

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SALIM, César S. HOCHMAN, Nelson. RAMAL, Andrea C. RAMAL, Silvina A. Construindo Planos de Negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001. DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001. STRELCZUK, P. Como saber se um negócio é bom - Antes de fazer negócio. Novatec, 2011. 224p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DOLABELA, Fernando. O Segredo de Luisa. 14. Ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2006. SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 747 p. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. FELIPINI, D. Plano de negócios fácil: com dicas e exemplos (Ecommerce melhores práticas). Lebooks Editora, 2017. 57p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: PROJETOS ESPECIAIS II		
Código:		
Carga horária total: 100h	CH Teórica: 0h	CH Prática: 100h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 0h		
Créditos: 5		
Pré-requisitos: nenhum		
Semestre: III		
Nível: Técnico		
EMENTA		

Elaboração de um relatório de pesquisa sobre temática que contemple a prática do perfil profissional do Técnico em Alimentos. Defesa perante uma banca composta pelo professor orientador, pelo professor da disciplina e por um professor do curso.

OBJETIVOS

Aplicar e consolidar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, sob orientação de um professor; Compreender os elementos textuais de um projeto científico; Elaborar relatório nos moldes de artigo científico da pesquisa realizada.

PROGRAMA

1. Apresentação do funcionamento do projeto integrador;
2. Definição do objetivo de estudo;
3. Definição das metodologias de pesquisa que serão utilizadas;
4. Executar as atividades (análises laboratoriais, coletas de dados em campo, desenvolvimento de produto, dentre outras) relacionadas a consecução dos objetivos da pesquisa;
5. Acompanhamento das atividades;
6. Defesa do projeto em apresentação com banca avaliadora e o professor responsável pela orientação do projeto.

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina é desenvolvida no formato presencial, no qual o estudante deverá desenvolver, através das orientações do professor, relatório de pesquisa a ser submetido a avaliação por uma banca examinadora.

AVALIAÇÃO

A avaliação será unicamente através do relatório de pesquisa elaborado que será avaliado por uma banca examinadora. Se porventura o estudante não obtiver nota satisfatória para a aprovação e estiver em condição de Avaliação Final, este deverá corrigir o seu relatório até data fixada pela banca para nova avaliação e obtenção de nota final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AZEREDO, H. M. C. **Fundamentos de Estabilidade de Alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2012. 326p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. Barueri: Nobel, 2009. 511p.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ateneu, 2008. 182p.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 6 ed. Viçosa: UFV, 2015. 668 p.