



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DE ALAGOAS**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Maceió, agosto de 2019



## **GESTÃO DA UNCISAL**

### **REITOR**

*Henrique de Oliveira Costa*

### **VICE-REITORA**

*Ilka do Amaral Soares*

### **CHEFE DE GABINETE**

*Paulo Sérgio da Silva*

### **PRÓ-REITOR DE GESTÃO ADMINISTRATIVA – PROGAD**

*Adalberto Bandeira de Melo Neto*

### **PRÓ-REITORA DE GESTÃO DE PESSOAS – PROGESP**

*Raquel Alves Araújo Sarmento*

### **PRÓ-REITORA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PROPEP**

*Mara Cristina Ribeiro*

### **PRÓ-REITORA DE ENSINO E GRADUAÇÃO – PROEG**

*George Márcio da Costa e Souza*

### **PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO – PROEX**

*Maria Margareth Ferreira Tavares*

### **PRÓ-REITORA ESTUDANTIL – PROEST**

*Liliane Correia Toscano de Brito Dizeu*

### **CENTRO DE ENSINO DE CIÊNCIAS INTEGRADORAS – CCI**

*Simone Schwartz Lessa – Diretora*

#### **Núcleo de Ensino de Ciências Biológicas – NUCIB**

*Célio Fernando de Sousa Rodrigues - Coordenador*

#### **Núcleo de Ensino de Ciências Exatas – NUCE**

*Natércia de Andrade Lopes Neta - Coordenadora*

#### **Núcleo de Ensino de Ciências Humanas, Sociais e de Políticas Públicas – NUCISP**

*Ana Raquel de Carvalho Mourão – Coordenadora*

### **CENTRO DE ENSINO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE – CCS**

*Sandra Adriana Zimpel – Diretora*

#### **Núcleo de Propedêutica e Terapêutica e Áreas Temáticas Específicas – NUPROP**

*Simone Stein Siqueira – Coordenadora*



**Núcleo de Saúde do Adulto e do Idoso – NUSAI**

*Elenildo Aquino dos Santos - Coordenador*

**Núcleo de Saúde Materno-Infantil e do Adolescente – NUSMIAD**

*Pollyanna Almeida Costa dos Santos - Coordenadora*

**CENTRO DE ENSINO DE EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA – CED**

*Maria Áurea Caldas Souto – Diretora*

**Núcleo de Educação a Distância – NEAD**

*Tito Lívio Ribeiro Gomes do Nascimento - Coordenador*

**Núcleo de Tecnologias de Informação e Comunicação na Educação – NUTIC**

*Helena Rodrigues Câmara – Coordenadora*

**CENTRO DE ENSINO DE TECNOLOGIA – CTEC**

*Graciliano Ramos Alencar do Nascimento – Diretor*

**Núcleo de Educação Tecnológica – NET**

*Vivian Sarmento Vasconcelos – Coordenadora*

**ESCOLA TÉCNICA DE SAÚDE PROFESSORA VALÉRIA HORA – ETSAL**

*Janaína Andrade Duarte - Diretora*

**UNIDADES ASSISTENCIAIS**

Hospital Escola Dr. Hέλvio Auto – HEHA

*Rita de Cássia Rebelo Lemos – Supervisora*

Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR

*Audenis Lima de Aguiar Peixoto – Supervisor*

Maternidade Escola Santa Mônica – MESM

*Rita de Cássia Lessa de Brito Barbosa – Supervisora*

**UNIDADES DE APOIO ASSISTENCIAL**

Serviço de Verificação de Óbitos – SVO

*Kátia Moura Galvão – Supervisora*

Centro de Patologia e Medicina Laboratorial – CPML

*Lúcio Antônio Vieira da Rocha – Supervisor*

Centro Especializado em Reabilitação – CER III

*Janayna Mara Silva Cajueiro – Supervisora*



## **RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO PPC**

### **Núcleo Docente Estruturante:**

1. Prof.(a) Esp. Cicera Maria Alencar do Nascimento;
2. Prof.(a) Dra. Vivian Sarmiento de Vasconcelos;
3. Prof.(a) Me.Mabel Alencar do Nascimento Rocha;
4. Prof.(a) Me. Kelly Walkyria Barros Gomes
5. Prof(a). Me. Denise Correia Ferreira Bertoni

## **ASSESSORIA PEDAGÓGICA**

### **Supervisão de Desenvolvimento Pedagógico da Pró-Reitoria de Ensino e Graduação:**

1. Ma. Elaine do Nascimento Silva
2. Espec. Ana Paula Moura da Silva



## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01	CURSOS DA UNCISAL.....	10
FIGURA 02	ORGANOGRAMA ADMINISTRATIVO DA UNCISAL.....	14
FIGURA 03	ORGANOGRAMA ACADÊMICO DA UNCISAL.....	15
FIGURA 04	ORGANOGRAMA DA PRÓ- REITORIA ESTUDANTIL.....	18
FIGURA 05	QUANTITATIVO DE DOCENTES POR TITULAÇÃO.....	38



## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 -	Unidades que compõe a UNCISAL.....	11
Quadro 2	Cronograma de Expansão da Infraestrutura da UNCISAL .....	12
Quadro 3 -	Evolução histórica do IGC da UNCISAL – 2009-2014.....	16
Quadro 4 -	Evolução histórica do IGC da UNCISAL – 2005-2017.....	17
Quadro 5-	Políticas institucionais no âmbito do curso.....	31
Quadro 6	Grupo de pesquisa da UNCISAL.....	32
Quadro 7 -	Dados da Coordenação do Curso .....	34
Quadro 8-	Núcleo Docente Estruturante .....	35
Quadro 9 -	Membros do Colegiado do Curso.....	36
Quadro 10-	Docentes do Curso .....	37
Quadro 11-	Demonstrativo do quadro discente.....	39
Quadro 12-	Demonstrativo da participação discente em atividade científica cultural.....	39
Quadro 13-	Descrição das Atividades Práticas do curso de Alimentos.....	80



## APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é um documento público, de ação política, em cuja natureza reside o compromisso com as demandas sociais, econômicas e políticas esperadas da universidade brasileira pública e, ao mesmo tempo, o caráter identitário da própria IES/curso, face à urgência das demandas locorregionais e os determinantes da formação profissional.

O PPC deve revelar a intencionalidade, os objetivos educacionais, profissionais, sociais e culturais e os rumos para o curso, explicitando as ações e as formas de intervir na realidade, ideia que é corroborada com as palavras de Veiga (2004, p.17): “*Não existe um projeto de curso isolado. Ele é parte de um projeto institucional, que é parte de uma universidade, que é parte de um sistema de educação, que é parte de um projeto de sociedade*”.

A sua elaboração tem como referência princípios advindo numa perspectiva global, da Constituição Federal, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e do Plano Nacional de Educação (PNE); e, mais diretamente, das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais do Curso, do Plano de Desenvolvimento Institucional e das orientações resultantes das Avaliações Externas e Internas previstas pela Lei do SINAES.

Neste sentido o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Uncisal, traz em sua essência uma organização/conteúdo que revelam “[...] *a dinâmica da articulação entre a subjetividade (vontade de mudar) e a objetividade (condições objetivas para que as mudanças ocorram)*” (ForGrad, 2009).

Fruto de construção coletiva entre os segmentos envolvidos no curso, suas atividades resultam de estudos, análises e discussões, sob a liderança do seu Núcleo Docente Estruturante que, em seu conjunto, apresenta as concepções/orientações pedagógicas e metodológicas no âmbito curricular, descrevendo a estrutura acadêmica do seu funcionamento.

A criação dos Cursos Superiores de Tecnologia da UNCISAL representa um marco histórico para esta Instituição, a qual, consciente de sua missão social, assume o papel de formadora de recursos humanos nas áreas de gestão em saúde e fomentadora de avanços científicos e tecnológicos que beneficiam a comunidade na qual se insere.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS  
Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

---

O Curso de Tecnologia em Alimentos foi criado através da Resolução CONSU N° 20/2016, com 30 vagas semestrais, obedecendo às Diretrizes Curriculares e ao catálogo Nacional dos Cursos superiores de Tecnologia. O Curso tem a duração de seis semestres, possibilitando a inserção rápida no mercado de trabalho, porém sem esquecer a fundamentação científica necessária à continuidade da formação profissional, em cursos de educação continuada ou em cursos de pós-graduação *lato sensu* ou *strictu sensu*.



## SUMÁRIO

<b>1. CONTEXTUALIZAÇÃO INSTITUCIONAL</b> .....	<b>10</b>
<b>1.1. Breve Histórico</b> .....	<b>10</b>
<b>1.2. Perfil Institucional</b> .....	<b>14</b>
1.2.1 <i>Missão</i> .....	14
1.2.2 <i>Visão</i> .....	14
1.2.3 <i>Conceito de Saúde adotado pela UNCISAL</i> .....	15
1.2.4 <i>Valores</i> .....	15
1.2.5 <i>Trajatória de Avaliação Institucional</i> .....	15
1.2.6 <i>Apoio Pedagógico</i> .....	19
1.2.7 <i>Apoio ao discente</i> .....	20
<b>2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO</b> .....	<b>26</b>
2.1. <i>Inserção Regional e Compromisso Social do Curso</i> .....	26
2.2. <i>Identidade do Curso</i> .....	27
2.2.1. <i>Título Obtido</i> .....	27
2.2.2. <i>Eixo tecnológico do curso</i> .....	27
2.2.3. <i>Legislação</i> .....	27
2.2.4. <i>Carga Horária</i> .....	27
2.2.5. <i>Duração</i> .....	27
2.2.6. <i>Vagas</i> .....	27
2.2.7. <i>Turnos</i> .....	27
2.2.8. <i>Forma de Ingresso</i> .....	27
2.2.9. <i>Objetivos do Curso</i> .....	27
2.3 <i>Trajatória Avaliativa do Curso</i> .....	28
2.3.1 <i>Avaliações externas</i> .....	28
2.3.2 <i>Avaliações internas</i> .....	29
2.4 <i>Políticas Institucionais</i> .....	29
2.5 <i>Gestão do Curso</i> .....	31
2.5.1 <i>Coordenação do Curso</i> .....	31
2.5.2 <i>Núcleo Docente Estruturante</i> .....	32
2.5.3 <i>Colegiado do Curso</i> .....	33
2.5.4 <i>Suporte Técnico Administrativo</i> .....	34
2.6 <i>Corpo Docente</i> .....	34
2.7 <i>Corpo discente</i> .....	36
2.7.1 <i>Quantitativo discente</i> .....	36
2.7.2 <i>Participação discente em atividade científica cultural</i> .....	37
<b>3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA</b> .....	<b>37</b>
3.1 <i>Organização Curricular</i> .....	37
3.2 <i>Matriz Curricular do Curso</i> .....	39
3.3 <i>Ementário</i> .....	41
3.4 <i>Metodologia</i> .....	63
3.5 <i>Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem</i> .....	64
3.6 <i>Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem</i> .....	64



<b>3.7 Estágio Curricular Supervisionado .....</b>	<b>65</b>
<b>3.8 Atividades Complementares .....</b>	<b>66</b>
<b>3.9 Trabalho de Conclusão de Curso .....</b>	<b>66</b>
<b>3.10 Atividades Práticas de Ensino .....</b>	<b>67</b>
<b>4 INFRAESTRUTURA PARA DESENVOLVIMENTO DO CURSO .....</b>	<b>67</b>
<b>4.1 Salas de aula .....</b>	<b>67</b>
<b>4.2 Laboratórios e Equipamentos de Informática .....</b>	<b>68</b>
<b>4.3 Laboratórios específicos do curso .....</b>	<b>68</b>
<b>4.4 Sala de Professores .....</b>	<b>69</b>
<b>4.5 Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso.....</b>	<b>69</b>
<b>4.6 Comitê de Ética em Pesquisa .....</b>	<b>69</b>
<b>4.7 Biblioteca .....</b>	<b>70</b>
<b>4.8 Controladoria Acadêmica .....</b>	<b>70</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>72</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>73</b>
<b>ANEXO A- PORTARIA DA CRIAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>73</b>
<b>ANEXO B – PORTARIA/UNCISAL Nº 015/2018.....</b>	<b>74</b>
<b>ANEXO C - PORTARIA/CTEC Nº 007/2018 .....</b>	<b>75</b>
<b>ANEXO D - PORTARIA/CTEC Nº 008/2018 .....</b>	<b>76</b>
<b>ANEXO E - REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DA UNCISAL .....</b>	<b>77</b>
<b>ANEXO F- REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES .....</b>	<b>87</b>
<b>ANEXO G - REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....</b>	<b>90</b>



## 1. CONTEXTUALIZAÇÃO INSTITUCIONAL

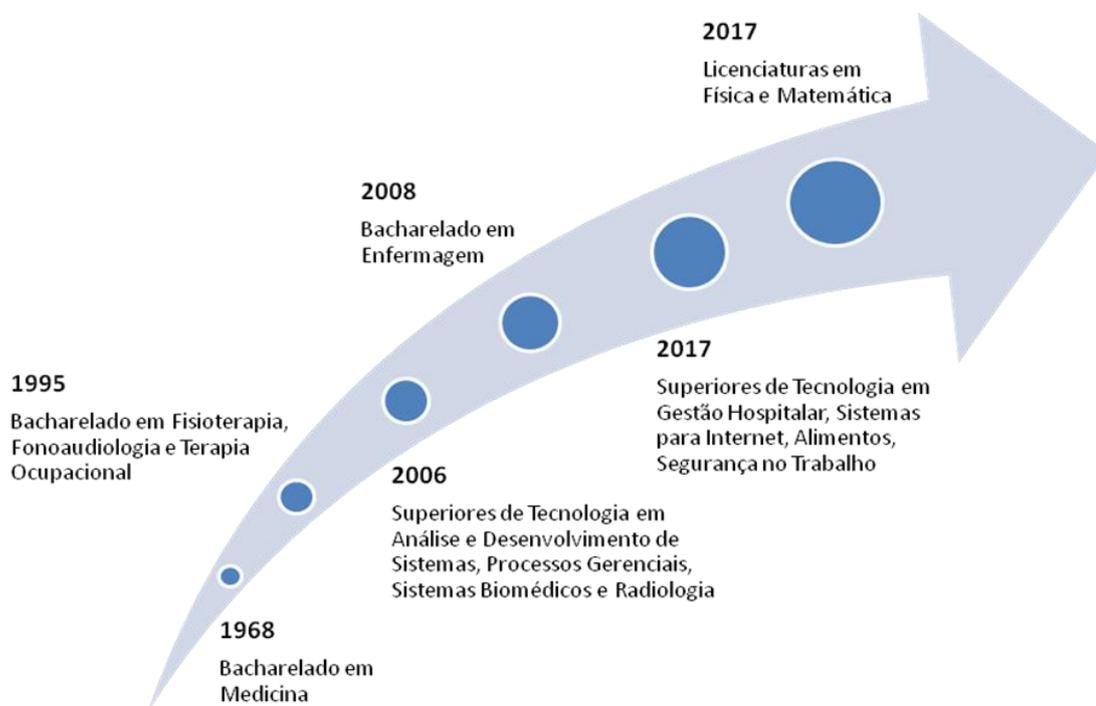
### 1.1. Breve Histórico

A criação da antiga Escola de Ciências Médicas de Alagoas – ECMAL, em 1968, marca o início de todo o processo histórico da UNCISAL. Sua origem foi mobilizada pelo fenômeno dos excedentes do curso Medicina do vestibular da Universidade Federal de Alagoas – UFAL.

Após longa trajetória, a Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas – UNCISAL é transformada à condição de Universidade, através da Lei nº 6.660, de 28 de dezembro de 2005 e criada pela Lei nº 6.660, de 28 de dezembro de 2005, com sede e foro na cidade de Maceió, Estado de Alagoas, no Campus Governador Lamenha Filho, situado à Rua Jorge de Lima, 113, no bairro do Trapiche da Barra.

Ao longo do seu percurso A UNCISAL foi ampliando a oferta de profissionais de nível superior na área de saúde à sociedade local e regional, contando atualmente com os seguintes cursos de graduação, na modalidade presencial e a distância:

**Figura 01 – Cursos da UNCISAL**



Fonte: PROEG /UNCISAL



Mantida pelo poder público estadual, a UNCISAL é uma instituição de personalidade jurídica de direito público, de natureza autárquica, submetida às normas legais em vigor e às normas do seu Estatuto. Possui autonomia didático-científica e administrativa, de gestão financeira e patrimonial, exercida na forma estabelecida na Constituição Federal e na Constituição Estadual. No âmbito da Educação Superior está regulada pelas normas do ensino superior do Estado, através da Secretaria de Educação e Conselho Estadual de Educação.

Como autarquia, a UNCISAL se caracteriza por ser um serviço autônomo criado por lei, com patrimônio e receita próprios, executando atividades típicas da Administração Pública, através de gestão administrativa e financeira descentralizada. Possui, portanto, autonomia na gestão de seus recursos próprios, diferente dos recursos oriundos da Administração Direta, que a obriga a seguir as orientações do Poder Centralizado.

A UNCISAL é constituída por unidades administrativas, acadêmicas e assistenciais distribuídos em diferentes localizações do Município de Maceió, nas quais são desenvolvidas atividades de ensino, pesquisa, extensão e assistência, a saber:

**Quadro 01 – Unidades que compõem a UNCISAL**

UNIDADES	ATIVIDADES	ENDEREÇO
(1) <b>Prédio-sede</b>	Acadêmica, Administrativa e Assistencial;	Rua Jorge de Lima, nº. 113, Trapiche da Barra – CEP 57010-382.
(2) <b>Escola Técnica de Saúde Professora Valéria Hora – ETSAL</b>	Acadêmica e Administrativa;	Rua Dr. Pedro Monteiro, 347, Centro – CEP 57020-380.
(3) <b>Centro de Patologia e Medicina Laboratorial – CPML</b>	De Apoio Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017-420.
(4) <b>Serviço de Verificação de Óbitos – SVO</b>	De Apoio Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017-420.
(5) <b>Maternidade Escola Santa Mônica – MESM</b>	Assistencial	Av. Comendador Leão, S/N, Poço – CEP 57025-000..
(6) <b>Hospital Escola Dr. Hélio Auto – HEHA</b>	Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017-420.
(7) <b>Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR</b>	Assistencial	Rua Oldemburgo da Silva Paranhos, S/N, Farol – CEP 57055-000.
(8) <b>Centro Especializado em Reabilitação - CER</b>	Acadêmica; Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017-420.

