



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BACABAL**

**CURSO DE GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS
BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E
EQUIPAMENTOS**



Francisco Roberto Brandão Ferreira
Reitor

Ximena Paula Nunes Bandeira Maia da Silva
Pró-Reitora de Ensino

Maron Stanley Silva Oliveira Gomes
Diretor-Geral

Isa Prazeres Pestana
Diretora de Desenvolvimento Educacional

Carlos Alberto Lira Júnior
Chefe do Departamento de Ensino

Leonildes de Jesus Aguiar Vieira
Coordenadora do Curso de Tecnologia de Alimentos

DADOS DO CAMPUS

CNPJ: 10.735.145/0004-37

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão.

Nome de Fantasia: IFMA - Campus Bacabal

Autorização de Funcionamento: Portaria MEC Nº 1.170, de 21 de setembro de 2010

Endereço: Avenida Gov. João Alberto, S/Nº, Bairro: Areal. CEP: 65.700-000. Bacabal - MA

E-mail: drq.bacabal@ifma.edu.br

BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Biblioteca

A biblioteca do Campus Bacabal funciona de segunda a sexta-feira ininterruptamente das 08h às 21h. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 01 bibliotecária e 03 auxiliares de biblioteca. O acervo é aberto, possibilitando ao usuário o manuseio das obras.

A Biblioteca opera com um sistema completamente informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O sistema informatizado propicia a reserva de exemplares cuja política de empréstimos prevê um prazo máximo de 07 (sete) dias para o aluno e 15 (quinze) dias para os professores, além de manter pelo menos 1 (um) volume para consultas na própria Instituição. O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

Oferece serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo, numa proporção de 6 (seis) alunos por exemplar, no mínimo, 3 (três) dos títulos constantes na bibliografia básica e 2 (dois) dos títulos constantes na bibliografia indicada pelos docentes das disciplinas que compõem o curso, com uma média de 3 exemplares por título.

Acervo

A biblioteca do campus Bacabal, possui o seguinte acervo destinado ao curso de Tecnologia de Alimentos.

Título	Autor	Ano
A doceria tradicional de Pelotas	Senac	2004
A terceira margem: em busca do ecodesenvolvimento	Sachs, Ignacy	2009
Acidente do trabalho e suas consequências sociais	Negrini, Daniela Aparecida Flausino	2010
ACTA tecnologia/ Instituto Federal de Educação, Ciencia e Tecnologia do Maranhão	Periódico	2010
ACTA tecnologia/ Instituto Federal de Educação, Ciencia e Tecnologia do Maranhão	Periódico	2010
ACTA tecnologia/ Instituto Federal de Educação, Ciencia e Tecnologia do Maranhão / IFMA	Periódico	2011
ACTA tecnologia/ Instituto Federal de Educação, Ciencia e Tecnologia do	Periódico	2011

Maranhão / IFMA		
Adubos & adubações	Malavolta, E.	2002
Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável	Gliessman, Stephen R.	2008
Álgebra linear e aplicações	Callioli, Carlos A.	1990
Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social	Azevedo, Elaine (Elaine Azevedo)	2012
Análises físico-químicas de sistemas marginais marinhos	Silva, Carlos Augusto Ramos	2004
Apoio do BNB à P& D da fruticultura regional	Periódico	2009
Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia	Venturini Filho, Waldemar Gaston	2010
Biocombustível 1	Lora, Electo Eduardo Silva	2012
Bioquímica Combo	Campbell, Mary K.	2011
Bioquímica: biologia molecular	Campbell, Mary K.	2007
Bioquímica: bioquímica básica	Campbell, Mary K.	2011
Bioquímica: textos e atlas	Koolman, Jan	2005
Biossegurança	Coringa, Josias do Espírito Santo	2010
Biotecnologia e nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos	Costa, Neuza Maria Brunoro	2003
Biotransformations in organic chemistry: a textbook	Faber, Kurt	1997
Boletim do Observatório Ambiental	Vários	2011
Boletim do Observatório Ambiental	Vários	2010
Boletim do Observatório Ambiental	Vários	2012
Boletim do Observatório Ambiental	Vários	2011
Boletim do Observatório Ambiental	Vários	2013
Caderno de Aulas Práticas da Cafeicultura	Brasil, Ministério da Educação	2016
Cálculo	Stewart, James	2012
Cálculo	Anton, Howard	2007
Cálculo diferencial e integral	Lima, Barnabé Pessoa	2008
Cálculo III	Oliveira, Gilvan Lima de	2000
Chapada diamantina: culinária & história	Senac Bahia	2013
Concepts and models of inorganic chemistry	Douglas, Bodie Eugene	1993
Conservação do solo	Bertoni, José	2010
Culinária amazônica: o sabor da natureza	Senac	2011
Culinária baiana no restaurante do Senac pelourinho	Lody, Raul Giovanni da Motta	2009
Culinária caprina: do alto sertão à alta gastronomia	Bosisio Júnior, Arthur (coord.)	2005
Culinária suína no Brasil: qualidade do	Bosisio Junior, Arthur	2010

