Brasil quando formaliza: “As Universidades Públicas gozam da autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão” (BRASIL, 1988 p. 157).

Nas atividades de ensino, o curso de Ciências do Consumo assume a prerrogativa de oferecer uma formação crítica, inclusiva e propositiva no sentido de favorecer a construção do conhecimento mediante a lógica do saber pensar e do saber fazer, haja vista as demandas concernentes ao mercado e/ou mundo do trabalho. Ancorado no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFRPE de 2013-2020, o curso de Graduação de Ciências do Consumo reforça a importância do investimento para uma educação de qualidade, por meio das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Em se tratando da política de extensão, cabe ressaltar a relevância da efetiva indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão para o Curso de Ciências do Consumo, pois compreende-se que a articulações desses três campos são fundamentais, uma vez que se revelam interdependentes para a formação do consumólogo e/ou cientista do consumo.

Nesses termos, o PDI da UFRPE vem revelar que com o passar dos anos a universidade, têm cada vez mais, diversificado e qualificado as suas atividades de extensão, sobretudo em conformidade ao Plano Nacional de Extensão Universitária (PDI, 2012).

Frente ao exposto, fazer extensão para o curso de Ciências do Consumo implica no atendimento das expectativas institucionais da UFRPE no sentido de promover uma efetiva interface entre a universidade e a sociedade, de modo em que docentes e discentes assumam seu compromisso social derrubando as barreiras que ainda limitam o acesso a universidade pública no país.

As atividades de pesquisa no âmbito do curso de Ciências do Consumo objetivam contribuir para os processos de transformação social, nesse sentido propõe uma articulação com Programas de Pós-Graduação, vinculados ao Departamento, sobretudo com a possibilidade de contribuir com as pesquisas em andamento, e fomentar novos campos de estudos. Além disso, pretende-se promover parcerias com outros cursos de Graduação e Pós-Graduação da UFRPE e

outras IFES, a fim de fortalecer os grupos de pesquisa e os indicadores de desempenho da UFRPE previsto no PDI, assim como a efetivação da interdisciplinaridade e multidisciplinaridade entre diversos campos de produção do conhecimento no país.

As Políticas Institucionais da UFRPE, previstas no PDI, estão sendo implantadas no âmbito do curso de Ciências do Consumo. Estas estão voltadas claramente para a promoção de oportunidades de aprendizagem e alinhadas ao perfil do egresso, adotando-se práticas comprovadamente exitosas ou inovadoras para a sua revisão. Como as seguintes atividades: Monitoria Acadêmica, Incentivo Acadêmico – BIA, Programa de Iniciação Científica (PIBIC e PIC), Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico (PIBITI), e Inovação, Bolsa de Extensão (BEXT).

15. GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA:

O curso de Ciências do Consumo prevê avaliação do Projeto Pedagógico de Curso de modo sistemático a cada dois anos. As estratégias metodológicas para realização das avaliações periódicas do curso serão construídas frente aos pontos questionados sobre o curso e informações importantes a garantia da qualidade da formação do profissional. Nesse sentido contemplará: enquetes, entrevistas, relatos, entre outros.

Além das atividades de avaliação do próprio curso, também serão levados em consideração os relatórios e boletins elaborados e divulgados pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), que considerando os ciclos avaliativos, divulga os dados dos cursos de graduação. As informações são de caráter geral, contemplando o que pensam os discentes sobre planos de ensino, qualidade das aulas de graduação, adequação do currículo, carga horária do curso, infraestrutura, dentre outras informações.

Além dos dados da CPA, também são incluídas informações sobre os docentes que ministram aulas no curso, Núcleo Docente Estruturante - NDE, Comissão Colegiada de Curso - CCD, Diretório Acadêmico - DA e demais discentes. Essa periodização será estabelecida, sobretudo pela garantia de que o PPC esteja funcionando conforme o previsto, assim como pelos possíveis ajustes que poderão ser realizados ao longo do processo de sua implementação.

Cabe também ressaltar que processo avaliativo do Projeto Pedagógico do Curso de Ciências do Consumo (2017- 2019) sinalizou possibilidades de mudanças no perfil do curso. A avaliação foi realizada mediante vários processos: escuta do corpo discente e docente (reuniões); realização de encontros pedagógicos; nas reuniões do Núcleo Docente Estruturante e do Colegiado de Coordenação Didática e reuniões de pleno de departamento.