Fonte: CEARQ/UNCISAL

Considerando a expansão do ensino superior público no Estado, as demandas de formação da área da saúde, de nível superior, e, as demandas acumuladas pela Universidade,



desde a sua fundação, foi acentuada a necessidade de expansão, adequação arquitetônica e estrutural dos espaços físicos da UNCISAL. Nesse sentido, foram elaborados projetos de ampliação e reforma da estrutura física das Unidades da UNCISAL, com as obras listadas no cronograma abaixo:

**Quadro 02. Cronograma de Expansão da Infraestrutura da UNCISAL.**

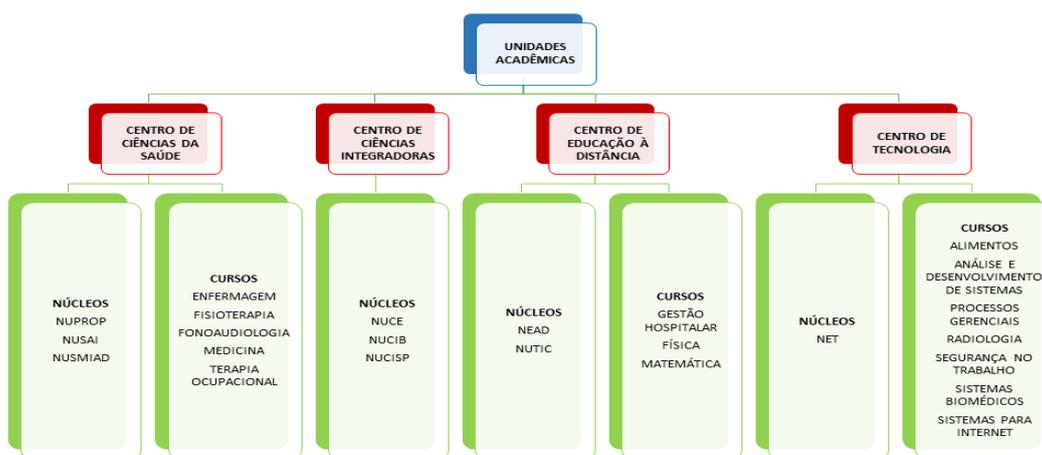
UNIDADES	OBRAS	2014	2015	2016	2017	2018
ACADÊMICAS E ADMINISTRATIVAS	Ampliação da Escola Técnica de Saúde Professora Valéria Hora – ETSAL;	X	X	X		X
	Reforma do Centro Especializado em Reabilitação - CER III;	X	X	X		X
	Aquisição do Centro de Fisioterapia e Reabilitação – CEFIRE- Cedido pelo Governo do Estado para gerência administrativa do CER/Secretaria do Esporte e gerência Técnica do Curso de Fisioterapia, localizado na área do Estádio Rei Pelé;*		X			
	Reforma do Centro de Diagnóstico – Localizado na área do estacionamento do Prédio Sede;		X	X	X	
	Construção dos Laboratórios de Pesquisa no andar térreo do Prédio Sede;		X	X		
	Ampliação do Almoxarifado Central da UNCISAL, localizado no Bairro do Farol no terreno do HEPR;			X		
	Construção e reforma do 4º pavimento do Prédio Sede;			X	X	X
	Reforma do andar térreo e 1º pavimento do Prédio Sede;	X	X	X	X	
	Construção do Restaurante Escola do Prédio Sede;	X	X			X
	Reforma do Biotério			X		X
	ASSISTENCIAIS	Ampliação da Maternidade Escola Santa Mônica – MESM;		X		
Ampliação e reforma da UTI e UCI neonatal, da UTI materna e do SND da MESM;		X	X			
Construção da Casa da Gestante da MESM;				X		X
Construção da Casa de Parto da MESM;				X		
Refrigeração da Maternidade Escola Santa Mônica – MESM;			X			
Ampliação do Hospital Escola Dr. Hêlvio Auto – HEHA;		X	X	X		
Construção do Ambulatório de Especialidades da UNCISAL no terreno do Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR;				X	X	X
Reforma da Ala B e Serviço de Nutrição e Dietética – SND do Hospital Escola			X		X	





No âmbito da estrutura acadêmica, estão definidas unidades que traduzem a base institucional, pedagógica e científica da Universidade, sendo responsáveis pelo planejamento, execução, avaliação e desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, gozando de autonomia nos limites de sua competência. Sua composição está descrita no Organograma a seguir:

**Figura 03** – Organograma Acadêmico da UNCISAL.



Fonte: PROEG/UNCISAL

## 1.2. Perfil Institucional

### 1.2.1 Missão

Desenvolver atividades inter-relacionadas de ensino, pesquisa, extensão e assistência, produzindo e socializando conhecimento para a formação de profissionais aptos a implementar e gerir ações que promovam o desenvolvimento sustentável, atendendo às demandas da sociedade alagoana.

### 1.2.2 Visão

Ser reconhecida pela sociedade alagoana como referência de qualidade no ensino, pesquisa, extensão e assistência.



### *1.2.3 Conceito de Saúde adotado pela UNCISAL*

Saúde é um processo de vida relacional e dialético entre as dimensões, individual e coletiva resultante da interação dinâmica entre as condições políticas, ecológicas, econômicas, culturais, sociais, biológicas, emocionais e espirituais.

### *1.2.4 Valores*

**Integração ensino-serviço** - Propiciar a integração e a cooperação entre as Unidades Acadêmicas, Assistenciais e de Apoio Assistencial.

**Respeito à integralidade do ser** - Garantir atenção integral às pessoas para a melhoria contínua das relações de trabalho, de assistência e de formação.

**Gestão pública sustentável** - Praticar a gestão pela excelência, com foco em resultados, visando à sustentabilidade social, ambiental e econômica, utilizando estratégias inovadoras.

**Transparência** - Dar visibilidade aos atos administrativos e acadêmicos.

**Ética** - Desenvolver as atividades de ensino, pesquisa, extensão, gestão e assistência, obedecendo aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

### *1.2.5 Trajetória de Avaliação Institucional*

- Avaliação interna:

A avaliação interna é um meio de organização e busca de melhorias para o curso, que no caso dos Cursos Superiores de Tecnologia, teve como seu embasamento o Instrumento de Avaliação dos Cursos de Graduação, a Lei nº. 10.861 de 14 de abril de 2004 (BRASIL, 2004) e a Portaria nº. 2.051, de 09 de junho de 2004 (BRASIL, 2004).

Visando um processo participativo em busca de melhorias institucionais e de melhor qualidade ao próprio curso, o processo de avaliação interna deve ocorrer trabalhando eixos (potencialidades e fragilidades) incorporados à autoavaliação com os seguimentos: gestão, corpo docente, discentes e equipe administrativa. Seguem-se as dimensões: 1) Organização Didático-Pedagógica; 2) Gestão de Pessoas (corpo docente, técnico-administrativo e discente); 3) Instalações Físicas e Tecnológicas.



O procedimento de análise compatibiliza informações produzidas no interior do curso; informações produzidas no interior da própria instituição, a partir das avaliações mais amplas relativas à Comissão Permanente de Avaliação (CPA); e informações de avaliação externa. A CPA é responsável pela Avaliação Institucional Interna (autoavaliação Institucional). É composta conforme o Art. 11 da Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004, tendo representantes de todos os setores da Instituição, incluindo representante da comunidade civil organizada.

O processo de Autoavaliação Institucional (AI) da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas - UNCISAL tem sido elaborado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) em consonância com a Legislação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES e orientações definidas na Nota Técnica INEP/DAES/CONAES N°65.

As finalidades de um processo autoavaliativo institucional são um desafio, tanto pelas influências do contexto político e econômico, quanto por envolverem intrinsecamente o conhecimento e reconhecimento de vulnerabilidades e a necessidade constante de valorização e potencialização de competências organizacionais.

Assim, torna-se possível adquirir uma visão de conjunto; necessária para programar ações a partir de uma cultura de autoconhecimento, em que os resultados de suas atividades fundamentem as diretrizes com as quais a instituição pretenda consolidar a sua missão.

O processo de Autoavaliação Institucional destina-se à análise do desempenho da instituição, dos seus processos de funcionamento e de seus resultados. Funcionalmente, para que não tenha um fim em si mesmo, mas exerça influência nos processos decisórios da gestão, deve ser conduzido como um processo de reflexão crítica e tomada de consciência visando à transformação da realidade para o aperfeiçoamento.

A CPA da UNCISAL prioriza esforços contínuos na sensibilização, desenvolvendo momentos para aproximação junto à comunidade universitária com a finalidade de estimular o desenvolvimento de uma cultura avaliativa dentro da Universidade, reconhecida como um processo fundamental para que a instituição possa, de fato, inter-relacionar em sua trajetória a realidade com as mudanças a que se proponha.

As informações que consistem das percepções do corpo docente, discente e corpo técnico administrativo possibilitam a elaboração de planos de trabalho a partir dos resultados das avaliações, como componentes para um planejamento estratégico que proporcione a utilização de uma série histórica dos resultados na melhoria institucional.



As estratégias e construção de instrumentos para coleta de dados são definidas pelos integrantes da CPA, de acordo com as necessidades vigentes que foram avaliadas e discutidas coletivamente.

A construção dos instrumentos de coleta de dados quantitativos e qualitativos é realizada junto aos respectivos participantes das categorias docentes, discentes e técnico-administrativos da universidade, em encontros previamente agendados.

Entende-se que, somente dessa forma, é possível garantir transparência e efetividade à avaliação institucional, proporcionando também uma maior credibilidade ao processo e constituindo de fato uma cultura avaliativa na universidade.

Em seguida, após os devidos ajustes dos questionários a serem aplicados para uma análise quali-quantitativa, a metodologia utilizada para a realização da avaliação institucional é um formulário eletrônico, disponível para os segmentos de docente e técnico em endereço eletrônico. Para o segmento discente o formulário eletrônico fica disponível no sistema de alunos da Controladoria Acadêmica.

As perguntas elaboradas são construídas em oficinas com os segmentos separadamente, as quais são elaboradas visando contemplar aspectos administrativo, organizacional, infraestrutural e pedagógico. As questões são organizadas de acordo com os eixos/dimensões propostas pelo SINAES para avaliação institucional. Todos são chamados a responder a pesquisa através de diversas formas de divulgação: site institucional, e-mail, memorandos e redes sociais.

Os questionários aplicados consideraram o perfil do respondente, de forma que, técnicos, docentes e discentes respondem questões elaboradas de forma a atender as especificidades de suas práticas. Os resultados são divulgados através de seminários onde são convidados docentes discentes e técnicos. São apresentados também nas reuniões do Conselho Universitário onde toda comunidade, incluindo a externa, é convidada. As reuniões ocorrem no prédio Sede e nas Unidades Assistenciais.

Os relatórios são entregues oficialmente à Gestão para que possam subsidiar as próximas ações do planejamento estratégico. A autoavaliação representa uma ferramenta imprescindível para a Gestão do Ensino Superior, buscando identificar a coerência entre a missão e as políticas institucionais realizadas, visando à melhoria da qualidade institucional,



fornecendo subsídios para o aperfeiçoamento do Plano de Desenvolvimento Institucional e Projetos Pedagógicos dos cursos.

Como melhorias do processo de autoavaliações, as seguintes ações foram sugeridas para serem implementadas no ciclo 2019:

- Viabilizar momentos presenciais para o processo de devolutiva das avaliações nos Diretórios Acadêmicos, Unidades Assistenciais e Unidades Acadêmicas de modo a envolver Diretores, Coordenadores, Docentes em geral e representantes de turma;
  - Ampliar a divulgação dos resultados das melhorias decorrentes dos resultados das avaliações;
  - Disponibilização para coleta de dados envolvendo a comunidade externa do entorno da UNCISAL.
- 
- Avaliação Externa:

No seu processo de **avaliação** externa a UNCISAL obteve, inicialmente, resultado insatisfatório na sua primeira avaliação (2009), alcançando em 2010, e mantendo nos anos subsequentes, nota 3 (três).

**Quadro 01 – Evolução histórica do IGC da UNCISAL 2009-2014**

2009		2010		2011		2012		2013		2014	
Nota Contínua	Nota										
1,53	2	2,64	3	2,49	3	2,49	3	2,39	3	2,37	3

Fonte: <http://emec.mec.gov.br>

**Quadro 04 - Evolução histórica do IGC da UNCISAL 2015-2017**

2015		2016		2017	
Nota Contínua	Nota	Nota Contínua	Nota	Nota Contínua	Nota
2,37	3	2,22	3	2,29	3

Fonte: <http://emec.mec.gov.br>



A última avaliação Externa foi realizada no período de 21 a 25 de maio de 2018, obtendo o conceito final 3 (três) e conforme a RESOLUÇÃO Nº 649/2018 a universidade foi Recredenciada pelo prazo de 03 (três) anos, observando as recomendações estabelecidas na referida Resolução.

#### *1.2.6. Apoio Pedagógico*

No âmbito da UNCISAL, o apoio pedagógico aos cursos é resultado de ações desenvolvidas em diferentes instâncias e espaços acadêmicos, institucionalmente definidos, os quais, além de atender as especificidades das suas funções, favorecem a formação pedagógica contínua de professores e gestores acadêmicos. A saber:

- Supervisão de Desenvolvimento Pedagógico/SUDEP/PROEG, mediante ações de assessoria pedagógica aos cursos da UNCISAL;
- Fórum de Gestão Acadêmica, mediante análise, discussão, construção, pactuação coletiva, definição e encaminhamento de questões acadêmico-pedagógicas;
- Fórum de Núcleo Docente Estruturante - NDE, com atribuições acadêmicas de concepção, elaboração, consolidação, acompanhamento e contínua atualização do projeto pedagógico do curso;
- NDE dos cursos, mediante análise, construção, definição e proposição de questões curriculares e pedagógicas inerentes aos Projetos Pedagógico dos Cursos;
- Semana Pedagógica, evento previsto em Calendário Acadêmico da IES, que desenvolve atividades de estudo, reflexão e planejamento em torno de temáticas pedagógicas referentes às questões de ensino-aprendizagem, junto ao corpo docente, discente e gestores acadêmicos;
- Congresso Acadêmico, evento previsto em Calendário Acadêmico da IES, destinado à comunidade acadêmica da UNCISAL, promove a discussão de temáticas da formação dos profissionais da saúde e do ensino na saúde;
- Capacitações previstas em Programas Ministeriais específicos, voltadas para a formação em saúde, aperfeiçoamento docente e de profissionais do serviço vinculados à Universidade.



### 1.2.7 Apoio ao discente

A Pró-Reitoria Estudantil (PROEST) tem como missão garantir o acesso à permanência e a conclusão do curso dos estudantes na Universidade, na perspectiva de inclusão social, formação ampliada, produção de conhecimento, melhoria do desempenho acadêmico e da qualidade de vida.

Para o desenvolvimento das ações voltadas ao apoio discente a Pró-reitoria compõe-se conforme o seguinte organograma:

**Figura 04:** Organograma da Pró-Reitoria Estudantil



Fonte: <https://proest.uncisal.edu.br/?pagenome=estrutura-administrativa>

#### ➤ Política estudantil

A Política Estudantil implementada pela PROEST constitui-se em um conjunto de ações desenvolvidas por meio de atendimentos, serviços e programas com o objetivo de incentivar a criação de diretórios acadêmicos e apoiá-los em suas atividades culturais, esportivas e de lazer, assuntos de interesse da juventude e promover a integração e o acolhimento do corpo discente na comunidade e no meio acadêmico.

Os programas e projetos desenvolvidos pela PROEST visam, acima de tudo, contribuir para formação profissional e construção de cidadania dos estudantes da UNCISAL. Alguns dos programas de suporte ao aluno que a PROEST oferece:



- Programa de Permanência Universitária (atualmente, a PROEST oferece 400 Bolsas);
- Concessão de Ajuda de Custo/Transporte;
- Inclusão Digital;
- Acolhimento ao “Fera”.

➤ **Supervisão de assistência estudantil**

A Assistência Estudantil visa criar condições de acesso e aproveitamento pleno da formação acadêmica aos estudantes matriculados nos diversos cursos de graduação e que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Busca atender as necessidades dos discentes no âmbito acadêmico, de maneira a privilegiar sua formação integral.

➤ **Funções da supervisão de assistência estudantil:**

- Apoiar o estudante na adaptação ao contexto universitário, procurando atendê-lo em suas necessidades psicopedagógicas;
- Promover a inclusão social de estudantes com necessidades educacionais especiais, garantindo-lhes o acesso, a permanência e a conclusão do curso na UNCISAL;
- Prestar assistência ao estudante carente, por intermédio de programas assistenciais específicos.

➤ **Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Social – N.A.P.S**

Proporciona apoio direto aos alunos e aos processos educativos que são desenvolvidos na Universidade, realizado numa perspectiva clara de assessoramento, entendendo sempre que o trabalho psicopedagógico tem lugar num espaço partilhado com docentes e equipes, a quem cabe apoiar.

Objetiva proporcionar um efetivo apoio aos estudantes, para favorecê-los a lidar melhor com suas potencialidades e limites, como também a compreender como superar e/ou minimizar suas dificuldades emocionais e acadêmicas; bem como, realizar estudos e pesquisas relacionadas ao aconselhamento, à orientação e ao acompanhamento psicopedagógico, quando necessário. Percebendo o aluno como um ser total em constante processo de aprendizagem acadêmica, individual e social.

No Curso Superior de Tecnologia em Alimentos não houve até o momento a matrícula de aluno com necessidade especial.



➤ **Programas:**

• **Programa de Acolhimento**

É um modelo baseado no acolhimento humanizado para os alunos ingressantes na UNCISAL. A PROEST pensa ser fundamental que estes novos alunos se sintam acolhidos individual e coletivamente, que entendam todo o funcionamento do campus em suas vertentes administrativas e pedagógicas e possam ter os primeiros contatos com os gestores, coordenadores de cursos, professores e seus colegas veteranos.

• **Programa Institucional de Conhecimento Continuado – P.I.C.C.**

Com o intuito de superar as dificuldades de aprendizagem trazidas do ensino médio pelo grande número de alunos ingressantes nesta Universidade, a UNCISAL, através da PROEST, oferece cursos de nivelamento em: Português e Matemática.

Este programa é incluído como Programa de Desenvolvimento e Integração Acadêmica e tem como características: ser gratuito e não obrigatório; consta como atividades Complementares. As aulas são ministradas durante o semestre. É uma ação institucional que consta no CALENDÁRIO ACADÊMICO.

• **Programa de Desenvolvimento de Práticas Esportivas – P.D.Es**

As práticas esportivas notadamente contribuem para a formação, desenvolvimento físico, intelectual e psíquico do ser humano. Propicia através do esforço muscular a melhora física, criando hábitos e espíritos competitivos saudáveis, assegurando a integralização ampla do desenvolvimento, além de divertir e entreter.

Tinha o hábito regular das práticas desportivas. A PROEST, sensível ao problema, buscou a O corpo discente desta universidade não contratação de Educador Físico e de um local para as práticas esportivas, como também a compra e aquisição de todo o material desportivo necessário; ação esta, que criou novos hábitos nos discentes e nas suas organizações através da Associação Universitária Atlética da UNCISAL- A.U.A.U.

• **Programa de Acompanhamento do Egresso – P.A.E**

A PROEST está voltada para o desenvolvimento integral do aluno, garantindo-lhe o acesso à permanência e aos direitos sociais, implantando estratégias que possibilitem a efetiva permanência e assim a concretização desses direitos. O PAE é uma dessas ferramentas que



permite avaliar a política pedagógica através da inserção e do sucesso do egresso no mercado de trabalho e objetiva pesquisar as intenções para realização de Pós-Graduação.

• **Programa de Permanência Universitária**

Através da aplicação do Questionário Geral do Aluno, a PROEST percebeu que um grande número dos discentes da UNCISAL se encontrava em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Tais dados eram conclusivos para a justificativa da evasão e conseqüentemente a não continuidade da formação superior destes alunos.

O Programa de Permanência Universitária tem por objetivo auxiliar financeiramente o acadêmico em situação de vulnerabilidade socioeconômica, de forma a garantir a sua permanência na Universidade e contribuir para sua formação integral, buscando reduzir os índices de retenção e evasão decorrentes de dificuldades de ordem socioeconômica. O tempo de execução do programa, dos alunos aprovados no processo seletivo do edital, é de um ano.

• **Programa de Mobilidade Estudantil**

Esse programa tem por objetivo facilitar o intercâmbio de estudantes de Universidades públicas brasileiras. Permite que os alunos realizem, temporariamente, disciplinas de seu curso de graduação em outra instituição de ensino superior.

- Ciências sem Fronteiras;
- Inglês sem Fronteiras (Governo Federal) e
- Convênios com ABRUEM.

• **Projetos Temas Transversais – P.T.T**

Considerando os princípios filosóficos, teóricos, metodológicos e gerais que norteiam as práticas acadêmicas desta IES, propõe-se que através da flexibilidade e transdisciplinaridade, se possibilite a dinamicidade do processo de formação profissional contemplados nas diversas formas de integração dos conhecimentos incorporando Temas Transversais, como prática metodológica inovadora que permitirá a formação cidadã, crítica reflexiva e participativa.

A integração, a extensão e a profundidade do trabalho com os Temas Transversais, acontecem em diferentes níveis através da transversalidade, ou seja, organiza didaticamente os conteúdos a serem eleitos.

A transversalidade diz respeito principalmente à dimensão da prática pedagógica e a possibilidade de se estabelecer na prática educativa, uma relação entre o aprender



conhecimentos teoricamente sistematizados, ou seja, aprender sobre a realidade e as questões da vida real, tais como: Ética, Meio Ambiente, Pluralidade Cultural, Orientação Sexual, Trabalho e Consumo, Bullying, Temas locais e Saúde.

➤ **Ações**

• **Semana da Cultura**

A criação de uma identidade cultural da UNCISAL se faz necessária pelo princípio da responsabilidade educacional e social em que se insere.

Este projeto surgiu da necessidade de ampliar os saberes dos discentes através da cultura do nosso País e do nosso Estado. Através de concursos literários, exposições culturais, musicais e de artes plásticas numa parceria entre a universidade e os diversos municípios.

Através da manutenção deste projeto percorremos uma forma mais ampla de formação universitária, pois esperamos sempre estender para além do campus universitário e, na mão inversa, trazer para dentro dele as mais diversificadas culturas como objeto transformador.

• **Universidade Proporcionando Biossegurança – UPB**

A exposição dos discentes da área de saúde aos riscos biológicos ocorre de forma direta ou indireta a micro-organismos como: vírus, fungos, bactéria, bacilos e outros.

A educação permanente e contínua durante a graduação com relação ao uso correto de Precauções-Padrão e Monitorização da Situação Vacinal, são formas potenciais de implementação de estratégias de PREVENÇÃO e REDUÇÃO de exposição aos Riscos Biológicos.

A PROEST se propõe a conhecer a situação vacinal individualmente e propiciar estratégia de iniciação e correção na falha de cobertura através da VACINAÇÃO.