campo à mesa		
Curso de Química: Química Geral	Sardella, Antônio	1998
Desenvolvimento sustentável, que bicho é esse?	Veiga, José Eli da	2008
Destrução e equilíbrio: o homem e o ambiente no espaço e no tempo	Rodrigues, Sérgio de Almeida	1989
Educação ambiental: da teoria à prática	Cassiano Pamplona Lisboa	2012
Erosão e conservação dos solos: conceitos, temas e aplicações	Guerra, Antonio José Teixeira	2009
Finger food: sabor e sofisticação em miniporções	Leite, André	2015
Físico-química	Atkins, Peter William	2012
Free radicals in organic chemistry	Fossey, Jacques	1995
Fruticultura brasileira	Gomes, Pimentel	2012
Fundamentos de Agroecologia	Amaral, Atanásio Alves do	2011
Fundamentos de bioquímica	Mayer, Laurí	2012
Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos	Oetterer, Marília	2006
Fundamentos de ecologia	Odum, Eugene P.	2013
Fundamentos de físico-química	Castellan Gilbert William	2011
Fundamentos de Matemática Elementar 2: logaritmos	Iezzy, Gelson	1993
Fundamentos de Matemática Elementar 3: trigonometria	Iezzi, Gelson	1993
Fundamentos de Matemática Elementar 5: combinatória, probabilidade	Hazzan, Samuel	1993
Fundamentos de Matemática Elementar 7: geometria analítica	Iezzy, Gelson	1993
Fundamentos de matemática elementar 9: geometria plana	Dolce, Osvaldo	1993
Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos	Cecchi, Heloisa Máscia	1999
Generalização de método de Sarrus para cálculo de determinantes de matrizes de ordem arbitrária	Eliúde Trovão Moraes	2017
Geometria analítica: um tratamento vetorial	Camargo, Ivan de	2005
Gestão Ambiental	Pimenta, Handson Claudio Dias	2012
Higiene e manipulação de alimentos	Lopes, Thiago Henrique	2012
Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianas	Andrade, Nélio José de	2008
Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos	Fisberg, Regina Mara	2005
Introdução à bioquímica	Bettelheim, Frederick	2012