O resultado dos processos avaliativos do curso reverberou na elaboração do novo perfil curricular, com perspectiva para implantação no semestre 2019.2. O processo de transição para o novo perfil curricular será acompanhado e orientado pelo NDE que contará com a participação e apoio do corpo técnico-administrativo, PREG, DRCA e outros Departamentos da UFRPE.

A Coordenação do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo em diálogo com o DRCA e a PREG constatou por meio de análise do novo perfil curricular e simulação dos componentes curriculares a serem cursados pelos discentes, orienta que as turmas que ingressaram nos semestres 2017.1 e 2017.2 poderão optar pelo novo perfil curricular (proposto para 2019.2 – item 6) ou permanecer cursando o perfil anterior (ofertado desde 2017.1). As turmas que ingressaram nos semestres 2018.1, 2018.2 e 2019.1 migrarão automaticamente para o novo perfil curricular. Qualquer uma destas opções não implicará aos discentes em ônus referentes à carga horária, conteúdo ou aumento no tempo de permanência para a conclusão da graduação. Os/as candidatos/as aprovados/as no SISU de 2019.2, já ingressarão no novo perfil curricular, conforme representação gráfica apresentada no item 6 deste documento e quadro de equivalência apresentada no quadro 9, do item 7.

Com o processo de implementação do novo perfil curricular, serão demandadas diferentes formas de avaliação do curso, a exemplo: realização de enquetes ou questionários com os/as estudantes, semestralmente a partir do 1º período. As análises dos dados serão realizadas pelo NDE juntamente com a Comissão de Ensino do Departamento de Ciências do Consumo (DCC), os quais serão utilizados para melhoria do desempenho da qualidade teórico-metodológica do curso.

Nesse sentido, destaca-se a importância de considerar a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas, como insumo para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, com evidência da apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e existência de processo de autoavaliação periódica. Nos processos de autoavaliação destacam-se os Boletins por Curso da CPA, disponibilizados no siga, para os/as discentes, docentes e técnico-administrativos.

Os dados coletados concernentes às estratégias de autoavaliação do curso serão analisados pelo NDE e Comissão de Ensino e utilizados tanto para gestão, quanto para melhoria do curso, sobretudo no que se refere as possíveis mudanças no âmbito do PPC, infraestrutura, referências bibliográficas, etc.

16. FUNCIONAMENTO DO CURSO

16.1 Funcionamento do Colegiado de Coordenação Didática do Curso - CCD

O Colegiado de Coordenação Didática do Curso – CCD do Bacharelado em Ciências do Consumo encontra-se estruturado a partir do Regimento e Estatuto da Universidade, reunindo-se mensalmente para realizar as seguintes atribuições:

- Elaborar modificações ao currículo do curso, propondo-as ao Colegiado Geral de Coordenação Didática;
- Propor ao Colegiado Geral de Coordenação Didática o elenco de disciplinas optativas do curso;
- Promover, através de propostas devidamente, justificadas, ao colegiado Geral de Coordenação Didática, a melhoria contínua do curso;
- Propor ao Colegiado Geral de Coordenação Didática modificações nos planos dos respectivos cursos;
- Propor, em cada período letivo, os planos de ensino das disciplinas do Currículo do Curso;
- Apreciar e deliberar sobre as solicitações acerca do aproveitamento de estudos e adaptações, ouvidos os docentes da Unidade com competência para julgar e emitir parecer sobre o conteúdo da tais solicitações;
- Aprovar o Regimento do Centro Acadêmico do Curso, submetendo-o depois à homologação do Conselho Universitário;
- Exercer as demais funções que lhe são explícita ou implicitamente, deferidas em lei, no Estatuto e neste Regimento Geral;
- Deliberar sobre os casos omissos na esfera de sua competência.

As reuniões são registradas em atas impressas e no livro de frequência são registradas as assinaturas dos presentes.