• **Reestruturação dos Espaços de Convivências Sociais**

O ser humano está em constante aprendizagem relacional e, dentre as inúmeras inteligências por ele desenvolvidas está à capacidade de se conviver bem com outros seres da sua mesma espécie. A forma como o indivíduo lida com o seu meio social é o retrato das suas aprendizagens cognitivas. A universidade é o grande laboratório vivo das experiências relacionais que estão saindo do contexto infantil e seguindo para o campo adulto, onde há a necessidade de troca de idéias, contextualizações e discussões, enfim conviver com outros pensamentos e modos de existir.



Foi pensando na importância do “bem conviver” entre os discentes que a UNCISAL, através da Pró-Reitoria Estudantil propôs uma reforma física dos espaços internos no *hall* térreo deste campus.

➤ **Serviço**

• **“Disque Defesa dos Direitos do Estudante”**

A UNCISAL, através da PROEST, cria o serviço de discagem gratuita para o registro de ocorrências ou denúncias de abusos de ordem física ou moral, oriundas de preconceitos por gênero, raça, orientação sexual ou de qualquer ordem, praticados contra os estudantes.

As denúncias serão submetidas à avaliação, em caráter investigativo, para que seja possível tomar as devidas providências no sentido de impedir os abusos e responsabilizar os envolvidos.

Esta iniciativa visa, principalmente, coibir qualquer abuso contra os estudantes na Universidade ou nos Hospitais Escolas a ela pertencentes, bem como proporcionar um canal direto de comunicação entre os estudantes, os familiares e a comunidade em geral com a Universidade, no sentido da defesa incondicional dos direitos humanos.



## 2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

### 2.1. Inserção Regional e Compromisso Social do Curso

Os avanços no conhecimento científico, referentes à importância de uma alimentação saudável na preservação da saúde, na prevenção de doenças e no envelhecimento com manutenção da qualidade de vida, têm propiciado um crescimento na demanda de profissionais competentes, na área de produção industrial e prospecção de novos produtos na indústria alimentícia.

Segundo dados da Confederação Brasileira da Indústria a divisão nos seguimentos em Alagoas seria de quase 60% das indústrias no ramo de produção de alimentos. Esse perfil da indústria alagoana vem ganhando reforços, com a chegada da Bauducco, empresa consagrada nacionalmente, que irá instalar um Centro de Distribuição. A empresa já possui uma indústria de produção de biscoitos instalada no município de Rio Largo, área metropolitana de Maceió.

O parque de indústrias de alimentos conta com várias empresas e microempresas em crescimento e expansão, como o caso das indústrias Camarão, líder no seguimento de vinagres; Grupo Coringa, líder nos seguimentos de derivados de milho e café; Indústria Alimentícia Popular, nos seguimentos de doces, molhos, condimentos e salgados; Copra Indústria Alimentícia, no seguimento de óleo de coco; Cooperativa Pindorama, com linha de produção de balas sortidas, coco ralado, suco em garrafas, leite de coco, açúcar, suco em pó e Grupo JMacêdo, no ramo de produtos derivados do trigo.

Os incentivos fiscais concedidos pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo (Sedetur), às empresas instaladas em Alagoas vêm gerando bons frutos para a economia local, através do programa denominado “Programa de Desenvolvimento Integrado do Estado (Prodesin)”. O Estado de Alagoas vem recebendo várias indústrias, sobretudo no ramo alimentício, tanto no pólo industrial de Maceió, como no interior do Estado, ressaltando os municípios de Marechal Deodoro, Arapiraca e Palmeira dos Índios.

Com a finalidade de atender a demanda profissional no contexto local e regional, acima descrito, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foi criado e autorizado, em 08 de setembro de 2016 por meio da Resolução CONSU/Nº 20/2016, representando uma contribuição da UNCISAL na formação de recursos humanos para atender às demandas dos cidadãos, do mercado de trabalho e da sociedade.



## **2.2. Identidade do Curso**

### *2.2.1. Título Obtido*

Tecnólogo em Alimentos

### *2.2.2. Eixo tecnológico do curso*

Produção alimentícia (parecer CNE/CES N° 277/2006)

### *2.2.3. Legislação*

Autorização: Resolução CONSU N° 20/ 2016 (anexo A)

### *2.2.4. Carga Horária*

2.720 horas

### *2.2.5. Duração*

Tempo mínimo de integralização: 3 anos

Tempo máximo de integralização: 5 anos

### *2.2.6. Vagas*

60 vagas anuais, sendo 30 por semestre.

### *2.2.7. Turnos*

Noturno

### *2.2.8. Forma de Ingresso*

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos dar-se-á por meio de Processo Seletivo Vestibular anualmente, juntos aos demais cursos presenciais da Universidade. A forma de ingresso é única em relação ao processo Vestibular – 60 vagas. Porém, essas vagas são distribuídas da seguinte forma: 30 vagas para o primeiro semestre letivo e 30 vagas para o segundo semestre letivo, conforme classificação dos aprovados.

### *2.2.9. Objetivos do Curso*

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL tem como objetivo disponibilizar para o mercado de trabalho, profissionais aptos a exercerem a profissão de



Tecnólogo em Alimentos, inseridos na realidade profissional e no contexto social local e regional. Esses profissionais exercerão as competências relacionadas à produção de alimentos.

#### *2.2.10. Perfil Profissional*

Planeja, implanta, executa e avalia os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

#### *2.2.11. Campo de Atuação*

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos poderá atuar, conforme o Catálogo Nacional de Cursos, nas seguintes áreas:

- Cozinhas industriais;
- Empresas de produção, armazenamento e distribuição de alimentos;
- Hotéis;
- Indústrias de alimentos;
- Laboratórios para análise de alimentos;
- Restaurantes;
- Institutos e Centros de Pesquisa;
- Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

### **2.3 Trajetória Avaliativa do Curso**

#### *2.3.1 Avaliações externas*

O curso teve seu primeiro vestibular no ano de 2017, com sua turma inicial no primeiro semestre do referido ano. Por ser um curso novo, ainda está aguardando a avaliação externa.



### 2.3.2 Avaliações internas

A avaliação interna é um meio de organização e busca de melhorias para o curso, que no caso dos Cursos Superiores de Tecnologia, teve como seu embasamento o Instrumento de Avaliação dos Cursos de Graduação, a Lei nº. 10.861 de 14 de abril de 2004 (BRASIL, 2004) e a Portaria nº. 2.051, de 09 de junho de 2004 (BRASIL, 2004).

No Curso Superior de Tecnologia em Alimentos a avaliação interna foi realizada através da Comissão Própria de Avaliação – CPA e reuniões periódicas do Núcleo Docente Estruturante - NDE e do Colegiado do Curso.

## 2.4 Políticas Institucionais

As políticas institucionais estão descritas no Plano de Desenvolvimento Institucional da UNCISAL, com alcance no âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos através de ações específicas, descritas no quadro a seguir.

**Quadro 5 - Políticas institucionais no âmbito do curso**

<b>Políticas</b>	<b>Ações</b>
<b>De Ensino de Graduação</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Acompanhamento do Projeto Pedagógico do Curso face ao dinamismo da ciência, às exigências e inovações da prática profissional e às demandas locais e regionais;</li><li>▪ Garantia do atendimento aos princípios de flexibilização, interdisciplinaridade no âmbito do curso;</li><li>▪ Assessoramento e planejamento pedagógico em consonância com os processos avaliativos, institucionais e do curso, externos e internos;</li><li>▪ Desenvolvimento das ações administrativas e regulamentares, voltadas para o funcionamento e melhoria do curso no que se refere a estágios, às ações de monitorias; ao acompanhamento das atividades complementares; ao gerenciamento do espaço físico, dos recursos bibliográficos e bibliotecários, de materiais e de equipamentos de ensino;</li><li>▪ Identificação de necessidades, captação de oportunidades, promoção, expansão, desenvolvimento e inovação acadêmica da Instituição, com base no cenário da Legislação Educacional.</li></ul>
<b>De Extensão</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ O curso Superior de Tecnologia em Alimentos vem articulando a Universidade com a Sociedade, mediante a participação de alunos e professores nos seguintes programas: Congresso acadêmico, Liga Acadêmica, Palestras e etc. Nas ações extensionistas alguns alunos participam do Projeto de extensão Mulheres Guerreiras. Além disso, os alunos integrantes do programa de Bolsa Permanência participam como monitores em palestras e em eventos acadêmicos da UNCISAL como: A Semana dos Cursos Tecnológicos e o CACUN.</li></ul>
<b>De pesquisa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Por ainda não existir um grupo de pesquisa específico para o curso de tecnologia</li></ul>



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS  
Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

	em Alimentos, os alunos são informados dos editais e dos grupos de pesquisas existentes na UNCISAL (ver Quadro 5). Contudo, temos registrada a participação de dois alunos no ano de 2018 e três alunos no ano 2019 no Projeto de pesquisa do Núcleo de Inovação Tecnológica.
<b>De Atendimento ao Discente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ações de Assistência Estudantil voltadas para a inclusão e permanência de discentes com vulnerabilidade social, através dos Serviços de Apoio aos Discentes, nos quais estão beneficiados alunos do Curso Tecnologia em Alimentos. A saber:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ações de Desenvolvimento Estudantil, que atende os alunos do Curso, através de disciplinas optativas de reforço em cálculo e língua portuguesa.</li><li>✓ Programa Bolsa de Permanência Universitária (até a presente data 24 alunos).</li><li>✓ Apoio psicopedagógico através do núcleo da psicopedagogia da UNCISAL.</li></ul></li></ul>

Fonte: NET/CETEC UNCISAL

**Quadro 6 – Grupos de Pesquisa da UNCISAL**

<b>GRUPO</b>	<b>LÍDER</b>	<b>ÁREA</b>
Audição, Tecnologia e Envelhecimento	Pedro de Lemos Menezes	Fonoaudiologia
Bioestatística e Epidemiologia	Lucyo Wagner Torres de Carvalho	Saúde Coletiva
Biomagnetismo aplicado à Gastroenterologia	Luciana Aparecida Cora	Medicina
Caracterização fenotípica e genética da resistência e virulência de bactérias gram-negativas	Adriane Borges Cabral	Medicina
Citogenética Humana e Clínica	Marshall Ítalo Barros Fontes Lenize Maria Wanderley Santos	Genética
Comunicação Humana na Saúde da Criança e do Adolescente	Luzia Miscow da Cruz Payão	Fonoaudiologia
Doenças do ouvido, nariz, faringe e laringe	Therezita Maria Peixoto Patury Galvão Castro	Medicina
Doenças Parasitárias	Flaviana Santos Wanderley	Parasitologia
Educação para Saúde	Almira Alves dos Santos Ana Marlusia Alves Bomfim	Saúde Coletiva
Fator de Crescimento Epidérmico Recombinante (FCEhr) , Estudo Multicêntrico – Fiocruz	Guilherme Benjamin Brandão Pitta Ana Amancio Santos da Silva	Medicina
Fisiopatologia Renal	Flavio Teles de Farias Filho	Medicina
Grupo de estudos em cardiologia clínica	Ivan Romero Rivera Alayde Mendonça da Silva	Medicina
Hepatologia Clínica	Celina Maria Costa Lacet Rozangela Maria de Almeida Fernandes Wyszomirska	Medicina
Imunologia Básica e Clínica	Klaysa Moreira Ramos	Medicina
Neurociência, neurodesenvolvimento e doenças neurodegenerativas	José Cláudio da Silva	Fisioterapia e Terapia Ocupacional
Neurociências e Cognição	Euclides Mauricio Trindade Filho	Medicina



Núcleo Informatizado de Estudos de Linguagem	Heloisa Helena Motta Bandini Carmen Silvia Motta Bandini	Psicologia
Núcleo integrado de pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde	Maria Luisa Duarte	Medicina
Pesquisa em Dor	Quitéria Maria Wanderley Rocha	Saúde Coletiva
Proteção Radiológica na área da saúde	Josefina da Silva Santos Uriel Medeiros de Souza Costa	Física
Saúde e Comunidade: buscando a integralidade do cuidado	Kerle Dayana Tavares de Lucena	Saúde Coletiva
Saúde Mental e Saúde Coletiva	André Falcão Pedrosa Costa Mara Cristina Ribeiro	Saúde Coletiva
Tecnologia, Informação e Comunicação Aplicadas à Educação e Saúde	Tereza Kelly Gomes Carneiro Jocelma Almeida Rios	Educação

Fonte: PROPEP/UNCISAL

## 2.5 Gestão do Curso

O modelo de gestão exercido pelo curso segue as definições concernentes à política de gestão institucional, que prevê um ciclo contínuo de tomada de decisões, planejamento, execução, avaliação e controle. Inclui ações de natureza operacional, voltadas para as rotinas da vida acadêmica e ações de natureza estratégica, com foco na análise e resolutividade de questões, na finalização de processos, na simplificação e agilização de procedimentos acadêmicos. Estruturada por áreas de atuação, a gestão do curso está organizada em 3 (três) instâncias específicas:

1) **Executiva** – própria da Coordenação do Curso que, em articulação com os dirigentes da universidade, professores, alunos e funcionários, tem a função de coordenar, acompanhar e avaliar as atividades acadêmicas do curso;

2) **Consultiva e Deliberativa** – própria do Colegiado de Curso, com funções de assessoramento frente às questões de ensino, pesquisa e extensão, no âmbito do curso;

3) **Consultiva e Propositiva** - própria do Núcleo Docente Estruturante, com funções de concepção, elaboração, consolidação, acompanhamento e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

### 2.5.1 Coordenação do Curso

A gestão acadêmica do curso tem à sua frente à figura da Coordenadora de Curso que, em articulação com os dirigentes da IES, professores, alunos e funcionários têm como função



de coordenar, acompanhar e avaliar as atividades acadêmicas do curso, de modo a viabilizar a execução do Projeto Pedagógico, favorecendo a inter-relação das atividades de ensino, pesquisa, extensão e assistência.

A coordenação do curso Superior de Tecnologia em Alimentos é exercida pela seguinte professora citada abaixo:

**Quadro 7. Dados da Coordenação do Curso**

<b>Coordenador do Curso</b>	Cicera Maria Alencar do Nascimento (Portaria/UNCISAL N°015/2018, anexo B)
<b>Formação acadêmica</b>	Farmacêutica/Bioquímica. Mestranda em Análise de Sistemas Ambientais pelo CESMAC ( Previsão de conclusão março 2021).
<b>Titulação</b>	Especialista em Análises Clínicas
<b>Regime de trabalho</b>	20 horas.
<b>Tempo de exercício na IES</b>	Docência: desde 2010 Coordenação: Janeiro de 2018
<b>Atuação profissional</b>	Farmacêutica Bioquímica

Fonte: CTEC UNCISAL

### 2.5.2 Núcleo Docente Estruturante

Conforme definições do Regimento Geral da UNCISAL, contidas em seu Art.71, bem como as determinações da Resolução CONSU N° 09/2011, o Núcleo Docente Estruturante é uma instância consultiva e propositiva, constituída por um grupo de docentes com atribuições acadêmicas relativas à concepção, elaboração, consolidação, acompanhamento e contínua atualização do projeto pedagógico do curso. No Curso de Tecnologia em Alimentos, o NDE está constituído conforme quadro abaixo:

6. Prof.(a) Esp. Cicera Maria Alencar do Nascimento;
7. Prof.(a) Dra. Vivian Sarmiento de Vasconcelos;
8. Prof.(a) Me.Mabel Alencar do Nascimento Rocha;
9. Prof. Me. Kelly Walkyria Barros Gomes
10. Prof. Me. Denise Correia Ferreira Bertoni

**Quadro 08. Núcleo Docente Estruturante**

NOME	FORMAÇÃO ACADÊMICA	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	PERMANÊNCIA SEM INTERRUPÇÃO
Prof.(a) Cícera Maria Alencar do Nascimento	Farmacêutica	Especialista	20	1 ano e 6 meses



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS  
Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Prof.(a) Vivian Sarmiento de Vasconcelos	Nutricionista	Doutora	20	1 ano e 6 meses
Prof.(a) Mabel Alencar do Nascimento Rocha	Bióloga	Mestre	20	1 ano e 6 meses
Prof.(a) Kelly Walkyria Barros Gomes	Nutricionista	Mestre	20	1 ano e 6 meses
Prof.(a) Denise Correia Ferreira Bertoni	Nutricionista	Mestre	30	1 ano e 6 meses

Fonte: CTEC

### 2.5.3 Colegiado do Curso

Conforme definição regimental, o Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos é um órgão deliberativo, consultivo e de assessoramento sobre as atividades de ensino, pesquisa e extensão, no âmbito do curso, constituído pela seguinte representatividade:

- O Coordenador de Curso de Graduação, na qualidade de Presidente;
- Um docente responsável pelo Estágio Obrigatório;
- Um docente responsável pelas Monitorias;
- Um docente responsável pela Extensão;
- Um docente responsável pela Pesquisa;
- Um Representante do Corpo Discente; e
- Um Representante do Diretório Acadêmico.

Ainda sob a definição regimental, destaca-se como competência do Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos:

- Acompanhar as atividades acadêmicas do Curso;
- Aprovar o Projeto Político Pedagógico do curso, proposto pelo NDE;
- Aprovar, anualmente, o planejamento de atividades do NDE;
- Aprovar, semestralmente, o relatório de atividades da coordenação do curso.

As reuniões do Colegiado ocorrem a cada três meses, na última quarta-feira do mês ou em caráter de urgência em regime extraordinário, na sala da Coordenação do Curso. As decisões são registradas em Atas e encaminhadas, posteriormente, à Direção do Centro de Tecnologia, para apreciação nas reuniões regulares do Conselho Gestor do centro.

Abaixo segue a composição do Colegiado, conforme PORTARIA/CTEC Nº 008/2018 (anexo C).



#### Quadro 09. Membros do Colegiado do Curso

NOME	FORMAÇÃO/ TITULAÇÃO	FUNÇÃO
Profª Cicera Maria Alencar do Nascimento	Especialista/Farmacêutica	Coordenadora do Curso
Profª Mabel Alencar do nascimento Rocha	Mestra/ Bióloga	Coordenadora de Extensão
Profª. Denise Correia Ferreira Bertoni.	Mestre/Nutricionista	Coordenador do Estágio Obrigatório
Profª Kelly Walkyria Barros Gomes	Mestre /Nutricionista	Coordenadora de Monitoria
Profª Vivian Sarmento Vasconcelos Nascimento	Doutora /Nutricionista	Coordenadora de Pesquisa
Acd. Célio dos Santos Goes	---	Discente 6º Período
Acd.Maria Eduarda Sandryelle Gonçalves dos Santos	---	Discente 5º Período

#### 2.5.4 Suporte Técnico Administrativo

Para suporte técnico administrativo a gestão do curso conta com 3 (três) assistentes administrativos, todos profissionais admitidos através de concurso público para carreira efetiva, a saber:

1. Ivana Belo da Silva Machado - Ensino Superior completo;
2. Pedro Henrique Silva de Almeida - Ensino Médio Completo;
3. Wendell Agenor Cavalcante Lima dos Santos - Ensino Médio Completo

#### 2.6 Corpo Docente

O corpo docente do Curso é constituído por professores efetivos, aprovados no último concurso público e posteriormente nomeados. Abaixo segue o Quadro com detalhes.