Introdução à polímeros	Mano, Eloisa Biasotto	1999
Introdução à química ambiental	Rocha, Julio Cesar	2009
Maçiço de Baturité: Saberes, Sabores e Sustentabilidade	Lima, Anna Érika Ferreira	2016
Manual de artigos científicos	Gonçalves, Hortência de Abreu	2004
Matemática instrumental	Joana Botini, Renato Barraca	2011
Material de apoio para o aprendizado de libras	Figueira, Alexandre dos Santos	2011
Meio ambiente em cena	Adriana Angélica Ferreira	2012
Meio ambiente, poluição e reciclagem	Mano, Eloisa Biasotto	2010
Microbiologia	Tortora, Gerard J.	2005
Microbiologia	Brandão, William Terroso de M.	2012
Microbiologia de alimentos	Jay, James M.	2005
Microbiologia: conceitos e aplicações	Pelczar Jr., Michael Joseph	1997
Microbiologia: conceitos e aplicações	Pelczar Jr., Michael Joseph	1997
Modelo interativo de viabilidade econômica de reflorestamento ciliar com benefício gerado pela venda de créditos de carbono: Estudos de caso da Mata Atlântica alagoana	Tenório, Alcides J. de A.	2012
O agronegócio da caprino-ovinocultura no Nordeste Brasileiro	Nogueira Filho, Antônio	2006
O desafio ambiental	Gonçalves, Carlos Walter Porto	2012
O mundo das conchas: delicias chegam do mar	Bosisio Junior, Arthur (coord.)	2004
O pão na mesa brasileira	Senac	2012
Pantanal: sinfonia de sabores e cores	Bosisio Junior, Arthur (coord.)	2006
Perspectivas para a bioenergia no Mato Grosso do Sul	Flavio Aristone	2013
Porco+ feijão + couve= feijoada!?: a bioquímica e seu ensino na educação básica	Leal, Murilo Cruz	2012
Práticas em tecnologia de alimentos	Nespolo, Cassia Regina	2015
Princípios de bioquímica de Lehning	Nelson, David L.	2014
Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente	Atkins, Peter	***
Química ambiental	Colin Baird, Michael Cann	2011
Química analítica quantitativa elementar	Baccan, Nivaldo	2001
Química das sensações	Retondo, Carolina Godinho	2009

Química em tubos de ensaio: uma abordagem para principiantes	Pelczar Jr., Michael Joseph	1997
Química Geral	Brady, James E.	2012
Química geral e reações químicas	Kotz, John C.	2011
Química inorgânica	Shriver, Duward F.	2008
Química no laboratório	Postma, James M.	2009
Química Orgânica	Solomons, T. W. Graham	2012
Sabores e cores das Minas Gerais: a culinária mineira no hotel Grogotó	Bosisio, Arthur (coord.)	2009
Sociologia em sala de aula: diálogos sobre o ensino e suas práticas	Feitosa, Samara	2012
Solo, planta e atmosfera: conceitos, processos e aplicações	Reichardt, klaus	2012
Solos	Coringa, Elaine de Arruda Oliveira	2012
Solos e fertilidade do solo	Troeh, Frederick R.	2007
Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos : manual de laboratório	Erika Barbosa Camargo	2012
Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal	Ordóñez, Juan A.	2005
Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos	Ordóñez, Juan A.	2005
Viva com esperança: segredos para ter saúde e vida de qualidade	Finley, Mark	2014

Instalações e Equipamentos

O Campus Bacabal, possui:

- 10 salas de aula;
- 02 Laboratórios de informática;
- 01 Laboratório de Química contendo:
- 01 laboratório de Alimentos;
- 01 laboratório de Matemática/Física;
- 01 área de esportes com campo de futebol sem cobertura;
- 01 cantina (em construção);
- 01 refeitório (em construção);
- 02 salas de professores;
- 01 biblioteca;
- 01 auditório com 150 cadeiras;
- 01 Ambulatório;
- 01 bloco administrativo com salas destinadas às Diretorias, Departamentos e Núcleos; coordenações e núcleos;

- 01 área de convivência (em construção);
- 01 ônibus com 46 lugares;
- 01 van com 14 lugares;
- 01 caminhonete.

A estrutura física do Campus Bacabal está adequada quanto a questão de acessibilidade, possuindo rampa de acesso ao piso superior, identificação de salas em Braille.

Todos os bens patrimoniais que estão à disposição do curso constam no SUAP. Dos recursos audiovisuais constam:

- 10 lousas digitais (uma por sala);
- 20 Projetores Multimídia;
- 01 câmera fotográfica;
- 02 Caixas de som amplificadas;
- 02 microfones;
- 05 Notebooks.