O CCD é composto pela Coordenação e representação de docentes do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo, de acordo com a Decisão nº 04/2019, a saber:

Presidenta: Profa. Fabiane Alves Regino

Titulares:

Profa. Celiane Gomes Maia da Silva

Profa. Hortência da Cruz Albuquerque
Profa. Dayse Amâncio dos Santos Veras Freitas
Profa. Laurileide Barbosa da Silva
Profa. Etienne Amorim Albino da Silva

Suplentes:

Profa. Maria Inês Sucupira Maciel
Profa. Raquel de Aragão Uchoa Fernandes
Profa. Michelle Maciel Rufino Maciel
Profa. Jaqueline Ferreira Holanda de Melo
Profa. Joseana Maria Saraiva

16.2 Núcleo Docente Estruturante - NDE

O Núcleo Docente Estruturante de Ciências do Consumo encontra-se estruturado a partir da Resolução CEPE/UFRPE nº65/2011, da Resolução/CONAES/INEP nº 01, de 17 de junho de 2010, que cria e regulamenta as atribuições do NDE, sendo um órgão consultivo responsável pela concepção do PPC e sua atualização e revitalização do mesmo. O NDE de Ciências do Consumo realiza reuniões sistemáticas, mensalmente para realizar o acompanhamento, monitoramento e avaliação do PPC. As reuniões são registradas em atas impressas e em registros fotográficos, com coletas de assinaturas dos participantes da Comissão do NDE no livro de frequência.

O NDE é composto pela Coordenação e representação de docentes do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo, conforme a Resolução CEPE/UFRPE nº65/2011 e decisão 03/2019 do Colegiado de Coordenação Didática - CCD, a saber:

Presidenta: Profa. Fabiane Alves Regino

Titulares:

Profa. Celiane Gomes Maia da Silva
Profa. Michelle Maciel Rufino Maciel
Profa. Joseana Maria Saraiva
Profa. Laurileide Barbosa da Silva

Profa. Etienne Amorim Albino da Silva

Suplentes:

Profa. Dayse Amâncio dos Santos Veras Freitas

Profa. Maria Alice Vasconcelos Rocha

Profa. Maria de Fátima Santiago

Profa. Hortência da Cruz Albuquerque

Profa. Jaqueline Ferreira Holanda de Melo

16.3 Atuação da Coordenação do Curso

A definição da Coordenação do curso é realizada por meio de um processo de escolha com consulta prévia à comunidade universitária, organizada por uma Comissão de Consulta, a quem compete toda responsabilidade do processo, conforme Resolução nº 294/2008 do CONSU.

No decorrer do período de vigência de gestão, a coordenação do curso procura estabelecer uma gestão participativa que envolva o corpo docente e discente, no sentido de construir processos que valorize a voz de todos/as nos processos decisórios frente aos encaminhamentos das demandas e necessidades apresentadas ao curso. Além disso, a coordenação trabalha no sentido de atender suas atribuições que estão previstas e regulamentadas no Artigo nº54 do Estatuto e Regimento Geral da UFRPE e dentre estas atribuições, destacamos:

- Convocar e presidir as reuniões da Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA), Colegiado de Coordenação Didática (CCD) e Núcleo Docente Estruturante (NDE).
- Representar o colegiado junto aos órgãos deliberativos da Universidade.
- Submeter ao Colegiado as modificações propostas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC).
- Encaminhar processos aprovados pelo CCD.
- Coordenar e fiscalizar a execução dos planos e a programação do Curso.
- Adotar, em caso de urgência, providências da competência do CCD.
- Atuar junto aos departamentos responsáveis por ofertar disciplinas no curso.
- Cumprir e fazer cumprir as determinações do CCD e PPC, da Administração Superior e de seus Conselhos, e do Estatuto e do Regimento da Universidade.