#### Quadro 10 – Docentes do Curso.

Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Tempo Experiência Profissional	Experiência na Educação Básica	Tempo Experiência de Magistério Superior
Adriane Borges Cabral	Doutora	Estatutário/ 20 horas	04 anos	-	03 Anos
Alynne Acioli Santos	Mestre	Estatutário/ 20 horas	12 anos	-	12 anos
Andrew Yan Solano Marinho	Mestre	Estatutário/ 20 horas	03 anos	-	03 anos
Antônia Adriana Alves de Albuquerque	Mestre	Estatutário/ 20 horas	15 anos	-	04 Anos
Carlos Eduardo Pontes Guimarães	Mestre	Contrato	09 anos	-	04 anos
Cícera Maria Alencar do Nascimento	Especialista	Estatutário/ 20 horas	15 anos	04 anos	11 anos



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS  
Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Denise correia Ferreira Bertoni	Mestre	Estatutário/ 30 horas	19 Anos	-	17 Anos
Eden Erick Hilário Tenório de Lima	Mestre	Estatutário/ 20 horas	06 Anos	-	-
Eder da Silva Rocha Santos	Especialista	Estatutário/ 20 horas	08 Anos	04 Anos	04 Anos
Elisângela Francisca Silva de Melo	Especialista	Estatutário/ 20 horas	03 anos	-	03 Anos
Ewerton Amorim dos Santos	Mestre	Estatutário/ 20 horas	08 anos	-	08 anos
Fábio José Correia Leal Costa	Especialista	Estatutário/ 20 horas	32 Anos	-	25 Anos
Fabírcia Correia De Oliveira	Mestre	Estatutário/ 20 horas	16 anos	-	13 anos
Fernanda Karoline de Oliveira Calixto	Mestre	Estatutário/ 20 horas	08 anos		08 anos
Graciliano Ramos Alencar do Nascimento	Doutor	Estatutário/ 40 horas	18 anos	04 anos	18 anos
Janatar Stella Vasconcelos de Melo	Mestre	Estatutário/ 20 horas	07 anos	-	03 anos
Helena Rodrigues Câmara	Especialista	Estatutário/ 20 horas	38 anos	-	16 anos
Joceline Costa de Ameilda	Mestre	Estatutário/ 20 horas	14 anos	1 ano	09 anos
José Cláudio da Silva	Doutor	Estatutário/ 20 horas	03 anos		03 anos
Kelly Walkyria Barros Gomes	Mestre	Estatutário/ 20 horas	10 anos	-	06 anos
Liércio Pinheiro de Araújo	Doutor	Estatutário/ 20 horas	22 anos	-	18 anos
Mabel Alencar do Nascimento Rocha	Mestre	Estatutário/ 20 horas	25 anos	7 anos	25 Anos
Marcilio Otávio Brandão Peixoto	Mestre	Estatutário/ 40 horas	-	-	17 Anos
Marco Antônio Leal Ferreira	Doutor	Estatutário/ 40 horas	18 anos	04 anos	18 anos
Patrícia Maria Candido Silva	Mestre	Estatutário/ 20 horas	10 anos	-	06 Anos
Paulo Rogério Barbosa Silva	Especialista	Estatutário/ 20 horas	12 anos	-	07 Anos
Roberta Lima	Doutora	Estatutário/ 40 horas	-	-	19 Anos
Salette Maria Bernardo Santos Correia	Especialização	Contrato	-	16 anos	05 Anos
Silvio de Albuquerque Costa	Especialização	Contrato	23 anos	-	23 Anos
Vicente José Barreto Guimarães	Mestre	Estatutário/ 20 horas	17 anos	-	14 anos
Vivian Sarmiento Vasconcelos	Doutora	Estatutário/ 20 horas	13 Anos	-	13 Anos
Waleria Dantas Pereira Gusmão	Mestre	Estatutário/ 30 horas	19 Anos	-	19 Anos
Walmar Vieira Couto dos Santos	Especialização	Estatutário/ 20 horas	35 anos	-	13 Anos



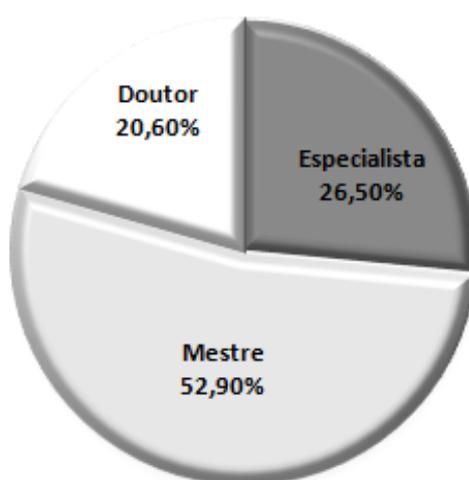
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS  
Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Yascara Veruska Ribeiro Barros	Mestre	Estatutário/ 40 horas	16 Anos	-	16 Anos
Yasmin de França costa Pimentel	Especialista	Contrato	03 Anos		01 Ano

Fonte: CTEC, NUCISP, NUCIB E NUCE UNCISAL

Traduzindo em números, encontramos a quantidade geral de docente do curso, bem como, as quantidades classificadas por titulação, conforme o gráfico abaixo:

**Figura 05-Quantitativo de Docentes por Titulação**



Fonte: NET\CTEC UNCISAL

## 2.7 Corpo discente

### 2.7.1 Quantitativo discente

**Quadro 11 – Demonstrativo do quadro discente**

DISCENTES	2017	2018	2019.1
Total de Ingressantes	60	41	33
Ingressantes não cotistas	34	19	16
Ingressantes cotistas	26	22	14
Matriculados	56	41	30
Matriculados em estágio supervisionado	0	0	0

Fonte: Controle Acadêmico/ UNCISAL



### 2.7.2 Participação discente em atividade científica cultural

**Quadro 12 – Demonstrativo da participação discente em atividade científica cultural**

<b>PARTICIPAÇÃO DISCENTE</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Projetos de pesquisa	-	01	01
Projetos de extensão	-	07	07
Programa de monitoria	-	01	11
Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Ciência – PIBIC	-	-	-
Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Ciência – PROBIC	-	02	02
Contemplados com ações afirmativas (bolsa de permanência)***	05	20	24

Fonte: PROEG\PROEST\PROEX\UNCISAL

## 3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

### 3.1 Organização Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos segue as orientações constantes das Diretrizes Curriculares Nacionais fixadas pelo MEC, tendo a sua organização curricular estruturada por disciplinas e atividades por períodos letivos, de forma sequencial, ordenada e hierarquizada, dispostos no modelo de currículo proposto, cuja integralização dá direito ao correspondente diploma. Dispostos na sua totalidade, o modelo do currículo proposto traz consigo a seguinte estrutura:

Para obtenção do Diploma de Tecnólogo em Alimentos (C.H: 2.720h):

**Unidade curricular intermediária (CH:1200h)**

(Certificado de Manipulador de Alimentos)



**Unidade curricular final (CH: 1520h)**

(Diploma de Tecnólogo em Alimentos)

O registro profissional é realizado no Conselho Regional de Química, o qual é responsável pelo processo de fiscalização do exercício profissional.

Para a sua integralização curricular, o Curso conta com uma carga horária mínima de 2.720 horas de disciplinas distribuídas em duas unidades:



- 1200 (mil e duzentas) horas de aulas na Unidade Curricular intermediária, divididas em 3 (três) semestres, permitindo ao aluno a solicitação de certificado de qualificação profissional em Manipulação de alimentos.
- 1520 (mil quinhentas e vinte) horas de aulas com a Unidade Curricular Final que inclui além das disciplinas, o Estágio Supervisionado Obrigatório e a entrega do Trabalho de Conclusão de Curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL, com duração de 3 anos, tem uma carga horária disciplinar de 2.400 horas, acrescidas de 160 horas de estágio, 80 horas de Trabalho de Integralização de Curso e 80 horas de atividades complementares que são de natureza acadêmico-científico-culturais, totalizando 2.720 horas.

Esta estrutura curricular está organizada de acordo com os seguintes direcionamentos pedagógicos:

- Priorizar a interdisciplinaridade sempre que possível;
- Oferecer aos educandos um ensino articulado com vivências práticas aliadas aos contextos teóricos, ensinados concomitantemente em sala de aula e/ou nos laboratórios da UNCISAL ou conveniados. Esta prática profissionalizante tem por finalidade inserir o aluno no mercado de trabalho com as competências e habilidades necessárias para desenvolver um trabalho com qualidade e responsabilidade.

A organização da proposta curricular visa atender o que propõe as Diretrizes Curriculares do Curso, ou seja:

- Conhecimentos Técnicos
- Conhecimentos Humanos e Sociais
- Conhecimentos em Gestão e Administração

Seguindo essa estrutura, a formação do conhecimento está sendo desenvolvida da seguinte forma:

- *Unidade intermediária – 1º, 2º e 3º semestres:*

Com o objetivo de uma integração mais rápida do aluno com o mercado de trabalho na área de manipulação de alimentos, esta unidade curricular congrega disciplinas voltadas às questões biológicas, relações sociais; com foco nas capacidades e competências na área de



alimentos, controle de qualidade de gestão, administração industrial, bem como microbiologia de alimentos.

- *Unidade final – 4º, 5º e 6ª semestres:*

Nesta unidade curricular, espera-se que o aluno possa adquirir habilidades e competências na área de tecnologia de alimentos. Também nesta unidade serão abordados conteúdos no que se referem à legislação e registro de alimentos, planejamento estratégico, auditoria e empreendedorismo. Para conclusão desta unidade é necessário a entrega do trabalho de conclusão de curso e das atividades complementares.

### 3.2 Matriz Curricular do Curso

1º Período		
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	SEMESTRE
LÍNGUA PORTUGUESA E REDAÇÃO TÉCNICA	40	1
QUÍMICA GERAL E INORGÂNICA	80	1
METODOLOGIA CIENTÍFICA	40	1
INFORMÁTICA BÁSICA	40	1
BIOLOGIA GERAL	40	1
PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL	40	1
INGLÊS INSTRUMENTAL	40	1
DESENHO TÉCNICO	80	1
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
2º Período		
ESTATÍSTICA	80	2
MICROBIOLOGIA GERAL	80	2
BIOQUÍMICA	80	2
QUÍMICA ORGÂNICA	80	2
ADMINISTRAÇÃO INDUSTRIAL	40	2
PRINCÍPIOS DOS PROCESSOS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	40	2
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
3º Período		
OPERAÇÕES UNITÁRIAS I	80	3
BROMATOLOGIA	80	3
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	40	3
NUTRIÇÃO E SAÚDE	40	3
MARKETING	40	3
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	80	3
CONTROLE DE QUALIDADE E GESTÃO	40	3
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
4º Período		
LEGISLAÇÃO E REGISTRO DE ALIMENTOS	40	4



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS  
Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

OPERAÇÕES UNITÁRIAS II	40	4
AUDITORIA	40	4
RELAÇÕES INTERPESSOAIS E COMUNICAÇÃO	80	4
TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS	40	4
TECNOLOGIA DE PRODUTOS LÁCTEOS	80	4
PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO	40	4
ELETIVA I	40	4
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
<b>5º Período</b>		
TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS	40	5
GESTÃO AGROINDUSTRIAL DE RECURSOS HUMANOS	40	5
TECNOLOGIA DE BEBIDAS	40	5
DIREITO TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	40	5
TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFÍCIOS	80	5
CONTABILIDADE INDUSTRIAL	40	5
EMPREENDEDORISMO	40	5
TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	40	5
SEMINÁRIOS DE PESQUISA I	40	5
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
<b>6º Período</b>		
SEGURANÇA DO TRABALHO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	80	6
ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA, ORÇAMENTO E CUSTOS	80	6
ELETIVA II	40	6
PROJETOS, INSTALAÇÕES DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	80 80	6 6
ADITIVOS E COADJUVANTES NA INDÚSTRIA DE	40	6
SEMINÁRIOS DE PESQUISA II	80	6
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
<b>Carga horária</b>	<b>2400</b>	
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80	
TRABALHO DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	80	
ESTÁGIO CURRICULAR	160	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>	<b>2.720</b>	

**Optativas**

CULTURA E RELAÇÕES ÉTNICAS RACIAIS	40h
LIBRAS	40h

**Eletivas**

EDUCAÇÃO AMBIENTAL	40h
GERENCIAMENTO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE RESÍDUOS	40h
GEOMETRIA ANALÍTICA E ÁLGEBRA LINEAR	40h



EDUCAÇÃO AMBIENTAL EM SAÚDE	40h
CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL	40h
HISTÓRIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA	40h
NOÇÕES DE ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANA	40h
GESTÃO E OPERAÇÕES DE SERVIÇOS	40h

Síntese da Matriz Curricular	
Disciplinas Obrigatórias e eletivas	2.400h
Trabalho de Conclusão de Curso	80h
Estágio Supervisionado	160h
Atividades Complementares	80h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>	<b>2.720 horas</b>

### 3.3 Ementário

#### 1º PERÍODO

<b>DISCIPLINA:</b> Língua Portuguesa e Redação Técnica
<b>EMENTA:</b> Estrutura do parágrafo. Relação morfossintática básicas da língua. Pontuação. Aspectos formais do léxico. Processos sintáticos. Gramática textual: coesão e coerência. Estudo do modo de organização do discurso argumentativo. Identificação de procedimentos sintáticos e estilísticos na composição do texto. Interpretação de textos. Redação de textos nos três modos de organização do discurso. Ortografia. Elaboração de textos técnicos.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1. BARBOSA, Severino Antonio M. <b>Escrever é desvendar o mundo</b> . 1ª ed. Campinas, Papiros, 2015.
2. CUNHA, C; CINTRA, L. <b>Nova Gramática do Português Contemporâneo</b> . Lexikon; Edição: 7ª, 2016.
3. MARTINS, D.S.; ZILBERKNOP, L.S. <b>Português Instrumental</b> – de acordo com as normas da ABNT. 29 ed. São Paulo: Atlas, 2019
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1. MATTAR, J.A. <b>Metodologia científica: na era da informática</b> . 3ª ed. São Paulo: Saraiva; 2008.
2. MEDEIROS, J.B. <b>Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas</b> . 10ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

<b>DISCIPLINA:</b> Química Geral e Inorgânica
<b>EMENTA:</b> Estudar a importância da biossegurança em laboratório, Estudo do átomo; Tabela Periódica; Ligações químicas; Misturas, separação, soluções, solubilidade e titulação; Cálculos Estequiométricos e Reações de Precipitação, Reações de Oxidação-Redução, Reações de Complexação, Reações dos Cátions e Reações dos Ânions.
<b>BÁSICA:</b>



1.Fiorotto,Nilton Roberto. <b>Técnicas Experimentais Em Química - Série Eixos - Controle e Processos Industriais</b> . Editora Érica,2014. 2.Russel, J.B. <b>Química Geral</b> . Ed. Makronbooks.,2ªEdição. 3.Lee, John David. <b>Química Inorgânica</b> . Ed. Edgard Blücher LTDA
<b>COMPLEMENTAR:</b>
1.Coringa,Josias do Espirito S. <b>Biossegurança</b> . Editora livros técnicos, 2012. 2.Vogel, Arthur. <b>Química Analítica Qualitativa</b> . Ed. Mestre Jou.

<b>DISCIPLINA:</b> Metodologia Científica
<b>EMENTA:</b> Introdução à metodologia científica (Método científico); Trabalho científico. Sua utilidade; Definição de tema de pesquisa e plano de trabalho; Levantamento bibliográfico e documentação; Regras e prática de bibliografia; Análise e interpretação de textos.Estrutura da monografia; Métodos de análise (qualitativo e quantitativo)
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.SEVERINO, A. J. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 24ªed. São Paulo: Cortez, 2015. 2.GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 5ªed. São Paulo: Atlas, 2010. 3.MENDES, A.F.S.S.L. et al. <b>Metodologia Científica</b> . 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.FURASTÉ, P. A. <b>Normas Técnicas para o trabalho Científico: elaboração e formatação</b> . 14ª Ed. Porto Alegre: Dactilo-Plus, 2006. 2.Pádua,Elisabete Matallo M. <b>Metodologia da Pesquisa</b> .Editora Papirus.
<b>DISCIPLINA:</b> Informática Básica
<b>EMENTA:</b> Introdução à informática. Sistema Operacional. Windows. Windows Explorer. Editor de texto Word. Planilha eletrônica: excel. Softwares de apresentação: power point.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Velloso,Fernando de Castro. <b>Informática: Conceitos Básicos</b> - 9ª Ed. Editora Elsevier,2014. 2.Barniviera,Rodolfo. <b>Introdução À Informática</b> . 2ª Edição, Editora LT. 2012. 3.Filho,Pio Armando Benini; Marçula,Marcelo. <b>Informática - Conceitos e Aplicações</b> . Editora Érica,2005.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.Cornachione Jr,Edgard Bruno. Informática - <b>Aplicada Às áreas de Contabilidade, Administração e Economia</b> .4ª Ed. Editora Atlas, 2012. 2.Alves,William Pereira. <b>Informática Fundamental - Introdução ao Processamento de Dados</b> . Editora Érica, 2010.

<b>DISCIPLINA:</b> Biologia Geral
<b>EMENTA:</b> Aborda o estudo das células; seus tipos e as relações morfofuncionais. Observação da organização dos seres procariontes e eucariontes sob o ponto de vista celular; abordando a composição e estruturas celulares: organelas protoplasmáticas e núcleo celular. Estudo dos organismos geneticamente modificados.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>



1.Curtis,Helena. <b>Biologia</b> . Guanabara Koogan. 2ª Edição, 2009.
2.Jane B. ; Cain,Michael L.; Urry,Lisa A. <b>Biologia de Campbell</b> - 10ª Ed. Artmed,2015.
3.Evers,Christine A.;Starr,Cecie;Starr,Lisa;Taggart,Ralph. <b>Biologia Unidade e diversidade da vida</b> . Ed. Cengage Learning, Volume 2, 2012.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.Quirino,Betânia. <b>Revolução dos Transgênicos</b> . Ed. Interciência,2008.
2.Branco,Samuel Murgel. <b>Transgênicos - Inventando Seres Vivos</b> . Ed. Moderna, 2015.

<b>DISCIPLINA:</b> Psicologia Organizacional
<b>EMENTA:</b> conteúdo programático, num primeiro momento, familiariza os estudantes com noções referentes a fenômenos sociais universais (tais como: cultura, valores, socialização, organização social e outros). Num segundo momento, oferece um conjunto de informações e reflexões relativas à história cultural da civilização ocidental e às características fundamentais da sociedade capitalista, para conhecer aspectos essenciais da sociedade das formas de pensar o mundo. O desenvolvimento dessas reflexões é levado a efeito por meio dos procedimentos comparativos da antropologia social, isto é, por meio da comparação de culturas, modos de produção e princípios de organização social.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Zanelli, José Carlos; Bastos, Antonio Virgílio Bittencourt; Borges-andrade, Jairo Eduardo. <b>Psicologia, Organizações e Trabalho No Brasil</b> - 2ª Ed. Artmed, 2014.
2.Rothmann, Ian. <b>Fundamentos de Psicologia Organizacional e do Trabalho</b> . Editora Campus, 2009.
3.Banov, Marcia Regina. <b>Psicologia No Gerenciamento de Pessoas</b> - 4ª Ed. Atlas, 2015.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.Bastos, Antonio Virgilio Bittencourt et al. <b>Psicologia, Organização e Trabalho no Brasil</b> . 1ª Ed. Artes Médicas, 2004.
2.Chiavenato, Id Alberto. <b>Desempenho Humano nas Empresas</b> - 6ª Ed. Manole, 2008

<b>DISCIPLINA:</b> Inglês Instrumental
<b>EMENTA:</b> Estratégias e técnicas de leitura. Estruturas Textuais: elementos de coesão e referência contextual, nominal grupos, estruturais verbais, prefixos/sufixos, organização das estruturas em enunciados, organização textual.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.SANTOS, Denise. <b>Como Ler Melhor Em Inglês: Estratégias 1</b> . Baruari, SP: Disal Editora, 2011.
2.SANTOS, Denise. <i>Ensino de Língua Inglesa – Foco Em Estratégias</i> . . Baruari, SP: Disal Editora, 2012.
3.SOUZA, Adriana Grade Fiori.(et al.). <b>Leitura em Língua inglesa: uma abordagem instrumental</b> . – São Pulo: Disal, 2005.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.GUANDALINI, Eiter Otávio. <b>Técnicas de Leitura em Inglês – Estágio:1 USP – English for Specific Purposes..</b> Editora: Texto novo.
2.MUNHOZ, Rosângela. <b>Inglês Instrumental: estratégias de leitura: módulo I</b> – São Paulo: Texto novo, 2000.



<b>DISCIPLINA:</b> Desenho Técnico
<b>EMENTA:</b> Conceitos gerais; Instrumentos e Normas. Escalas; Lay-out; Métodos de composição e reprodução de desenhos; Regras básicas para desenho a mão livre; Projeções; Cotas; Projetos;
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1. Ribeiro, Arlindo Silva ; Dias, Carlos Tavares. <b>Desenho Técnico Moderno</b> . Editora LTC, 2006 2. Nascimento, Roberto Alcarria do ; Nascimento, Luís Renato do. <b>Desenho Técnico - Conceitos Teóricos, Normas Técnicas E Aplicações Práticas</b> . Editora Viena, 2014. 3. Pereira, Nicole de Castro. <b>Desenho Técnico</b> . Editora LT, 2012.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1. Schneider, W. <b>Desenho Técnico Industrial</b> . Editora Hemus, 2008 2. Katori, Rosa. Autocad 2016 - <b>Modelando Em 3D</b> . Editora SENAC, 2015

## 2º PERIODO

<b>DISCIPLINA:</b> Estatística
<b>EMENTA:</b> Análise descritiva dos fenômenos de massa. Representação de dados estatísticos. Medidas dos fenômenos de massa: Tendência central e dispersão. Probabilidades e inferência estatística. Correlação. Conceitos básicos sobre testes paramétricos e não paramétricos.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1. Bussab, Wilton de Oliveira ; Morettin, Pedro Alberto. <b>Estatística Básica - 8ª Ed.</b> Editora Saraiva, 2013 2. Vieira, Sonia. <b>Estatística Básica</b> . Editora Cengage Learning, 2012. 3. Devore, Jay L. <b>Probabilidade e Estatística Para Engenharia e Ciências - 8ª Ed.</b> Editora Cengage Learning, 2014.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1. Larson, Ron / Farber, Betsy. <b>Estatística Aplicada - 6ª Ed.</b> Editora Pearson, 2016. 2. Montgomery, Douglas C. <b>Estatística Aplicada À Engenharia - 2ª Ed.</b> Editora LTC, 2011.