16.4. Especificação dos profissionais do curso

16.4.1. Corpo Docente

O Corpo docente é formado professores/as mestres/as e doutores/as vinculados ao Departamento de Ciências do Consumo (Áreas do Conhecimento: Estado, Sociedade e Relações de Consumo – ESR; Produção, Consumo e Tecnologias - PCT) e outros departamentos da UFRPE conforme o quadro 10, a seguir:

Quadro 10 – Especificação dos profissionais do curso

Nome	CPF	Área de conhecimento*	Titulação/ área	Qualificação profissional**	Regime de trabalho	Vínculo empregatício
Ângela Maria Miguel	031.518.666-62	PCT	Economista Doméstico e Mestre em Economia Doméstica/ Departamento de Ciências do Consumo	Economista Doméstico e Mestre em Economia Doméstica	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Celiane Gomes Maia da Silva	008.907.844-69	PCT	Nutricionista, Mestre e Doutora em Nutrição/ Departamento de Ciências do Consumo	Nutricionista, Mestre e Doutora em Nutrição.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Daisyvângela Eucrêmia da Silva Lima	025.138.494-26	PCT	Economista Doméstico, Mestra em Nutrição, Doutoranda em Ciência	Economista Doméstico, Mestra em Nutrição, Doutoranda em Ciência e Tecnologia Alimentar e	Dedicação Exclusiva	Estatutário

			e Tecnologia Alimentar e Nutrição/ Departamento de Ciências do Consumo	Nutrição		
Dayse Amâncio Veras Freitas	034.479.404-09	ESR	Cientista Social, Advogada, Mestra e Doutora em Antropologia/ Departamento de Ciências do Consumo.	Cientista Social, Advogada, Mestra e Doutora em Antropologia.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Éder Lira de Souza Leão	049.477.354-57	ESR	Economista; Mestre em Administração e Desenvolvimento Rural, Doutorado em Sociologia/Departamento de Ciências do Consumo	Economista, Mestre em Administração e Desenvolvimento Rural; Doutorado em Sociologia.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Etienne Amorim Albino da Silva Martins	035.431.064-06	PCT	Economista Doméstico, Mestra em Extensão Rural e Desenvolvimento Local, Doutora em Engenharia Têxtil/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Extensão Rural e Desenvolvimento Local, Doutora em Engenharia Têxtil	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Fabiane Alves Regino	036.603.086-84	PCT	Economista Doméstico, Mestra em Ciências Sociais e Doutora em Saúde Pública/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Ciências Sociais e Doutora em Saúde Pública	Dedicação Exclusiva	Estatutário

Hortência da Cruz Albuquerque	091.928.444-21	ESR	Economista Doméstico, Mestra em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Ivna Borges da Costa	293.282.504-63	ESR	Economista Doméstico, Advogada Mestra em Economia Doméstica, Doutoranda em Estudos Culturais/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Advogada Mestra em Economia Doméstica, Doutoranda em Estudos Culturais	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Jaqueline Ferreira Holanda de melo	089.446.864-24	PCT	Economista Doméstico, Mestra em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Joseana Maria Saraiva	141.695.093-15	ESR	Economista Doméstico, Mestra em Nutrição, Doutora em Serviço Social/ Dept. de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Nutrição, Doutora em Serviço Social	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Laura Susana Duque Arrazola	296.306.064-53	ESR	Socióloga, Mestra em Sociologia Rural, Doutora em Serviço Social/ Departamento de Ciências do	Socióloga, Mestra em Sociologia Rural, Doutora em Serviço Social.	Dedicação Exclusiva	Estatutário

			Consumo.			
Laurileide Barbosa da Silva	033.002.034- 06	ESR	Economista Doméstico, Mestra e Doutora em Serviço Social/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra e Doutora em Serviço Social.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Maria Alice Vasconcelos Rocha	476.017.444- 34	PCT	Arquiteta, Especialista em Comunicação de Moda, Mestra em Engenharia da Produção, Doutora em Design de Moda/ Departamento de Ciências do Consumo.	Arquiteta, Especialista em Comunicação de Moda, Mestra em Engenharia da Produção, Doutora em Design de Moda.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Maria de Fátima Santiago	128.555.964- 91	PCT	Economista Doméstico, Mestra em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Maria Inês Sucupira Maciel	150.657.661- 34	PCT	Química, Especialista em Nutrição, Mestra em Ciências dos Alimentos, Doutora em Ciências Biológicas/ Departamento de Ciências do Consumo.	Química, Especialista em Nutrição, Mestra em Ciências dos Alimentos, Doutora em Ciências Biológicas.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Maria Zênia Tavares da Silva	463.391.164- 34	ESR	Economista Doméstico, Especialista em Formação de	Economista Doméstico, Especialista em Formação de Educadores, Mestra em Nutrição,	Dedicação Exclusiva	Estatutário

			Educadores, Mestra em Nutrição, Doutoranda em Sociologia/ Departamento de Ciências do Consumo.	Doutoranda em Sociologia		
Michelle Cristina Rufino Maciel	042.854.364-26	ESR	Economista Doméstico, Mestra em Extensão Rural e Desenvolvimento Local/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Extensão Rural e Desenvolvimento Local	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Michelle Raysa Pereira de Melo	025.272.674-08	PCT	Bióloga, Mestra e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Departamento de Ciências do Consumo.	Bióloga, Mestra e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Raquel de Aragão Uchôa Fernandes	058.652.106-29	ESR	Economista Doméstico, Mestra em Extensão Rural, Doutora em Ciências Sociais/ Departamento de Ciências do Consumo.	Economista Doméstico, Mestra em Extensão Rural, Doutora em Ciências Sociais.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima	381.806.774-00	PCT	Engenheira Química, Mestra e Doutora em Nutrição/ Departamento de Ciências do Consumo.	Engenheira Química, Mestra e Doutora em Nutrição.	Dedicação Exclusiva	Estatutário

Cláudio Morais de Souza		Outro Departamento	Cientista Social, Mestre em Sociologia, Doutor em Ciências Sociais/ Departamento de Ciências do Consumo.	Cientista Social, Mestre em Sociologia, Doutor em Ciências Sociais.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Larissa Santana Barreto		Outro Departamento	Matemática, Mestra em Estatística, Doutora em Matemática Computacional/ Departamento de Estatística e Informática.	Matemática, Mestra em Estatística, Doutora em Matemática Computacional.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Jorge Roberto Tavares de Lima		Outro Departamento	Engenheiro Agrônomo, Especialização em Gerenciamento e Gestão de Projetos, Especialização em Concepção e Análise de Sistemas Organizacionais, Doutor em Agroecologia/ Departamento de Educação.	Engenheiro Agrônomo, Especialização em Gerenciamento e Gestão de Projetos, Especialização em Concepção e Análise de Sistemas Organizacionais, Doutor em Agroecologia.	Dedicação Exclusiva	Estatutário
Luiz Flávio Arreguy Maia Filho		Outro Departamento	Economista, Mestre e Doutor em Ciências Econômicas/ Departamento de Economia.	Economista, Mestre e Doutor em Ciências Econômicas.	Dedicação Exclusiva	Estatutário

16.4.2. Corpo Técnico-Administrativo

O corpo técnico-administrativo que atende o Departamento de Ciências do Consumo é composto:

CORPO TÉCNICO	FUNÇÃO
Ana Engracia Gonçalves do Amaral Ribeiro	Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PGCTA
Maria Isabel de Moraes Gomes	Secretaria do Programa de Pós-Graduação em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social - PGCDs
Danielle Gomes Tavares	Secretaria de Direção e Apoio Didático
Ângela Lima Meneses de Queiroz	Técnica em Laboratório - Área: Alimentos
Sonia Maria de Andrade	Secretaria de Coordenação do Curso

17. ESTRUTURA DO CURSO

O Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo contará com a estrutura necessária para garantia do seu funcionamento nas instâncias da Universidade Federal Rural de Pernambuco, sobretudo no que concernem as instalações de salas e laboratórios do Departamento de Ciências do Consumo, entre outros espaços, como descritos a seguir:

ESPAÇO	LOCAL
Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Técnica Dietética	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Processamento e Conservação de	Departamento de Ciências do

Alimentos	Consumo (DCC)
Laboratório de Instrumentação	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Observatório da Família	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Núcleo de Estudos e Pesquisas Sobre a Mulher – NUPEM	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Núcleo de Estudos do Consumo e Economia Familiar – NECEF	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Núcleo de Estudos e Pesquisa em Políticas Públicas para Infância e Adolescência - NEPIAD	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Núcleo de Desenvolvimento e Valorização do/a Idoso/a – NUPEVI	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Arte e Expressão	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Antropometria	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Ambientação	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Design/ Sistema Audaces	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Têxteis	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Conservação Têxtil	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Vestuário	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Modelagem/Moulage	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Laboratório de Vestuário Industrial	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Núcleo de Produção de Roupas	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Acervo Técnico de Arte, Habitação e Vestuário.	Departamento de Ciências do