<b>DISCIPLINA:</b> Microbiologia Geral
<b>EMENTA:</b> Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia. Técnicas de assepsia e desinfecção por agentes químicos e físicos. Técnicas de semeadura e meios de cultura seletivo. Bactérias, fungos vírus e protozoários em alimentos. Fatores físicos e químicos que influenciam o crescimento microbiano. Fisiologia e metabolismo microbiano. Microorganismos contaminantes em alimentos e suas conseqüências. Microorganismos aeróbicos e anaeróbicos. Mecanismos de patogenicidade microbiano. Técnicas de amostras
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1. Tortora, Gerard J. ; Funke, Berdell R. ; Case, Christine L. <b>Microbiologia - 12ª Ed.</b> Artmed, 2016 2. Salvatierra, Clabijo Mérida. <b>Microbiologia - Aspectos Morfológicos, Bioquímicos e Metodológicos</b> . Editora Érica, 2014. 3. Althertum, Flavio. <b>Microbiologia - 6ª Ed.</b> Editora Atheneu, 2015.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>



- 1.Forsythe,Stephen J. **Microbiologia da Segurança Dos Alimentos** - 2ª Ed. Editora Artmed, 2013.
- 2.Tondo,Eduardo César. **Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos**. Editora Sulina, 2011.

**DISCIPLINA:** Bioquímica

**EMENTA:** Aminoácidos, proteínas e enzimas. Ácidos nucleicos. Carboidratos. Lipídeos. Vitaminas. Metabolismo. Respiração celular e principais tipos de fermentação

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.Marzzoco,Anita. **Bioquímica Básica** - 4ª Ed. Guanabara Koogan, 2015.
- 2.,Lubert ; Berg,Jeremy M. ; L. Tymoczko,John. **Bioquímica** - 7ª Ed. Guanabara Koogan, 2014.
- 3.Stryer,Lubert ; Tymoczko,John L ; Berg,Jeremy M. **Bioquímica Fundamental**,Ed. Guanabara Koogan, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.Bettelheim,Frederick A. ; Campbell,Mary K. ;Farrell,Shawn O.; H. Brown,William. **Introdução À Química Geral, Orgânica e Bioquímica** - Tradução da 9ª Ed. Norte-americana:Cengage Learning, 2012.
- 2.Atkins,Peter ; De Paula,Julio. **Físico - Química Biológica**. Editora LTC, 2008.

**DISCIPLINA:** QUÍMICA ORGÂNICA

**EMENTA:** Introdução à química orgânica estrutural das funções orgânicas. Acidez e basicidade de compostos orgânicos. Conformações das moléculas. Estabelecer a correlação entre reatividade e estrutura de: alcanos e cicloalcanos, alquenos, alquinos e dienos conjugados.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.Corrêa, Arlene G.;Oliveira,Kleber T. De;Paixão,Marcio W.;Brocksom,Timothy J. **Química Orgânica Experimental - Uma Abordagem de Química Verde**. Editora Campus, 2016.
- 2.VOLLHARDT, K. Peter C., SCHORE, Neil E. **Química Orgânica**, Ed. Bookman Companhia,2004.
- 3.MCMURRY, John, **Química Orgânica**, Vol 1 e 2, Thompson Pioneira, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.SOLOMONS, T. W. Graham, FRYHLE, Craig, **Química Orgânica**, Vol. 1 e 2,Ed. LTC, 2002.
- 2.CAMPOS, Marcello de Moura.**Fundamentos de Química Orgânica**, Ed.Edgar Blucher Ltda, 2004.

**DISCIPLINA:** Administração industrial

**EMENTA:** Os tipos de Organização. Conceito de Administração. Teoria de Administração. Modelo Empresarial. A Gestão Empresarial. O Processo Administrativo. As Funções Administrativas. Estratégia Empresarial. Gestão da Produção. Estudo de Casos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.Moreira,Daniel. **Administração da Produção e Operação - Série Temas Essenciais de Administração**. Editora Saraiva, 2012.
- 2.Chiavenato,Idalberto. **Administração - Teoria, Processo e Prática** - 5ª Ed. Editora Manole,



2014 3.GONÇALVES, Paulo Sérgio. <b>Administração de Materiais</b> . 3. Ed. Rio de Janeiro. Editora Elsevier: 2010.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.POZO, Hamilton. <b>Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística</b> . 6ªEd. São Paulo. Editora Saraiva: 2010. 2.MARTINS, Petrônio G; CAMPOS, Paulo Renato. <b>Administração de Materiais</b> . 2ª Ed. São Paulo. Editora Atlas: 2006.
<b>DISCIPLINA:</b> Princípios dos processos em Tecnologia de Alimentos
<b>EMENTA:</b> Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Campbell-Platt,Geoffrey. <b>Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> ,.Editora Manole, 2015. 2.Singh,R. Paul ;Heldman,Dennis R. <b>Introdução À Engenharia de Alimentos</b> - 5ª Ed. Editora Elsevier – Campus, 2016. 3.Candido,Cynthia Cavallini ;Carelle,Ana Claudia. <b>Tecnologia Dos Alimentos</b> - Série Eixos, Editora Érica, 2015.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1. Kurozawa,Louise Emy ;Costa,Stella Regina Reis Da. <b>Tendências e Inovações Em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos</b> . Atheneu, 2014. 2. GAVA, A. J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Nobel, 2002. 3. <b>P.J. Fellows</b> .Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. <b>Editora: Ateneu, 2018</b> .

### 3º PERIODO

<b>DISCIPLINA:</b> Operações Unitárias I
<b>EMENTA:</b> Introdução as Operações Unitárias. Operações de transferência de quantidade de movimento. Fluidos Newtonianos e não Newtonianos. Fluidos incompressíveis: medidas de vazão e pressão, escoamento em tubos, Transporte de fluidos por bombeamento. Agitação e Misturas; Sistemas particulados.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Matos,Simone Pires. <b>Operações Unitárias - Fundamentos, Transformações e Aplicações Dos Fenômenos</b> . - Série Eixos. Editora Érica, 2015. 2.Tadini,Carmen Cecília ;Nicoletti,Vânia Regina ;De Almeida Meirelles,Antonio José ;Pessoa Filho,Pedro De Alcântara. <b>Operações Unitárias na Indústria de Alimentos</b> . Editora LTC, 2016 3.Foust,Alan S. <b>Princípios das Operações Unitárias</b> . Editora LTC.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.Erwin, Douglas L. <b>Projeto de Processos Químicos Industriais</b> - 2ª Ed. Bookman, 2016 2.Singh,R. Paul ; Heldman,Dennis R. <b>Introdução À Engenharia de Alimentos</b> - 5ª Ed. Elsevier



– Campus, 2016.

<b>DISCIPLINA:</b> Bromatologia
<b>EMENTA:</b> Estudo da composição, estrutura e análise físico-química dos alimentos, do ponto de vista dos macro e micronutrientes
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Maria Gabriela Bello Koblitz ; Shahidi,Fereidon. <b>Bioquímica de Alimentos</b> - 3ª Ed. Editora campus,2015.
2.FENNEMA,Owen R. ;Damodaran,Srinivasan ;Parkin,Kirk L. <b>Química de Alimentos de Fennema</b> - 4ª Ed. Artmed,2010.
3.PICÓ, Yolanda. <b>Análise Química de Alimentos – Técnicas</b> . Editora: Elsevier – Campus, 2015.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição: Introdução à Bromatologia</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
2.PINHEIRO, D.M., PORTO K.R.A. & MENEZES, E.M.E.S. <b>A Química dos Alimentos: Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Vitaminas e Minerais</b> . Maceió, Edufal, 2005.
3. Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</b> /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

<b>DISCIPLINA:</b> Análise sensorial de alimentos
<b>EMENTA:</b> Órgãos dos sentidos: noções básicas sob a percepção sensorial. Condições para testes. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor e textura. Painel Sensorial: - Recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de julgadores. Montagem e organização de laboratório de análise sensorial. Amostragem e apresentação das amostras. Métodos sensoriais. Métodos objetivos. Análise estatística. Correlação entre os métodos objetivos e subjetivos. Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.DUTCOSKY, Silvia Deboni. <b>Análise sensorial de alimentos</b> . 2ª ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007.
2.ANÁLISE SENSORIAL: <b>estudos com consumidores</b> . Viçosa, MG: UFV,2006.
3.ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. (Ed.). <b>Avanços em análise sensorial = Avances en análisis sensorial</b> . São Paulo: Varela, 1999.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas</b> [NBR 12994]. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 1993.
2.FRANCO, Maria Regina Bueno. <b>Aroma e sabor de alimentos: temas atuais</b> . São Paulo: Varela, 2004.
3. Palermo,Jane Rizzo. <b>Análise Sensorial. Fundamentos e Métodos</b> . Editora: Ateneu. 2015.
<b>DISCIPLINA:</b> Nutrição e saúde
<b>EMENTA:</b> Estudo das características nutricionais dos alimentos. Requerimentos e



recomendações nutricionais. Patologias resultantes do desequilíbrio nutricional. Qualidade nutricional dos alimentos e sua relação com a saúde humana.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.MAHAN, L. Kathleen & ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**, Ed. Roca, 13ª edição. 2013.
- 2.GILBNEY, M.J.;Lannham-new SA; Cassidy A; Vorster HH. **Nutrição humana** , 2ª edição, Editora Guanabara Koogan , 2010.
- 3.SMITH, Jack L.; Gropper, Sareen S.; Groff, James L .**Nutrição Avançada E Metabolismo Humano** - Tradução Da 5ª Edição Norte-americana. 2011 I.S.B.N.: 9788522109043.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.ROSS,A. Catharine ;Caballero,Benjamin ;Cousins,Robert J.; Tucker,Katherine L. ;Ziegler ,Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils - na Saúde e na Doença** - 11ª Ed. Editora Manole, 2016.
- 2.QUARESMA,Laura Sampaio ; Lethiais,Harold. **Nutrição, Dietética e Boa Cozinha - Soluções Criativas Para Restrições Alimentares**. Senac . São Paulo, 2013.

**DISCIPLINA:** Marketing

**EMENTA:** O papel de Marketing na indústria de alimentos. O composto de Marketing: administração de produtos/serviços, administração do preço, administração da distribuição, administração da promoção. Administração da força de vendas. Desenvolvimento de novos produtos e serviços. Sistema de informações de Marketing. Pesquisa de Marketing. O ambiente de Marketing. Segmentação do mercado e posicionamento. O mercado consumidor e o mercado organizacional. Planejamento de Marketing. Organização de Marketing. Controle de Marketing

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.SIQUEIRA,Antonio Carlos B de. **Marketing Empresarial, Industrial e de Serviços**. Saraiva, 2005.
- 2.CHURCHILL, Jr., Gilbert A., PETER, J. Paul. **Marketing, criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2ª ed. 2000,
- 3.KOTLER, Philip. **Administração de Marketing**. São Paulo:Prentice Hall, 10ª ed.2000,.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.Madeira Moreira Da Silva ,Erika. **Marketing Para Quem Entende** de Nutrição. Editora Rubio, 2014.
- 2.CHURCHILL Jr,Gilbert ; Peter,J. Paul. **Marketing - Criando Valor Para Os Clientes** - 3ª Ed. Saraiva,2013.

**DISCIPLINA:** Microbiologia de Alimentos

**EMENTA:** Aspectos morfológicos, citológicos e fisiológicos das bactérias, vírus, fungos e leveduras. Fontes e contaminação de alimentos por microorganismos patogênicos e não patogênicos e os fatores que interferem no crescimento dos mesmos. Toxinfecções alimentares. Padrões legais vigentes. As formas de contaminação alimentar, transmissão e prevenção de doenças (DVA's). O manipulador de alimentos. Fundamentos da manipulação, higiene básica, hábitos e funções.. A higiene e o armazenamento da matéria-prima utilizada para elaboração dos



alimentos e seus métodos de conservação. Elaboração do check list total da produção.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Forsythe,Stephen J. <b>Microbiologia da Segurança Dos Alimentos</b> - 2ª Ed. Editora Artmed,2013.
2.Tondo,Eduardo César. <b>Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos.</b> Editora Salinas, 2011.
3.Jay,James M. <b>Microbiologia de Alimentos</b> - 6ª Ed. Editora Artmed, 2005.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.LACASSE, D. <b>Introdução a Microbiologia Alimentar – Exercícios.</b> Editora Instituto Piaget, 2000.
2.AZEVEDO,Nuno F. ; Cerca,Nuno. <b>Biofilmes na Saúde, No Ambiente, na Indústria.</b> Editora Publindústria, 2012.

<b>DISCIPLINA:</b> Controle e qualidade e gestão
<b>EMENTA:</b> Conceitos do controle total de qualidade. Interpretação e elaboração de especificações para matérias-primas, processos e produtos acabados. satisfação do funcionário e clientes.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Bertolino,Marco Túlio. <b>Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia.</b> Artmed, 2010.
2.Germano,Pedro Manuel Leal ; Germano,Maria Izabel Simões. <b>Sistema de Gestão - Qualidade e Segurança Dos Alimentos.</b> Editora Manole, 2012.
3.Montgomerym ,D. C. <b>Introdução ao Controle Estatístico da Qualidade</b> - 7ª Ed. Editora LTC, 2016.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.CARPINETTI,Luiz Cesar Ribeiro. <b>Gestão da Qualidade - Conceitos e Técnicas</b> - 3ª Ed. Editora Atlas, 2016.
2.LOBO,Renato Nogueirol; Silva,Damião Limeira. <b>Gestão da Qualidade - Diretrizes, Ferramentas, Métodos e Normatização - Série Eixos.</b> Editora Érica, 2014.

<b>DISCIPLINA:</b> Seminários de Pesquisa I
<b>EMENTA:</b> Conceitos básicos de método científico, ciência e técnicas de pesquisa. Amostragem, observação, elaboração, análise e interpretação de dados, trabalhos e publicações científicas, referências bibliográficas e normas da ABNT. Orientações para a elaboração do TCC. Elaboração do projeto de TCC. Importância da aprovação no Conselho de Ética.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.De Souza Almeida,Mário. <b>Elaboração de Projeto, Tcc, Dissertação e Tese</b> - 2ª Ed. Editora Atlas,2014.
2.SANTOS,Clovis Roberto dos. <b>Trabalho de Conclusão de Curso - Guia de Elaboração Passo a Passo.</b> Cengage Learning, 2010.
3.NERI,Claudio Marcio. <b>O Plano - Um Guia Para o Empreendedor Montar Seu Plano de Negócios.</b> Editora Letras do Pensamento, 2015.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1. SANTOS,Pedro António Dos ;Kiener,Nádia; Castiñeira ,Maria Inés. <b>Metodologia da</b>



**Pesquisa Social - da Proposição de Um Problema À Redação e Apresentação do Relatório.**

Editora Atlas, 2015.

2.MANSUR,Ricardo. **Planos de Negócios - Na Prática.** Editora Brasport, 2009.

**4º PERIODO**

**DISCIPLINA:** Legislação e registro de alimentos

**EMENTA:** Introdução à higiene e sanitização na indústria de alimentos, ferramentas de gerenciamento de segurança alimentar, legislação de alimentos e registro de alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1.ALMEIDA-MURADIN, Lígia Bicudo. PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância Sanitária – Tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara – Koogan, 2007.

2.GOMES, J.C. Legislação de Alimentos e Bebidas. 3.ed. Editora UFV: Viçosa. 2011. 663p

3.GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 5a ed. Revisada e Ampliada, Editora Manole. 2015

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1.ANDRADE, N.J. **Higiene na indústria de alimentos.** Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. Varela:São Paulo. 2008.

2.BRASIL. **Federal Legislação sanitária básica: incluindo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal** (atualizado até Decreto nº 6.385, de 27 de fevereiro de 2008). Bauru: EDIPRO, 2008. 568 p. (legislação EDIPRO).

3.GIORDANO, J.C.; GALHARDI, M.G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle – manuais técnicos SBCTA.** 2.ed. Campinas: SBCTA, 2007. 94p.

4.LOPES, E. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados.** Varela: São Paulo. 2004.236p

**DISCIPLINA:** Operações Unitárias II

**EMENTA:** Balanço material. Balanço de energia. Transferência de calor. Geração de vapor e caldeiras. Trocadores de calor. Destilação. Extração líquido-líquido e sólido-líquido. Secagem. Absorção.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1.MATOS,Simone Pires de. **Operações Unitárias - Fundamentos, Transformações e Aplicações Dos Fenômenos - Série Eixos.** Editora Érica, 2015.

2.TADINI,Carmen Cecilia ;Nicoletti,Vânia Regina ;De Almeida Meirelles,Antonio José ;Pessoa Filho,Pedro De Alcântara. **Operações Unitárias na Indústria de Alimentos.** Editora LTC, 2016.

3.FOUST,Alan S. **Princípios das Operações Unitárias.** Editora LTC.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1.Erwin, Douglas L. **Projeto de Processos Químicos Industriais** - 2ª Ed. Bookman, 2016.

2.Singh,R. Paul ; Heldman,Dennis R. **Introdução À Engenharia de Alimentos** - 5ª Ed. Elsevier – Campus, 2016.

**DISCIPLINA:** Auditoria



<b>EMENTA:</b> Fundamentos de auditoria. Normas e princípios de auditoria. Métodos, procedimentos e técnicas de auditoria. Técnicas e procedimentos para a elaboração de relatórios e pareceres de auditoria.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Marcelo Cavalcanti Almeida - <b>Auditoria, Um curso Moderno e Completo</b> , São Paulo, 8ª Edição, Editora Atlas, 2012. 2.Silvio Aparecido Crepaldi - <b>Auditoria Contábil - Teoria e Prática</b> , 9ª Edição, Editora Atlas, 2013. 3.William Attie - <b>Auditoria - Conceitos e Aplicações</b> , 6ª Edição, Editora Atlas, 2011.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.Carlos Alexandre Nascimento Wanderley - <b>Auditoria Teoria e Questões</b> , 1ª Edição, Editora Ferreira, 2011. 2.Osni Moura Ribeiro, <b>Auditoria Fácil - Série Fácil - 2ª Edição</b> , Editora Saraiva, 2013.
<b>DISCIPLINA:</b> Relações interpessoais
<b>EMENTA:</b> Posturas pessoais e relações interpessoais. Competência Interpessoal. Cultura e Clima Organizacional. Comunicação Interpessoal. Inteligência Emocional.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Prette, Almir Del ; Prette, Zilda A. P. Del. <b>Psicologia das Habilidades Sociais - Diversidade Teórica e Suas Implicações</b> . Ed. Vozes, 2009. 2.DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. <b>Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo</b> . 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 3.CHUNG, Tom. <b>Qualidade começa em mim: manual neurolinguístico de liderança e comunicação</b> . São Paulo: Novo Século, 2002.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.WEIL, Pierre. <b>Relações Humanas no Trabalho e na Família</b> . Petrópolis: Ed. Vozes, 2000. 2.MINUCUCCI, Agostinho. <b>Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais</b> . 5ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2000.
<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Produtos Cárneos
<b>EMENTA:</b> Generalidades da Carne. Importância econômica. Caracterização das espécies animais para corte. Fundamentos da Ciência da Carne. Estrutura do músculo. Tecido muscular, conectivo e ósseo. Contração muscular. Transformação do músculo em carne. Fenômenos post-mortem. Parâmetros de qualidade da carne fresca. Tecnologia de abate. Maturação da carne. Microbiologia da carne. Processamento tecnológico de carnes in natura. Operações para o preparo de carcaças, vísceras e cortes comerciais de animais de abate. Conservação da carne pelo frio artificial. Métodos de resfriamento e congelamento da carne. Instalações frigoríficas. Higiene dos estabelecimentos industriais para o processamento de carne. Métodos de conservação: tratamento térmico, métodos químicos. Produtos salgados, curados, defumados. Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados. Processamento tecnológico de subprodutos. Carne mecanicamente separada.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.SHIMOKOMAKI, Massami et al. <b>Atualidades em ciência e tecnologia de carnes</b> . São Paulo, SP: Varela, 2006. 2., Eduardo Mendes. <b>Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias</b> .



Viçosa, MG: UFV, 2007.

3. TERRA, Nelcindo Nascimento; Terra, Alessandro Batista de Marsillac; Terra, Lisiane de M. **Defeitos nos Produtos Cárneos - Origens e Soluções**. VARELA, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CASTILHO, Carmen J. Contreras; Bromberg, Renata; Miyagusku, Luciana. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**. VARELA, 2002.

2. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de alimentos de Fennema**, 4ª Ed., Editora Artmed, 2010.

**DISCIPLINA:** Tecnologia de Produtos Lácteos

**EMENTA:** Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Características sensoriais. Microbiologia do leite. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma. Pesquisa de conservantes e reconstituintes. Classificação higiênica. Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Características dos equipamentos e métodos utilizados. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Leite evaporado e concentrado. Leite em pó. Leite condensado. Efeito da armazenagem sobre os leites de consumo. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Processamento de derivados graxos. Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes utilizados em produtos derivados de leite. Controle de qualidade e legislação. Características dos equipamentos e seqüência de elaboração

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

JÚNIOR, Luiz Carlos Gonçalves. **Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos**. 2ª ed. rev. ampl. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001.

3. FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de alimentos: princípios e prática**. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.

4. ANTUNES, A.J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino**. Barueri: Manole, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. **Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade**. São Paulo: Nobel, 1988.

2. JUAN, A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. vol. 2. Editora: Porto Alegre- Artmed Ed., 2005.

**DISCIPLINA:** Planejamento Estratégico

**EMENTA:** Planejamento estratégico e suas funções. Metodologia do Estudo Estratégico. O processo estratégico. Análise SWOT. A administração estratégica. Competitividade dos serviços de alimentação. Elaboração e resultados do planejamento estratégico. Tipos de Planejamento Estratégico (Zoop, Planejamento Estratégico Situacional, Démarche Stratégique).

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. AAKER, David A. **Administração estratégica de mercado**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

2. HITT, Michael A., IRELAND, R. Duane, HOSKISSON, Robert E. **Administração Estratégica**. São Paulo, Pioneira Thomson Learning, 2002.



3.MARCONDES, Reynaldo C., BERNARDES, Cyro. **Criando Empresas para o Sucesso**. São Paulo, Futura, 2000.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1.ALMEIDA, Martinho Isnard Ribeiro de. **Manual de planejamento estratégico**. 3º ed. São Paulo: Atlas, 2010.

2.PEREIRA, Mauricio Fernandes. **Planejamento estratégico**. São Paulo: Atlas, 2010.

**5º PERIODO**

**DISCIPLINA:** Tecnologia de óleos e Gorduras

**EMENTA:** Reações das gorduras e ácidos graxos. Extração. Refinação. Hidrogenação. Interestificação. Fracionamento. Processamento de margarinas. Aproveitamento de resíduos. Equipamentos e especificações. Rendimento e qualidade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1.DORSA, R. **Tecnologia de óleos vegetais**. Campinas: Ideal, 2004.

2.OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

3.VISENTAINER, J. V.; FRANCO, M. R. B. **Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação**. São Paulo, SP: Varela, 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1.Singh,R. Paul ;Heldman,Dennis R. **Introdução À Engenharia de Alimentos - 5ª Ed.** Editora Elsevier – Campus, 2016.

2.Candido,Cynthia Cavallini ;Carelle,Ana Claudia. **Tecnologia Dos Alimentos - Série Eixos**. Editora Érica, 2015.

3. MORETTO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

**DISCIPLINA:** Gestão Agroindustrial em Recursos Humanos

**EMENTA:** Compreensão do fenômeno organizacional na sua dimensão humana, através das características e significado do trabalho. Processo de formulação de políticas e estratégias de recursos humanos nas organizações Problemáticas da Administração de Recursos Humanos, nas organizações modernas e o papel que os recursos humanos desempenham no processo de desenvolvimento da indústria.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Organizadores: ZANELLI, José Carlos; ANDRADE, Jairo Eduardo B.; BASTO, Antônio V. B. **PSICOLOGIA, ORGANIZAÇÕES E TRABALHO NO BRASIL**. Editora: ARTMED, 2014 - 2ª edição.

2. CHIAVENATO, Idalberto. **GESTÃO DE PESSOAS**. São Paulo: SARAIVA, 2014 – 4ª edição.

3. BOOG, Gustavo; BOOG, Magdalena. **RELACIONAMENTOS**. São Paulo: M. Brooks do Brasil Editora Ltda, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BERGAMINI, Cecília Whitaker. **Motivação nas organizações**. São Paulo: Atlas, 2010.

2.MINICUCCI, Agostinho. **RELAÇÕES HUMANAS: PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS**. São Paulo: Editora ATLAS, 2001- 6ª edição.



3. BOOG, Gustavo Grüneberg (coord). **MANUAL DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO**. São Paulo: Makron Books, 1999.

**DISCIPLINA:** Tecnologia de Bebidas

**EMENTA:** Bebidas alcoólicas fermentadas. Elaboração de vinhos. Bebidas alcoólicas destiladas. Aspectos tecnológicos sobre outras bebidas alcoólicas. Bebidas não-alcoólicas: sucos, refrigerantes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CARDOSO, M.G. **Produção de Aguardente de Cana**. 2ªed. Lavras: Editora UFLA, 2006.
2. FILHO, W.G.V. **Tecnologia de Bebidas: matéria-prima**, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Editor Edgard Blucher, 2005.
3. VARNAM, A.H., SUTHERLAND, J.P. **Bebidas: Tecnologia, Química y Microbiologia**. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1997.
4. FILHO, G.V. W. **Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia (Volume 1)**. Editora: Blucher
5. FILHO, G.V. W. **Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia (Volume 2)**. Editora: Blucher, 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. EMBRAPA. **Iniciando um pequeno grande** negócio agroindustrial: Polpa e Suco de Frutas/Embrapa Agroindústria, 2005.
2. Alimentos, **Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2003.
3. BRASIL. Secretaria de Educação. **Cachaça = Cachaça**. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.
4. BRASIL. Secretaria de Educação. **Café=Coffee**. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.
5. BRASIL. Secretaria de Educação. **Vinho = Wine**. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.

**DISCIPLINA:** Direito Trabalhista e Previdenciário na Indústria de Alimentos

**EMENTA:** Legislação trabalhista no Brasil. A Consolidação das Leis Trabalhistas. O contrato de trabalho. Sujeitos do contrato de trabalho. Direitos básicos do empregado. Entidades sindicais. Acordos e convenções coletivas do trabalho. O Código de Defesa do Consumidor. A relação de consumo. Sujeitos da relação de consumo. Direitos básicos do consumidor.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MARTINS, Sergio Pinto. **Direito do Trabalho**. São Paulo: Atlas, 2016.
2. RESENDE, Ricardo. **Direito do Trabalho Esquematizado**. Rio de Janeiro: Gen, 2016.
3. SANTOS, Marisa Ferreira dos. **Direito Previdenciário Esquematizado**. Rio de Janeiro: Gen, 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**



- 1.GARCIA, Gustavo Felipe Barbosa. **Manual de Direito do Trabalho**. Rio de Janeiro: Gen, 2016.
- 2.AMADO, Frederico. **Curso de Direito e Processo Previdenciário**. Rio de Janeiro: Juspodium, 2016.

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Cereais e Panifícios.
<b>EMENTA:</b> Amidos: fontes, características físicas e químicas, métodos de obtenção, modificações químicas, aplicações industriais. Composição química, armazenamento, limpeza e seleção de cereais, raízes e tubérculos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Produtos de panificação e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos. Ingredientes para panificação. Controle de qualidade e legislação.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. <b>Productos de panadería: ciencia, tecnología y práctica</b> . Zaragoza: Acribia, 2008.
2.DENDY, David A. V.; DOBRASZCZYK, Bogdan J. <b>Cereales y productos derivados: química y tecnología</b> . Zaragoza: Acribia, 2001.
3.WEBER, Érico A. <b>Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos</b> . Canoas: Salles, 2005
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.SENAI. <b>Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Fundamentos de panificação e confeitaria</b> . São Paulo: SENAI – SP Editora, 2014.
2.SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Industrialização de pães, massas e biscoitos. São Paulo: SENAI – SP Editora, 2016.
3. SENAI. <b>Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial Panificação</b> . São Paulo: SENAI – SP Editora, 2017.
4. SALINAS, Rolando D. <b>Alimentos e nutrição: Introdução à Bromatologia</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
5. CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. <b>Productos de panadería: ciencia, tecnología y práctica</b> . Zaragoza: Acribia, 2008.

<b>DISCIPLINA:</b> Contabilidade Industrial
<b>EMENTA:</b> Introdução ao estudo da contabilidade industrial. Azienda industrial. Conceito de empresa. Organização das empresas industriais. Estrutura do capital das empresas industriais. Bens de venda e de crédito. Débitos e créditos de financiamentos e funcionamentos. Capital próprio. Noções sobre o custo de produção. Custo industrial. Matérias-primas. Controle das matérias-primas. Escrituração de mão-de-obra. Sistemas fundamentais de salários. Conceito de despesas gerais de produção. Interpretações de despesas gerais de produção. Plano de contas. Grupo de contas. Escrituração geral das empresas industriais. Sistema Geral de escrituração industrial. Balanço. Conceito de balanço. Lucros e perdas. Interpretações dos balanços nas indústrias
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>



<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Eliseu Martins</b> - Contabilidade de Custos - Livro-texto, 10ª Edição, 2010, Editora: Atlas.</li><li>2. <b>Silvio Aparecido Crepaldi</b> - Curso Básico de Contabilidade de Custos, 9ª Edição, 2010, Editora: Atlas.</li><li>3. <b>Osni Moura Ribeiro</b> - Contabilidade de Custos Fácil, 9ª Edição, 2014, Editora :Saraiva.</li></ol>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Luis Martins de Oliveira, José Hernandez Perez Jr</b> - Contabilidade de Custos Para Não Contadores –Textos e Casos Práticos Com Solução, 5ª Edição, 2012, Editora: Atlas.</li><li>2. <b>Windsor Spenser Veiga</b> - Contabilidade de Custos: Gestão em Serviços, Comércio e Indústria, 1ªEdição, 2016, Editora: Atlas.</li></ol>

<b>DISCIPLINA:</b> Empreendedorismo
<b>EMENTA:</b> A decisão de empreender e a atividade empreendedora. Necessidade de mercado. Identificação de Oportunidades. Plano de Negócios.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1.SALIM, César S. HOCHMAN, Nelson. RAMAL, Andrea C. RAMAL, Silvina A. <b>Construindo Planos</b> de Negócios, Rio de Janeiro: Campus, 2001.</li><li>2.DORNELAS, José C. <b>Empreendedorismo: transformando idéias em negócios.</b> Rio de Janeiro:Campus,2001</li><li>3.KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. <b>Administração de marketing.</b> 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.</li></ol>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1.ARAÚJO FILHO, Geraldo Ferreira de.Empreendedorismo criativo.Rio de Janeiro: Ciência Moderno,2007.</li><li>2.BERNARDES, Cyro. Você pode criar empresas. São Paulo: Saraiva,2009.</li></ol>

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Frutas e Hortaliças
<b>EMENTA:</b> Transporte. Pré-processamentos. Processos produtivos de derivados de frutas e hortaliças. Sucos, concentrados, conservas, doces, desidratados. Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Processos de conservação. Embalagens, equipamentos, instalações industriais. Estocagem. Processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas fermentadas e destiladas. Equipamentos. Cálculo dos rendimentos e custos industriais.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. FERREIRA, Marcos David. Instrumentação pós-colheita em frutas e hortaliças. Brasília, DF : Embrapa, 2017.</li><li>2. OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</li><li>3. MORETTI, Celso Luiz. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, SEBRAE, 2007.</li></ol>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>



1. ORDÓÑEZ, J. A.P. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005
2. SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. Embalagem. In: CENCI, S. A. (Ed.). Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011.
3. CORTEZ. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.
4. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário**. Lavras: UFLA, 2006
5. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

**DISCIPLINA:** Seminários de pesquisa II

**EMENTA:** acompanhamento do andamento da pesquisa científica e socialização das experiências

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. De Souza Almeida, Mário. **Elaboração de Projeto, TCC, Dissertação e Tese - 2ª Ed.** Editora Atlas, 2014.
2. Santos, Clovis Roberto dos. **Trabalho de Conclusão de Curso - Guia de Elaboração Passo a Passo**. Editora: Cengage Learning, 2010.
3. Neri, Claudio Marcio. **O Plano - Um Guia Para o Empreendedor Montar Seu Plano de Negócios**. Editora Letras do Pensamento, 2015.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Santos, Pedro António Dos ; Kienen, Nádia; Castiñeira, Maria Inés. **Metodologia da Pesquisa Social - da Proposição de Um Problema À Redação e Apresentação do Relatório**. Editora Atlas, 2015.
2. Mansur, Ricardo. **Planos de Negócios - Na Prática**. Editora Brasport, 2009.

## 6º PERIODO

**DISCIPLINA:** Segurança do trabalho na indústria de alimentos

**EMENTA:** Acidentes do trabalho: causas, consequências, análise e legislação. Riscos ambientais: riscos físicos, riscos químicos, riscos biológicos, riscos ergonômicos e riscos de acidentes. Normas regulamentadoras. Proteção individual. Sinalização de segurança. Proteção contra incêndios. PPP, LTCAT, PCMSO, PPRA e CIPA.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CUNHA, José da. **Noções de Prevenção e Controle de Perdas em SST**. São Paulo: SENAC, 1999.
2. Filho, Antonio Nunes Barbosa. **Segurança do Trabalho & Gestão Ambiental - 4ª Ed.** Editora Atlas, 2011
3. TAVARES, Jose da Cunha. **Noções de Prevenção e Controle de Perdas Em Segurança do Trabalho - 8ª Ed.** Senac, São Paulo, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DELA COLETA, José Augusto. **Acidentes de trabalho**, São Paulo, Atlas S.A, 1989.
2. BURGESS, Willian A. **Identificação de Possíveis Riscos a Saúde do Trabalhador nos Diversos Processos Industriais**. Belo Horizonte: Ergo, 1997.

**DISCIPLINA:** Administração financeira, orçamento e custos.

**EMENTA:** Planos de gestão anuais. Redação de relatórios de situação. Contabilidade e controles



financeiros sobre custos, preços e lucro no processo de produção e serviço. Previsão em curto prazo. Previsão em longo prazo. Utilização de instrumentos estatísticos. Representação gráfica dos fenômenos gestão.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.FREZATTI, Fábio.**Orçamento Empresarial, Planejamento e Controle Gerencial**. 4ª edição, São Paulo. Editora Atlas: 2008.
- 2.MENDES, Sérgio. **Administração financeira e orçamentária**. 2ª edição. São Paulo. Editora Forense: 2011.
- 3.Mendes,Sergio. **Administração Financeira e Orçamentária - Teoria e Questões - 6ª Ed**. Elsevier/Método, 2016

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.SOUSA, Antonio de. **Gerência Financeira para Micro e Pequenas Empresas**. 1ª edição. Rio de Janeiro. Editora Campus: 2007.
- 2.IAVELBERG, Márcio. **Como administrar seu consultório e suas finanças pessoais**. Rio de Janeiro. Editora Qualitymark: 2006.
3. VITAL, Juliana Tatiane. **Administração financeira I – Florianópolis**: Departamento de Ciências da Administração/UFSC, 2010. 128p.

**DISCIPLINA:** Projetos, instalações e indústria de Alimentos.

**EMENTA:** Elaboração de um anteprojeto de uma indústria de alimentos ou correlata, cobrindo aspectos arquitetônicos e de engenharia.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.Erwin, Douglas L. **Projeto de Processos Químicos Industriais - 2ª Ed**. Bookman, 2016
- 2.WOILER, Sansão; MARTINS, Washington Franco. **Projetos: planejamento, elaboração e análise**. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2008
- 3.MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Administração de projetos: como transformar idéias em resultados**. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- 4.NEUFERT, Ernest. **Arte de Projetar em Arquitetura**. 17ª Ed. 1998. Editora: GG, 618p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.MOREIRA, Daniel A. **Administração da Produção e Operações**. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2002.
- 2.MOTTA, Regis da Rocha. **Análise de investimento: tomada de decisão em projetos industriais**. São Paulo: Atlas, 2011.
- 3.MADRID, A.; CENZANO, I., VICENTE,J.M. **Manual de indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.

**DISCIPLINA:** Aditivos e coadjuvantes na indústria de alimentos

**EMENTA:** Estudo do uso de aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral. Importância tecnológica, funcional e nutricional deles.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.Lindon, F. J.C., Silvestre M.M .A.S **Industrias alimentares aditivos e tecnologias**, Editora Escolar, 2007.
- 2.SIMÃO, A. M. – **Aditivos para alimento sob o aspecto toxicológico**. São Paulo. Nobel, 1986.
- 3.Fellows,P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática - 2ª Ed**. Artmed, 2006.



**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.Singh,R. Paul ;Heldman,Dennis R. **Introdução À Engenharia de Alimentos** - 5ª Ed. Editora Elsevier – Campus, 2016.
- 2.Candido,Cynthia Cavalini ;Carelle,Ana Claudia. **Tecnologia Dos Alimentos** - Série Eixos, Editora Érica, 2015.

**DISCIPLINA:** Seminários de pesquisa III

**EMENTA:** acompanhamento do andamento da pesquisa científica e socialização das experiências

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.De Souza Almeida,Mário. **Elaboração de Projeto, Tcc, Dissertação e Tese** - 2ª Ed. Editora Atlas,2014
- 2.Santos,Clovis Roberto dos. **Trabalho de Conclusão de Curso - Guia de Elaboração Passo a Passo**. Cengage Learning, 2010
- 3.Neri,Claudio Marcio. **O Plano - Um Guia Para o Empreendedor Montar Seu Plano de Negócios**. Editora Letras do Pensamento, 2015.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.Santos,Pedro António Dos ;Kienen,Nádia; Castiñeira ,Maria Inés. **Metodologia da Pesquisa Social - da Proposição de Um Problema À Redação e Apresentação do Relatório**. Editora Atlas, 2015.
- 2.Mansur,Ricardo. **Planos de Negócios - Na Prática**. Editora Brasport, 2009.

**Ementas das disciplinas Optativas:**

**DISCIPLINA:** CULTURA E RELAÇÕES ÉTNICAS RACIAIS

**EMENTA:** Educação para as relações étnico-raciais. Conceitos de raça e etnia, mestiçagem, racismo e racialismo, preconceito e discriminação. Configurações dos conceitos de raça, etnia e cor no Brasil: entre as abordagens acadêmicas e sociais. Cultura afro-brasileira e indígena. Políticas de Ações Afirmativas e Discriminação Positiva – a questão das cotas. Trabalho, produtividade e diversidade cultural.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.MCLAREN, Peter. **Multiculturalismo crítico**. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2000.
- 2.SILVA, Tomaz Tadeu Da Silva (org). Alienígenas na sala de aula: **Uma introdução aos estudos culturais em educação**. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. ISBN 8532614973.
- 3.CANCLINI, Néstor Garcia.**Culturas Híbridas**.Edusp: São Paulo, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. AZEVEDO, Thales de. **Democracia Racial: Ideologia e realidade**. Petrópolis: Vozes, 1975.
2. Boletim DIEESE, Ed. Especial – **A desigualdade racial no mercado de trabalho, Novembro, 2002**. BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil; 1999. 11. Ed. Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 1999.

**DISCIPLINA:** LIBRAS



**EMENTA:** Aspectos éticos e educacionais na inclusão de pessoas com deficiência auditiva/surdez na escola, na família e na comunidade, históricos e sócios antropológicos da surdez. As Políticas Públicas de inclusão, abordagens e tendências. A Língua Brasileira de Sinais (Libras): características básicas da visologia. Noções básicas de léxico, de morfologia, de sintaxe. A formação de tradutor/ intérprete de Libras no Brasil. Língua, identidade e cultura surdas: um contexto de política linguística

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.GESSER, Audrei. **Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda.** São Paulo: Parábola, 2009.
- 2.GOLDFELD, Marcia. **A criança surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista.** 2ª ed. São Paulo: Plexus, 2002.
- 3.QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos.** Porto Alegre: Artmed, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.BRASIL, Decreto n.º 5626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei n.º 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o artigo 18 da Lei n.º 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília: Fernando Haddad, 2005.
- 2.BRASIL, Lei n.º 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências. Brasília: Paulo Renato Souza, 2002.