	Consumo (DCC)
Biblioteca e Setorial	Biblioteca Central da UFRPE Biblioteca Setorial da UFRPE
Restaurante Universitário	Prédio Central da UFRPE
Unidade Médica	Departamento de Qualidade de Vida – DQV
Salas de Reunião	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Auditório	Departamento de Ciências do Consumo (DCC) / Centro de Graduação e Ensino – CEGOE
Sala de Estudo	Centro de Graduação e Ensino - CEGOE/ Biblioteca Central
Salas de Aula	Centro de Graduação e Ensino – CEGOE
Quadra Poliesportiva	Departamento de Educação Física
Salas de Professoras/es	Departamento de Ciências do Consumo (DCC) (quatorze salas)
Sala da Coordenação do Curso de Ciências do Consumo	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)
Sala da Coordenação de Pós-Graduação	Departamento de Ciências do Consumo (DCC)

REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em: www.planalto.gov.br

BRASIL. Congresso. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, Edição Extra, 26. Jun. 2014.

BRASIL. Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno Espectro Autista; e altera o § 3o do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 de dez. 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2012/lei/l12764.htm. Acesso em: 08 jun.2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva. Brasília: MEC/SEESP, 2008.

BRASIL. Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

BRASIL. Lei nº 13.409 de 28 de dezembro de 2016. Altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 de dez. 2016.

BRASIL. Lei nº 9.536, de 11 de dezembro de 1997. Regulamenta o parágrafo único do art.49 da lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Brasília, DF, 12 dez. 1997. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9536.htm. Acesso em: 08 jun.2018.

BRASIL. Lei nº 2.524, de 4 de Julho de 1995. Federaliza a Universidade Rural de Pernambuco. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 jul. 1995. Disponível em: <http://www.2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1950-1959/lei-2524-4-julho-1955-360914-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 08 jun.2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Lei nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961. Fixa as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 27 dez. 1961. Seção 1, p. 11.429.

BRASIL. Congresso. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 1996.

BRASIL. Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Dispõe sobre o regime jurídico único dos servidores públicos civis da União, autarquias e das fundações públicas federais. Brasília, DF, 19 abr. 1991.

BRASIL. Lei nº 60.731, de 19 de maio de 1967. Transfere para o Ministério da Educação e Cultura os órgãos de ensino do Ministério da Agricultura e dá outras providências. Brasília, DF. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1960-1969/decreto-60731-19-maio-1967-401466-norma-pe.html>. Acesso em: 08 jun.2018.

BRASIL. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 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”. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 de mar. 2008.

BRASIL, Lei nº 13.146, de 6 de Julho de 2015. Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 de jul. 2015. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm. Acesso em: 08 jul.2018.

BRASIL. Congresso. 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 **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28. abr. 1999.

BRASIL. 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23. dez. 2005.

BRASIL. Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nº 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 3. dez. 2004.

BRASIL. Decreto nº 89.758, de 6 de junho de 1984. Dispõe sobre a matrícula de cortesia, em cursos de graduação, em Instituições de Ensino Superior, de funcionários estrangeiros de Missões Diplomáticas, Repartições Consulares de Carreira e Organismos Internacionais, e de seus dependentes legais, e dá outras providências. Lei nº 60.731, de 19 de Maio de 1967. Transfere para o Ministério da Educação e Cultura os órgãos de ensino do Ministério da Agricultura e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 jun. 1984. Seção 1, p. 8098.

BRASIL. 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23. dez. 2005.

BRASIL. Ministério da Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 2**, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 jun. 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 1**, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 mai. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 2**, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 jun. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 jun. 2004. Seção 1, p. 11.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 2**, de 01 de julho de 2015. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a formação inicial em nível superior e para a formação continuada. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 3 jul. 2015. Seção 1, p. 8-12.

BRASIL. Ministério da Educação. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. **Resolução nº 01**, de 17 de Junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 27 jul. 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Ministro. Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016. Revoga a Portaria MEC nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11out. Seção 1, p. 21.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer nº 261, de 9 de novembro de 2006. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 jun. 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer nº 261, de 9 de novembro de 2006. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 jun. 2007.