**Ementas das disciplinas Eletivas:**

**DISCIPLINA: EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

**EMENTA:** Epistemologia da Educação Ambiental e os antecedentes históricos. As relações entre a sociedade e a natureza. Educação Ambiental e ação transformadora. Educação no processo de gestão ambiental. Operacionalização das atividades em Educação Ambiental. Organização e orientação para a elaboração e apresentação de Projetos em Educação Ambiental.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.CARVALHO, I. C. De M. **Educação Ambiental: a Formação do Sujeito Ecológico.** São Paulo: Cortez, 2004.
- 2.CST – Companhia Siderúrgica Tubarão. **Educação, ambiente e sociedade: idéias e práticas em debate.** Serra: CST, 2004.
- 3.DIAS, G. F. **Educação Ambiental, princípios e práticas.** São Paulo: Editora Gaia Ltda, 1992.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.MENDONÇA, F. Geografia socioambiental. In: MENDONÇA, F.; KOZEL, S. **Elementos de Epistemologia da Geografia Contemporânea.** Curitiba: Ed. UFPR, REFERÊNCIAS 2002. p.121- 144
- 2.MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Identidades da Educação Ambiental brasileira.** Brasília: MMA, 2004

**DISCIPLINA: GERENCIAMENTO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE RESÍDUOS**

**EMENTA:** Caracterização dos resíduos. Gerenciamento integrado de resíduos sólidos.



Metodologias e técnicas de minimização, reciclagem e reutilização. Acondicionamento, coleta, transporte. Processos de tratamento: compostagem, usina de reciclagem. Disposição final de resíduos e recuperação de ambientes contaminados.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BARTHOLOMEU, Daniela Bacchi; CAIXETA FILHO, José Vicente (Org). **Logística ambiental de resíduos sólidos**. São Paulo, SP: Atlas, 2011. ix, 250 p.
2. Maria Eugenia Gimenez. **Geotecnia ambiental**. São Paulo, SP: Oficina de Textos, 2008. 248p. ISBN 9788586238734.
3. PEREIRA NETO, João Tinôco. **Manual de compostagem: processo de baixo custo**. 1. ed. Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2007. 81 p. (Soluções).

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. QUEIROZ, Rudney C. **Geologia e geotecnia básica para a engenharia civil**. São Carlos, SP: RiMa, 2009. 392 p. ISBN 9788576561521.
2. SHREVE, R. Norris; BRINK JR., Joseph A. **Indústrias de processos químicos**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c1997. 717 p. ISBN 85-7030-176-6.
3. SOUSA, G. H. de. **Gestão Ambiental de áreas degradadas**. São Paulo: Bertrand Brasil. 2005. 320p. ISBN 8528610950.

**DISCIPLINA: GEOMETRIA ANALÍTICA E ÁLGEBRA LINEAR**

**EMENTA:** Matrizes. Sistemas lineares. Álgebra vetorial. Retas e planos. Espaços vetoriais. Transformações lineares. Produto interno. Autovalores e autovetores. Cônicas e quádras.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BOLDRINI, J. L.; COSTA, S. I. R.; FIGUEIREDO, V. L.; WETZLER, H. G. **Álgebra linear**. 3.ed. Harbra: São Paulo, 1980.
2. ANTON, H.; RORRES, C. **Álgebra Linear com Aplicações**. 8. Edª Porto Alegre: Bookman, 2001.
3. LIPSCHUTZ, S. **Álgebra linear**. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1974.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BOULOS, P; CAMARGO, I. **Geometria Analítica – um tratamento vetorial**. 3. ed. Pearson: São Paulo, 2005 • COELHO, F. U.; LOURENÇO, M. L. **Um Curso de Álgebra Linear**. 2ª ed. 2001.
2. KOLMAN B.; HILL D. R. **Introdução a Álgebra Linear com Aplicações**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

**DISCIPLINA: CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL**

**EMENTA:** Introdução dos conceitos básicos do cálculo diferencial e integral de uma variável.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Geraldo - **Cálculo 1 – Funções de uma variável** – LTC Editora
2. Guidorizzi, Hamilton L. – **Um Curso de Cálculo – Vol. 1** – LTC – Editora
3. Diomara Pinto, **Cálculo Diferencial e Integral de Funções de Várias Variáveis** – Editora UFRJ

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Swokowski, E.; **Cálculo com Geometria Analítica**; Makron.
2. Munem M. & Foulis D. **Cálculo**, vol. 1; Guanabara Dois.



<b>DISCIPLINA:</b> HISTÓRIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA
<b>EMENTA:</b> Técnica, Progresso e Determinismo Tecnológico. Tecnologia e Ciência no Renascimento. Tecnologia e Revolução Industrial. Tecnologia e Modernidade. Tecnologia e Modernidade no Brasil. Tecnociência.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.BARBUIY, Heloísa. A Exposição Universal de Paris em 1889. São Paulo: EDUSP, 1999. 2.BELTRAN, Maria Helena Roxo. <b>Imagens de Magia e de Ciência</b> . São Paulo: Educ, 2000. COSTA, Angela Marques & SCHWARCZ, Lilia Moritz. 1890-1914: No Tempo das Certezas. São Paulo: Cia. das Letras, 2000.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.WILLIAMS, Trevor & DERRY,T. K. <b>Historia de Ia Tecnologia</b> . Mexico D. F.: Siglo Veintiuno, 2000. 2.ROSSI, Paolo. <b>O Nascimento da Ciência Moderna no Renascimento</b> . Bauru: Edusc, 2001.

<b>DISCIPLINA:</b> Noções de Anatomia e Fisiologia Humana
<b>EMENTA:</b> Planos e eixos de movimento. Fundamentos da anatomia e fisiologia humana dos sistemas: locomotor, respiratório, cardiovascular, nervoso, tegumentar, digestório e excretor.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. <b>Anatomia humana básica</b> . São Paulo:Atheneu, 2008. 2.DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. <b>Anatomia humana sistêmica e segmentar</b> . São Paulo:Atheneu, 2007. 3.TORTORA, G.J.; DERRICKSON, B. <b>Princípios de Anatomia e Fisiologia</b> . Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2010
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.KAPIT, W.; ELSON, L.M. <b>Anatomia um livro para colorir</b> . São Paulo: Roca, 2004.

<b>DISCIPLINA:</b> Gestão de Operações e Serviços
<b>EMENTA:</b> Introdução aos estudos de organização e métodos. visão global dos diversos problemas relacionados com o binômio Organização e Métodos.Dotar os alunos do instrumental indispensável para que possam examinar, analisar e empregar adequadamente as técnicas desenvolvidas no campo da organização e serviços
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
1.Pinto, João Paulo. <b>Gestão de Operações - Na Indústria e Nos Serviços - 3ª Ed.</b> Atualizada. Edição: 3 / 2012. I.S.B.N.: 9789727577415  2.Nakasato, Miyoko; Isosaki, Mitsue. <b>Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Edição: 2009. I.S.B.N.: 8535232435.</b>  3.Dalledonne, Jorg, <b>Gestão de Serviços - A Chave do Sucesso nos Negócios</b> . Edição: 1ª Ed. / 2008. I.S.B.N.: 9788574582450
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>
1.Wright, Lauren; Lovelock, Christopher. <b>Serviços - Marketing e Gestão</b> . Editora Saraiva.



### 3.4 Metodologia

A metodologia de ensino-aprendizagem utilizada pelo curso tem por base os princípios pedagógicos institucionais, cujas diretrizes preveem:

A responsabilidade do aluno pelo seu percurso pessoal de aprendizagem, orientado para ‘o aprender a pensar’ e ‘o aprender a aprender’, mediante o desenvolvimento de atividades que permita, favoreça e estimule:

- ✓ A reflexão;
- ✓ A crítica;
- ✓ O estudo;
- ✓ A pesquisa;
- ✓ A articulação com a realidade;
- ✓ A discussão;
- ✓ O trabalho em grupo;
- ✓ A tomada de decisão;
- ✓ A comunicação, e
- ✓ A liderança.

a) O papel do professor como mediador, sendo um elo entre o conhecimento e o aluno, tendo como alicerce da sua prática o conhecimento:

- ✓ Prévio da turma para adequação do ensino;
- ✓ Profundo do conteúdo a ser ensinado;
- ✓ De estratégias de ensino-aprendizagem que favoreçam processos amplos e significativos de aprendizagem;
- ✓ Dos processos de avaliação formativa e somativa;
- ✓ Do valor da interação professor-aluno.

b) O tratamento pedagógico dos conteúdos baseado na adoção de práticas condizentes com as peculiaridades de cada disciplina, sendo ressaltado:

- ✓ A participação ativa dos sujeitos no processo de formação técnico-acadêmica;
- ✓ O estímulo à leitura como instrumento de ampliação e atualização de conhecimento de área;
- ✓ A realização de atividades científicas a partir da produção de textos, experimentos tecnológicos, participação em eventos científicos e outras



metodologias capazes de promover novas indagações científicas que favoreçam a apropriação do conhecimento.

### **3.5 Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem**

Na UNCISAL a normatização do processo de avaliação da aprendizagem está prevista no seu Regimento Geral e regulamentado pela Resolução CONSU nº 17 de maio de 2014, sendo concebida como uma ação processual, de caráter formativo e somativo, sistemática e diversificada, no contexto das atividades de ensino e de aprendizagem.

Esse processo é, no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, descrito formalmente nos planos de ensino e explicitado ao aluno logo no primeiro dia de aula. Os docentes de cada disciplina elegem seus critérios de avaliação, que podem dentre outros incluir: a) a consideração dos aspectos cognitivos, b) fatores atitudinais em sala como, a interação com colega, a pontualidade e assiduidade, c) a participação nas aulas teóricas ou práticas e d) o desenvolvimento das habilidades proporcionadas pelas disciplinas.

Desse modo, a avaliação do Curso de Tecnologia em Alimentos pode acontecer através de um repertório de atividades, como seminários, trabalhos em sala, exames escritos ou orais, dentre outras, que ao final de cada semestre “verifique de forma quantitativa e expressa em notas, à aprendizagem do discente” (UNCISAL, 2014).

### **3.6 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem**

As tecnologias da informação e comunicação constituem-se um conjunto de recursos tecnológicos, utilizados de forma integrada, com um objetivo de potencializar os processos de ensino – aprendizagem, além de possibilitar o maior desenvolvimento–aprendizagem – comunicação entre os envolvidos no processo.

Algumas disciplinas do curso Superior de Tecnologia em Alimentos utilizam ferramentas de práticas integrativas como o Moodle, *Team Based Learning* – TBL e aplicativos de *games* pedagógicos.

A maior vantagem dessas ferramentas é a possibilidade de os professores interagirem com os alunos de diversas maneiras como a aplicação de trabalhos, esclarecimento de dúvidas, além das demais possibilidades. Outra



ferramenta que os alunos e os professores possuem o acesso à biblioteca on-line, podendo realizar pesquisa em livros, periódicos e bases de dados, acerca de assuntos sobre sua área de formação e/ou de interesse diversos.

As TICs favorecem o processo ensino-aprendizagem por oportunizar aos alunos e docentes a troca de conhecimento, mesmo quando estes estão fora do ambiente presencial de ensino, garantindo a acessibilidade digital e comunicacional, promovendo a interatividade entre docentes e discentes.

### **3.7 Estágio Curricular Supervisionado**

O Estágio Obrigatório Supervisionado da UNCISAL está de acordo com a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, com o Regimento Geral e pela Resolução CONSU nº 013/11 de 06 de abril de 2011, e disciplinado por regulamento do curso (anexo D).

O estágio é o processo de formação do estudante que permite a aproximação entre teoria-prática, por sua inserção nos espaços laborais e na prática social. Na UNCISAL a aproximação teoria-prática ocorre desde os primeiros anos dos cursos através de atividades práticas, através do uso de laboratórios, visitas técnicas e outros, enquanto o Estágio Supervisionado Obrigatório ocorre nos últimos anos dos cursos.

As atividades práticas e de estágios supervisionados obrigatórios são desenvolvidos, nas próprias Unidades da UNCISAL e, mediante celebração de convênios, com órgãos da administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa, entidades filantrópicas e de direito privado que proporcionem a experiência prática necessária ao aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano do discente.

O estágio do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é regido por Regulamento próprio (anexo D) e acontece em empresas de pequeno, médio e grande porte na produção de Alimentos e bebidas.

Atualmente, universidade está num processo de implantação do restaurante-escola o qual será o ambiente onde os discentes poderão estagiar na produção de alimentos com supervisão de docentes, dentro da própria Universidade, fornecendo as três refeições para toda a comunidade acadêmica e os funcionários, desenvolvendo projetos de prospecção de novos produtos alimentícios e bebidas, dentro do contexto da produção agrícola, agropecuária e pesqueira do estado de Alagoas. O referido restaurante encontra-se com sua estrutura física



concluída, aguardando a aquisição de alguns equipamentos e utensílios que estão em fase de licitação ou compra. Enquanto o restaurante não está finalizado, estamos utilizando o laboratório multidisciplinar.

### **3.8 Atividades Complementares**

A Atividade Complementar é um componente curricular obrigatório prescrito nas Diretrizes Curriculares Nacionais, normatizado, institucionalmente em seu Regimento Geral e pela Resolução CONSU nº 019/11 de 14 de junho de 2011, e disciplinado por regulamento próprio.

Na UNCISAL é concebida como o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo aluno em atividades extracurriculares, de interesse para sua formação profissional, dentro e fora do ambiente acadêmico, especialmente nas relações com o mundo do trabalho, sendo pessoal e de sua livre escolha.

No curso superior de Tecnologia em Alimentos as Atividades Complementares são aproveitadas conforme o Regulamento das atividades complementares do Curso (anexo E), que disciplina o aproveitamento das atividades realizadas pelos alunos, com o objetivo de levá-los a vivenciar experiências de diversas áreas e atividades universitárias.

### **3.9 Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) está previsto na LDB 9394/96(BRASIL, 1996) e nas Diretrizes Curriculares Nacionais como componente curricular obrigatório dos cursos de Bacharelado e Licenciatura, porém opcional nos Cursos Superiores de Tecnologia da UNCISAL, conforme Regimento Geral e Resolução CONSU Nº 12/2018, de 15 de junho de 2018.

Concebido como uma atividade acadêmica teórico-prática, de natureza técnica e/ou científica e/ou filosófica e/ou artística são desenvolvidos sobre temas da área de formação profissional, realizado segundo padrões metodológicos, acadêmicos e científicas sob orientação, acompanhamento e avaliação docente, para a formação de profissionais com iniciativa empreendedora.

No Curso de Tecnologia em Alimentos, optamos pela obrigatoriedade do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sendo este, uma prospecção de novos produtos alimentícios, com



possibilidade de registro no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), sendo sua atividade disciplinada pelo Regulamento de TCC (anexo F).

### 3.10 Atividades Práticas de Ensino

No Curso de Tecnologia em Alimentos, as atividades práticas são realizadas em laboratórios da própria UNCISAL, em instituições com as quais o curso mantém convênio, em Unidades da UNCISAL, na própria sala de aula, e, em outros estabelecimentos Comerciais, cujas atividades correspondentes estão descritas no quadro a seguir.

**Quadro 13. Descrição das Atividades Práticas do curso de Alimentos**

	<b>Local</b>	<b>Atividade desenvolvida</b>
<b>Unidades da UNCISAL</b>	Laboratório de morfologia	Aulas práticas de anatomia
	Laboratórios Multidisciplinar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas práticas de Bromatologia</li><li>• Aulas práticas de Química</li><li>• Aulas práticas de Análise Sensorial(*)</li><li>• Aulas práticas de Princípios Dos Processos em Tecnologia de Alimentos(*)</li><li>• Aulas práticas das disciplinas de tecnologia de alimentos (cárneos, lácteos, bebidas, cereais e panifícios, frutas e hortaliças, óleo e gordura). (*)</li></ul>
	Laboratório de Microbiologia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microbiologia Geral</li><li>• Microbiologia de Alimentos</li></ul>
	Espaço digital I e II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas práticas de informática e</li><li>• Desenho técnico</li><li>• Projetos, Instalações da Indústria De Alimentos</li></ul>
	*Restaurante escola (em processo de conclusão das instalações)	Produção de alimentos * (* atividades sendo desenvolvidas no laboratório multidisciplinar e refeitório da UNCISAL.
OBS.: Parceria com a Federação das Indústrias de Alagoas e do IEL para atividades de estágio curricular.		

Fonte: CTEC/ UNCISAL

## 4 INFRAESTRUTURA PARA DESENVOLVIMENTO DO CURSO

### 4.1 Salas de aula

Concentradas em seu Prédio Sede, a UNCISAL dispõe de 28 salas de aulas, com capacidade para até 60 alunos. 18 salas estão localizadas no 1º pavimento, com área total de 715,05 m<sup>2</sup>; e mais 10 salas, no 2º pavimento, com área total de 616,64 m<sup>2</sup>.



Para suporte e logística das atividades acadêmicas no contexto das salas de aulas, a UNCISAL disponibiliza quadro branco, Wi-Fi, recursos midiáticos, além de pessoal técnico administrativo para apoio aos docentes no uso desses recursos.

Destacam-se para cada um dos pavimentos, duas baterias de banheiros; sendo a primeira com 34,90 m<sup>2</sup> e a segunda com área de 34,48 m<sup>2</sup>. Já, no segundo pavimento, constam mais duas baterias de banheiros, uma com área de 34,74 m<sup>2</sup> e outra com 34,60 m<sup>2</sup> de área de ocupação.

#### **4.2 Laboratórios e Equipamentos de Informática**

A UNCISAL dispõe para acesso às tecnologias de informação e comunicação, previstas nos processos de ensino-aprendizagem de seus cursos, os seguintes espaços:

- Laboratório de Informática localizado na Biblioteca, situado no primeiro pavimento do prédio sede e com capacidade para atender a vinte e um usuários simultaneamente;
- Espaços Digitais 1 e 2, situados no terceiro pavimento do prédio sede, com capacidade para atender a quinze usuários simultaneamente cada.

#### **4.3 Laboratórios específicos do curso**

A UNCISAL dispõe de laboratório de morfologia, onde são desenvolvidas aulas práticas de anatomia. Na parte específica do curso, as disciplinas de química e bromatologia, usam o laboratório multidisciplinar, já as aulas de microbiologia e microbiologia de alimentos, utilizam o laboratório de microbiologia da UNCISAL.

Enquanto a estrutura específica (restaurante escola com seus laboratórios de análise sensorial e processamento de produtos agroindustriais, acoplados) não está concluída, as aulas práticas inerentes tecnologia dos alimentos, estão utilizando o laboratório multidisciplinar e o refeitório da UNCISAL de forma adaptada.



#### **4.4 Sala de Professores**

Os professores dos cursos tecnológicos se reúnem em duas salas criadas para este fim. Uma das salas é compartilhada entre todos os docentes da UNCISAL e fica localizada no primeiro andar do prédio sede. Tal sala dispõe de espaço de convívio e descanso.

Existe também a sala dos professores dos cursos tecnológicos que fica localizada no Centro de Tecnologia (CTEC) no segundo andar do prédio sede. Tal sala dispõe de apoio técnico-administrativo, mesa para reunião, acesso à internet, Wi-Fi, impressora e Xerox. De forma integrada à sala dos professores, também estão localizadas em anexo as coordenações dos Cursos Superiores de Tecnologia e a Direção do Centro.

#### **4.5 Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso**

A Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos está localizada na sala do Centro de Tecnologia - junto às demais coordenações dos cursos tecnológicos da UNCISAL e da Diretoria do Centro de Tecnologia no segundo andar.

#### **4.6 Comitê de Ética em Pesquisa**

O Comitê de Ética em Pesquisa – CEP da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas – UNCISAL é um colegiado transdisciplinar de caráter consultivo, educativo e deliberativo. Tem por Finalidade defender os interesses dos participantes das pesquisas em sua integridade e dignidade, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos obedecendo aos pressupostos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde – CNS e de todas as suas complementares.

Atende a todos os cursos e órgãos suplementares do complexo UNCISAL, além de prestar assistência a outras Instituições de Ensino Superior e Unidades Hospitalares do Estado de Alagoas. O CEP/UNCISAL está legitimado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP, através da carta circular nº. 143/2017/CONEP/CNS/GB/MS, de 31 de março de 2017. Possui regimento próprio e sua composição está devidamente constituída através da Portaria UNCISAL GR Nº. 400/2018 publicada no DOE-AL em 28 de junho de 2018, sua infraestrutura no prédio sede pertencente à UNCISAL no segundo andar e funciona diariamente no horário de 13h00 as 19h00 horas.