BRASIL. [Constituição (1988)]. *Constituição da República Federativa do Brasil*. texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações adotadas pelas Emendas Constitucionais nos 1/1992 a 68/2011, pelo Decreto Legislativo nº 186/2008 e pelas Emendas Constitucionais de Revisão nos 1 a 6/1994. – 35.ed. – Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2012.
Disponível: [file:///C:/Users/157742014/Downloads/constituicao_federal_35ed%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/157742014/Downloads/constituicao_federal_35ed%20(1).pdf). Acessado: 18/04/2016.

BRASIL. [Lei Darcy Ribeiro (1996)]. *LDB: Lei de diretrizes e bases da educação nacional* [recurso eletrônico]: *Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional*. – 9. ed. – Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2014. Disponível: http://file:///C:/Users/157742014/Downloads/ldb_5ed.pdf. Acessado:18/04/2016.

BRASIL. Resolução CNE/CES Nº 2, de 18 de junho de 2007: dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Disponível: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf. Acessado:18/04/2016.

BRASIL. Resolução CONAES Nº 01 de 17 de Junho de 2010: *normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências*. Disponível: http://www.unb.br/administracao/decanatos/deg/downloads/circ_resol/resolucao_conaes_01_1010.pdf. Acessado: 18/04/16.

BRASIL. Resolução Nº 01/2013 – Conselho Universitário: Plano de Desenvolvimento Institucional/ UFRPE 2013-2020. Recife, 2012. Disponível: http://file:///C:/Users/157742014/Downloads/4616_PDI-2013-2020-CONSU.pdf.txt. Acessado: 18/04/2016.

Developing a contemporary conceptualization for consumer sciences in higher education in the UK - Sue Bailey - *International Journal of Consumer Studies* 34 (2010) 243–254

LACHANCE, Marie J. **Experience with and Thoughts about a University Education in Consumer Sciences**. *Academic Consumer Interest Research (CIR) in Policy Development: Strengthening a Canadian Network*, 2012.

LIMA, Vera Lúcia Arroxelas Galvão de; MACIEL, Michelle Cristina Rufino; ROCHA, Maria Alice Vasconcelos; SANTIAGO, Maria de Fátima; SARAIVA, Joseana Maria; SILVA, Maria Zênia Tavares da. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo**. Recife, 2016.

MCCRACKEN, G. **Consumo & Cultura**: novas abordagens ao caráter simbólico dos bens e das atividades de consumo. Rio de Janeiro: Mauad, 2003.

MELO, L. E. H. de. et al. De alveitares a veterinários: notas históricas sobre a medicina animal e a Escola Superior de Medicina Veterinária São Bento de Olinda, Pernambuco (1912-1926). *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.17, n.1, jan.-mar. 2010, p. 107-123. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v17n1/07.pdf> Acesso em: 08 jan. 2018.

SASSAKI, Romeu Kazumi. **Inclusão**: o paradigma do século 21. *Revista Inclusão*. ano I, n. 1, p. 19-23, out, 2005.

SOUZA, Osvaldo Martins Furtado de. **Coisas e fatos de nosso mundo rural**. Recife: UFRPE, CODAI; Associação dos Amigos da Rural, 2000.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 030**, 19 de abril de 2010. Estabelece a inclusão do componente curricular "Língua Brasileira de Sinais – Libras" nos currículos dos cursos de graduação da UFRPE. Recife, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 217**, 9 de setembro de 2012. Estabelece a inclusão do componente curricular "Educação das Relações Étnico-Raciais" nos currículos dos cursos de graduação da UFRPE. Recife, 2012.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 678**, 16 de dezembro de 2008. Estabelece normas para organização e regulamentação do Estágio Supervisionado Obrigatório para os estudantes dos Cursos de Graduação da UFRPE e dá outras providências. Recife, 2008.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 098**, 06 de setembro de 2017. Aprova a criação da Unidade Acadêmica de Belo Jardim (UABJ) desta Universidade e dá outras providências. Recife, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 354**, 13 de junho de 2008. Aprova Regulamento que normatiza a reintegração em Cursos da UFRPE na modalidade de ingresso extravestibular e dá outras providências. Recife, 2008.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 34**, 16 de janeiro de 1997. Dispõe sobre o ingresso extravestibular na modalidade reopção ou transferência interna. Recife, 1997.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 181**, 01 de outubro de 1991. Dispõe sobre o portador de diploma. Recife, 1991.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 220**, de 16 setembro de 2016. Revoga a Resolução Nº 313/2003 deste Conselho, que regulamentava as diretrizes para elaborar e reformular os Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFRPE e dá outras providências. Recife, 2016.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 597**, de 9 setembro de 2009. Revoga a resolução 430/2007 e aprova novo Plano de Ensino, dos procedimentos e orientações para elaboração, execução e acompanhamento. Recife, 2009.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 425**, de 20 setembro de 2010. Regulamenta equiparação ao Estágio Supervisionado, das atividades de Extensão, Monitoria e Iniciação Científica dos Cursos de Graduação da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 065**, 16 de fevereiro de 2011. Aprova a criação e regulamentação da implantação do Núcleo Docente Estruturante – NDE dos cursos de graduação da UFRPE. Recife, 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 494**, de 18 outubro de 2010. Dispõe sobre a verificação da aprendizagem no que concerne aos Cursos de Graduação da UFRPE. Recife, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 362**, de 23 novembro de 2011. Estabelece critérios para a qualificação e o registro das Atividades Complementares nos cursos de Graduação da UFRPE. Recife, 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 622**, 16 de dezembro de 2010. Regulamenta normas de inserção de notas de avaliação de aprendizagem no Sistema de Informações e Gestão Acadêmica –Sig@, da UFRPE. Recife, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 486**, 19 de dezembro de 2006. Dispõe sobre obrigatoriedade de alunos ingressos na UFRPE de cursarem os dois primeiros semestres letivos dos cursos para os quais se habilitaram. Recife, 2006.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 154**, 22 de maio de 2001. Estabelece critérios para desligamento de alunos da UFRPE por insuficiência de rendimento e decurso de prazo. Recife, 2001.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 235**, 16 de agosto de 2017. Aprova base curricular comum aos Cursos de Licenciatura ofertados pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 281**, 18 de dezembro de 2017. Aprova depósito legal de Monografias e Trabalhos de Conclusão de Cursos de Graduação e Pós-Graduação Lato Sensu da UFRPE. Recife, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 276**, 16 de dezembro de 1998. Exclui dos cursos noturnos a obrigatoriedade das disciplinas Educação Física A e B e propõe modificações para os cursos diurnos da UFRPE. Recife, 1998.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 100**, 16 de setembro de 1983. Dispõe sobre o ingresso extravestibular na modalidade reintegração. Recife, 1983.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 362**, de 23 novembro de 2011. Estabelece critérios para a qualificação e o registro das Atividades Complementares nos cursos de Graduação da UFRPE. Recife, 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 442**, de 06 outubro de 2006. Dispõe sobre a dispensa de disciplinas já cursadas pelos alunos matriculados nos diferentes cursos de graduação das Unidades Acadêmicas da UFRPE. Recife, 2006.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 021**, de 15 fevereiro de 2017. Aprova Dispõe sobre a dispensa de disciplinas já cursadas pelos alunos matriculados nos diferentes cursos de graduação das Unidades Acadêmicas da UFRPE. Recife, 2006.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 184**, de 13 abril de 2007. Define normas para concessão de ajuda de custo para discentes da graduação da UFRPE para participação em jogos estudantis estaduais, regionais e nacionais. Recife, 2007.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho Universitário. **Resolução nº 003**, 1 de fevereiro de 2017. Aprova alteração das Resoluções nº260/2008 e nº 220/2013 ambas do CONSU da UFRPE. Recife, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho Universitário. **Resolução nº 023**, de 03 abril de 2017. Aprova novas normas para concessão de Bolsa do Programa de Apoio ao Ingressante nos Cursos de Graduação presenciais da UFRPE. Recife, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. Conselho Universitário. **Resolução nº 090**, 15 de março de 2013. Aprova a reestruturação de Unidades Organizacionais da Universidade Federal Rural de Pernambuco e dá outras providências. Recife, 2013.