#### 4.7 Biblioteca

A Biblioteca da UNCISAL cumpre a sua função de apoio ao ensino, à pesquisa e a extensão, buscando o aprimoramento permanente de seus serviços, através de uma política de melhoria da sua infraestrutura física, do seu acervo, de seus recursos humanos e de acesso a redes de informação. O seu horário de atendimento ao público é das 7h30 às 21h45 de segunda-feira a sexta-feira, contando com os seguintes serviços e estrutura:

- Atendimento ao usuário:
  - Empréstimo domiciliar;
  - Consulta local;
  - Reserva de livros;
  - Orientação à busca bibliográfica nos portais e bases de dados;
  - Normalização bibliográfica.
- Solicitação de artigos na BIREME (Centro Latino-Americano e do Caribe de Informações em Ciências da Saúde);
- Convênio com a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) para a venda de livros e instrumentais, abaixo do preço de mercado.
- Laboratório de informática;
- Sala de vídeo;
- Espaços para estudos:
  - 01 sala de vídeo;
  - 01 laboratório de informática, com 21 computadores;
  - 10 cabines para estudos individuais, localizadas no Salão de Leitura;
  - 12 cabines de estudo em grupo, sendo 02 no andar térreo e 10 no mezanino.

#### 4.8 Controladoria Acadêmica

Responsável pelo gerenciamento do sistema das informações acadêmicas, arquivamento de documentos do ensino, emissão e registro de diplomas e certificados, a Controladoria Acadêmica é o órgão responsável pela formulação e desenvolvimento da política de controle acadêmico da UNCISAL.

Com base na legislação educacional e nas normas internas da instituição, as atividades de controle acadêmico são iniciadas com o ingresso do aluno na instituição através da



efetivação da matrícula, seguida do acompanhamento de sua vida acadêmica e emissão de documentos, culminadas com a expedição de diploma quando da conclusão do curso.



## REFERÊNCIAS

ALAGOAS. Lei Nº 6.660 , de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a Reestruturação da Fundação Universitária de Ciências da Saúde de Alagoas Governador Lamenha Filho - UNCISAL, como Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas - UNCISAL e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado de Alagoas**, Maceió, AL, 28 dez. 2005. Disponível em: <<http://www.gabinetecivil.al.gov.br/legislacao/leis/leis-ordinarias/2005/lei-ordinaria-6660>>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 20 dez. 1996. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.

BRASIL. Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 14 abr. 2004. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/CCIVIL/\\_Ato2004-2006/2004/Lei/L10.861.htm](http://www.planalto.gov.br/CCIVIL/_Ato2004-2006/2004/Lei/L10.861.htm). Acesso em: 10 de novembro de 2016.

BRASIL. Lei Nº 11.788, de 25 de Setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 25 set. 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm)>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.

BRASIL. **Ministério da Educação Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia**. Brasília, DF, 2016, portaria MEC Nº 413 de 11 de maio de 2016. Acesso em: 10 de novembro de 2016.

BRASIL. **Ministério da Educação. Diretriz Curricular Nacional - PARECER CNE/CES Nº: 277/2006**. Brasília, 2006.

ForGRAD – **Fórum de Pró-Reitores das Universidades Brasileiras - PNG – Do pessimismo da razão para o otimismo da vontade: Referências para a construção dos projetos pedagógicos nas IES brasileiras**. ForGRAD, 1999. Disponível em: <[siga.ciagri.usp.br/MaterialApoio%5CCA\\_Referencias\\_PPP\\_FORGRAD.doc](http://siga.ciagri.usp.br/MaterialApoio%5CCA_Referencias_PPP_FORGRAD.doc)>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.



## ANEXOS

### **ANEXO A- Portaria da Criação do Curso**

RESOLUÇÃO CONSU Nº 20/2016, DE 8 DE SETEMBRO DE 2016

O Vice-Reitor, no exercício da Presidência do Conselho Superior Universitário da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas □ UNCISAL, no uso de suas atribuições regimentais, considerando o parecer favorável da Câmara Acadêmica bem como a deliberação do Pleno, ocorrida na sessão ordinária de 6 de setembro de 2016,

RESOLVE:

Autorizar a criação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com oferta a partir do ano letivo de 2017, conforme processo 4101-8376/2016.

Dê-se ciência.

E cumpra-se.

Prof. Dr. PAULO JOSÉ MEDEIROS DE SOUZA COSTA  
Vice-Reitor no exercício do cargo de Reitor  
Presidente do CONSU em exercício



## **ANEXO B – PORTARIA/UNCISAL Nº 015/2018**

### PORTARIA/UNCISAL Nº 015/2018

O REITOR DA UNCISAL, no uso de suas atribuições legais e prerrogativas legais que lhe confere o(a) Decreto Governamental 55.619, publicado no Diário Oficial do Estado de Alagoas em 21 de outubro de 2017 e com fulcro na Lei Delegada nº 47, de 10 de agosto de 2015, e tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 4101-20307/2017, e considerando que a servidora possui os requisitos mínimos postos no Anexo VII da mencionada Lei,

#### RESOLVE:

Designar a servidora CICERA MARIA ALENCAR DO NASCIMENTO, Matrícula nº 2869, portadora do CPF nº 028.779.984-01, ocupante do cargo de PROFESSOR AUXILIAR, para desempenhar a função gratificada de COORDENADORA DO CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM ALIMENTOS, nível CHUNC-2 na unidade de CENTRO DE TECNOLOGIA, no(a) UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS, a partir de 08/11/2017. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS,  
Maceió /AL, 17 de Janeiro de 2018.

PROF. DR. HENRIQUE DE OLIVEIRA COSTA  
REITOR DA UNCISAL

Protocolo 339877



## **ANEXO C - PORTARIA/CTEC Nº 007/2018**

### **PORTARIA/CTEC Nº 007/2018**

O Diretor do Centro de Tecnologia da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas – UNCISAL, no uso de suas atribuições delegadas pela PORTARIA/UNCISAL Nº 181/2016, de 08 de agosto de 2016 e com fulcro no Decreto Governamental Nº 43.013 publicado no Diário Oficial do Estado de Alagoas em 01 de setembro de 2015, bem como o que consta no Memo/TA nº 001 de 20 de março de 2018.

#### **RESOLVE :**

Instituir o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas – UNCISAL, composto pelos membros a seguir relacionados:

Profª. Cicera Maria Alencar do Nascimento – Coordenadora do Curso  
Profª. Mabel Alencar do nascimento Rocha  
Prof. Kelly Walkyria Barros Gomes  
Profª. Denise Correia Ferreira Bertoni  
Profª. Vivian Sarmento Vasconcelos Nascimento

Ficam revogadas as disposições em contrário.

Publique-se.

CENTRO DE TECNOLOGIA - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DE ALAGOAS, Maceió/AL, 14 de maio de 2018

Prof. Dr. Graciliano Ramos Alencar do Nascimento  
**DIRETOR DO CENTRO DE TECNOLOGIA-UNCISAL**



## **ANEXO D - PORTARIA/CTEC Nº 008/2018**

### PORTARIA/CTEC Nº 008/2018

O Diretor do Centro de Tecnologia da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas – UNCISAL, no uso de suas atribuições delegadas pela PORTARIA/UNCISAL Nº 181/2016, de 08 de agosto de 2016 e com fulcro no Decreto Governamental Nº 43.013 publicado no Diário Oficial do Estado de Alagoas em 01 de setembro de 2015, bem como o que consta no Memo/TA nº 002 de 20 de março de 2018.

#### **RESOLVE:**

Instituir o Colegiado do Curso Tecnológico em Alimentos da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas – UNCISAL, composto pelos membros a seguir relacionados:

Prof<sup>ª</sup>. Cicera Maria Alencar do Nascimento – Coordenadora do Curso  
Prof<sup>ª</sup>. Mabel Alencar do Nascimento Rocha  
Prof. Kelly Walkyria Barros Gomes  
Prof<sup>ª</sup>. Denise Correia Ferreira Bertoni  
Prof<sup>ª</sup>. Vivian Sarmiento Vasconcelos Nascimento  
Acad. Célio dos Santos Goes - Discente  
Acad. Maria Eduarda Sandryelle Gonçalves dos Santos – Discente

Ficam revogadas as disposições em contrário.

Publique-se.

CENTRO DE TECNOLOGIA - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA  
SAÚDE DE ALAGOAS, Maceió/AL, 14 de maio de 2018.

Prof. Dr. Graciliano Ramos Alencar do Nascimento  
DIRETOR DO CENTRO DE TECNOLOGIA-UNCISAL



## **ANEXO E - REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DA UNCISAL**

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS BASES LEGAIS E CONCEPÇÕES GERAIS**

Art. 1º - As definições estabelecidas nesta regulamentação obedecem as determinações legais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação, na Resolução Nº 2, de 18 de junho de 2007 e na Lei de Estágio Nº 11.788/2008.

Art. 2º - O Estágio é um componente curricular obrigatório, concebido como ato educativo, escolar e supervisionado, que visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional, necessárias à preparação para o trabalho produtivo e vida cidadã dos futuros formandos.

Art. 3º - Constituem campos de estágio obrigatório, as próprias unidades da UNCISAL, os órgãos da administração pública, as instituições de ensino e/ou pesquisa, as entidades filantrópicas e de direito privado e a comunidade em geral que tenham condições de proporcionar experiência prática de aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano.

Parágrafo único - A definição do campo de estágio fora das unidades Complementares da UNCISAL será celebrada mediante convênio próprio firmado entre a UNCISAL e a Unidade concedente.

Art. 4º - O Estágio Supervisionado Obrigatório deve estar previsto no Projeto Pedagógico do Curso, descrito na Matriz Curricular e em conformidade ao que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos.

Parágrafo único - O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas - UNCISAL tem, apenas um estágio que ocorre no final do curso. A carga horária da disciplina deverá ser cumprida integralmente no campo de estágio.

Art. 5º - Estagiário é o aluno regularmente matriculado na disciplina de estágio obrigatório, tendo cumprido os requisitos prévios à sua realização.

Art. 6º - São funções inerentes à organização e acompanhamento do estágio supervisionado obrigatório:

I – *Coordenador do Curso* – professor do curso responsável por desenvolver uma programação de trabalho, junto à equipe envolvida no estágio, objetivando a concretização do projeto pedagógico do curso;

II – *Coordenador de Estágio* – professor do curso responsável pelo planejamento, organização, execução e acompanhamento geral do Estágio;



III – *Professor Orientador de Estágio* – professor do curso designado por área específica de estágio, que irá planejar, organizar e orientar o aluno nas atividades específicas do Estágio e estabelecer o intercâmbio entre IES e Unidade Concedente;

IV – *Supervisor de Estágio* – profissional da Unidade Concedente que recebe, orienta e observa o estagiário durante o Estágio.

§ 1º – A supervisão de estágio é também exercida pelo corpo docente do curso, de acordo com as especificidades do curso e das unidades concedentes.

§ 2º – Caberá a PROEG o suporte administrativo ao Estágio Obrigatório, que junto às Coordenações dos Cursos, conduzirá ações específicas conforme fluxo estabelecido.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DO CAMPO DE ESTÁGIO**

Art. 7º – Para ser considerado campo de estágio é necessário apresentar as seguintes condições de:

I – planejamento e execução conjuntos das atividades de estágio;

II – aprofundamento dos conhecimentos teórico-práticos de campo específico de trabalho;

III – vivência efetiva de situações reais da vida e trabalho num campo profissional;

IV – avaliação e controle de frequência dos estagiários.

Art. 8º – A dinâmica do Estágio Obrigatório será formalizada e operacionalizada através de instrumentos, documentos e elementos específicos, voltados para constituição, acompanhamento, controle e avaliação das atividades de estágio, cuja natureza e especificidade lhes conferem caráter jurídicos e/ou pedagógicos.

## **CAPÍTULO III**

### **DA OPERACIONALIZAÇÃO DO ESTÁGIO**

Art. 9º – São instrumentos, documentos e elementos específicos, necessários ao início e finalização do Estágio Supervisionado Obrigatório de que trata o Art. 7º:

I – *Plano de Ensino do Estágio* - documento de caráter pedagógico, elaborado pelo curso conforme modelo estabelecido pela PROEG, composto, no mínimo, por objetivos de aprendizagem, metodologia de ensino-aprendizagem, formas de acompanhamentos e avaliação dos estagiários.

II – *Plano de Trabalho* - documento de caráter jurídico e pedagógico, utilizado para dar início ao processo de solicitação de Convênios com Unidades não pertencentes à UNCISAL, devendo ser elaborado pelo Coordenador de Curso em acordo com a própria Unidade Concedente.

III – *Plano de Atividades do Estagiário* - documento de caráter pedagógico, elaborado pelo estagiário junto ao Professor Orientador/Supervisor de Estágio, tendo por base o Plano de Ensino do Estágio e as



especificidades da Unidade Concedente. Obedece a estrutura mínima definida pela PROEG, podendo ser acrescentados outros itens, a depender das especificidades de cada Curso, de acordo com o estabelecido pelo Professor Orientador;

IV – *Termo de Compromisso* – documento de caráter jurídico, celebrado entre o estudante e a parte concedente, com interveniência obrigatória da Universidade, no qual serão definidas as condições para a sua realização, constando menção expressa ao respectivo convênio, em casos de Unidades Concedentes não pertencentes à UNCISAL;

V – *Seguro Contra Acidentes Pessoais* - documento de caráter jurídico que deverá ser providenciado para cada estagiário, compondo a pasta do aluno como anexo ao Termo de Compromisso.

VI – *Relatório das Atividades de Estágio (Parcial ou Final)* - documento de caráter pedagógico, de entrega obrigatória, que deve conter as descrições das atividades de estágio realizadas conforme Plano de Atividades de Estágio, sendo definido como condição para a conclusão e aprovação do aluno;

VII – *Relatório do Supervisor de Estágio* - documento de caráter pedagógico, parte integrante do Relatório de Atividades do Aluno, que inclui, concomitantemente, Termo de Realização de Estágio e o Relatório de Atividades da Unidade Concedente, contendo a indicação resumida das atividades desenvolvidas e com vista obrigatória ao Estagiário;

VIII – *Relatório do Professor Orientador* - documento de caráter pedagógico, que informa o resultado final do Estágio e deve ser composto pelos seguintes anexos: Relatório das Atividades do Estagiário, Relatório do Supervisor de Estágio, Instrumentos de Avaliação e Controle de Frequência de cada estagiário.

IX – *Pasta do Estagiário* – elemento de organização dos instrumentos do Estágio, que deve conter 1 (uma) via do Termo de Compromisso, a cópia da Apólice do Seguro Contra Acidentes Pessoais, os instrumentos de Frequência e Avaliação, além do Plano de Atividades do Estagiário e Formulário para o Relatório do Supervisor.

Art. 10º – Os instrumentos e documentos do Estágio Obrigatório deverão obedecer ao seguinte fluxo:

I – Da Proposta de Adesão do Seguro Contra Acidentes Pessoais:

a) O Coordenador de Curso enviará a relação de alunos que irão ingressar no Estágio Supervisionado Obrigatório ao Coordenador de Estágio;

b) O Coordenador de Estágio garantirá o preenchimento da Proposta de Adesão do Seguro pelos alunos;

c) Caberá ao Coordenador do Curso o encaminhamento à PROEG das propostas de adesão ao seguro, devidamente preenchidas e assinadas, acompanhadas da relação nominal dos alunos, com as respectivas datas de nascimento e números do cadastro de pessoa física (CPF), sendo esta condição indispensável para o início do Estágio Supervisionado Obrigatório;

d) A PROEG enviará uma cópia das Apólices ao Coordenador de Curso, quando emitida pela Seguradora;



e) O Coordenador de Estágio deverá enviar uma cópia da Apólice de Seguro anexada ao Termo de Compromisso à cada Unidade Concedente;

II – Do Termo de Compromisso: a) O Coordenador do Curso providenciará as cópias dos termos de compromisso, assinando como interveniente e as encaminha ao Coordenador de Estágio; b) O Coordenador de Estágio providenciará o preenchimento das 3 (três) vias, garantindo a assinatura pelo aluno e pelo responsável pela Unidade Concedente; c) O Coordenador de Estágio distribuirá as vias dos termos devidamente preenchidos e assinados às Unidades Concedentes, Coordenação de Curso e Estagiários.

III – Do Plano de Atividades do Estagiário: a) O Professor Orientador, o Supervisor e o Estagiário deverão elaborar o Plano de Atividades, considerando o Plano de Ensino do Estágio e as especificidades da Unidade Concedente; b) O Plano de Atividades do Estagiário permanecerá na pasta do Estagiário e servirá como parâmetro para a elaboração dos Relatórios Parcial e/ou Final e para a avaliação do estagiário.

IV – Do Relatório das Atividades do Estagiário: a) O estagiário elaborará o Relatório Parcial e/ou Final com a descrição das atividades realizadas durante o estágio e, após análise do Supervisor de Estágio, o entrega ao Professor Orientador, de acordo com o cronograma estabelecido pelo Curso; b) O Professor Orientador deverá analisar e assinar o Relatório, encaminhando-o ao Coordenador de Estágio, como anexo ao Relatório Final do Estágio.

V – Do Relatório do Supervisor:

a) O Supervisor de Estágio, ao final do estágio, elaborará o seu Relatório, baseando-se nas atividades realizadas pelo estagiário, previstas no Plano de Atividades do Estágio, dá vistas ao aluno e o entrega ao Professor Orientador; b) O Professor Orientador analisará o Relatório do Supervisor do Estágio, encaminhando-o ao Coordenador de Estágio, como anexo de seu Relatório.

VI – Dos instrumentos de Frequência e Avaliação: a) O Coordenador de Curso providenciará cópias das frequências e dos instrumentos de avaliação, encaminhando-as ao Coordenador de Estágio; b) O Coordenador de Estágio dará ciência aos estagiários dos instrumentos e os encaminhará às Unidades Concedentes, como componentes da Pasta dos Estagiários; c) O estagiário e o Supervisor de Estágio deverão assinar a frequência diariamente, cabendo ao Supervisor de Estágio a entrega ao Professor Orientador ao final do Estágio; d) O Supervisor de Estágio preencherá o instrumento de avaliação, analisando-o com o estagiário, e o entregará ao Professor Orientador ao final do Estágio; e) O Professor Orientador compilará os resultados das avaliações, registrando-os junto com as frequências no Sistema Acadêmico e os enviará ao Coordenador de Estágio como anexo de seu Relatório.

VII – Da Pasta do Estagiário: a) A Pasta do Estagiário deverá ser organizada pelo Coordenador de Estágio e encaminhada a cada Unidade Concedente; b) O Supervisor de Estágio, ao final do Estágio, entregará a Pasta do Estagiário ao Professor orientador, com os formulários e instrumentos devidamente preenchidos e assinados; c) O Professor Orientador deverá anexar os conteúdos das Pastas dos Estagiários ao seu Relatório, entregando-os ao Coordenador de Estágio.



VIII – Do Relatório do Professor Orientador: a) O Professor Orientador, ao final do Estágio, receberá dos Supervisores de Estágio as Pastas dos Estagiários, cabendo a ele compilar e anexar os documentos, além de elaborar o seu Relatório com o resultado final do Estágio, b) O Professor Orientador entregará o Relatório com seus anexos ao Coordenador do Estágio, e após analisá-lo, deverá encaminhá-lo ao Coordenador de Curso para providências administrativas referentes à Colação de Grau dos alunos aprovados.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DAS ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR, PROFESSOR ORIENTADOR E DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO.**

Art. 11º – São atribuições do Coordenador de Curso em relação ao Estágio Supervisionado Obrigatório:

I – solicitar em tempo hábil à PROEG, o Seguro Contra Acidentes Pessoais dos alunos que irão ingressar no Estágio Obrigatório, com os respectivos formulários de adesão preenchidos e assinados;

II – enviar ao Coordenador de Estágio, a relação de alunos aptos a ingressarem no Estágio Obrigatório;

III - providenciar antecipadamente os insumos necessários para a realização dos estágios;

IV – assinar, como interveniente, o Termo de Compromisso do Estágio;

V – Garantir o preenchimento da proposta de adesão do Seguro Contra Acidentes Pessoais pelos alunos;

VI – elaborar o Plano de Trabalho para solicitação de Convênios com Unidades não pertencentes à UNCISAL.

Art. 12º – São atribuições do Coordenador de Estágio:

I – identificar Unidades Concedentes para realização do estágio;

II – solicitar à Coordenação de Curso a relação dos alunos matriculados nos estágios;

III – providenciar a assinatura do Termo de Compromisso de Estágio pela Unidade Concedente;

IV – definir o professor orientador do estágio, por área;

V – fazer a distribuição dos alunos de acordo com as áreas;

VI – garantir a atualização do Plano de Ensino de cada estágio, acompanhando e avaliando o planejamento a cada ano;

VII – orientar o estagiário sobre a dinâmica do estágio (instrumentos, normas, avaliação etc.);

VIII – garantir o preenchimento do Termo de Compromisso por cada aluno;



IX – garantir a articulação sistemática com o Supervisor da Unidade Concedente e Professor Orientador do estágio;

X - acompanhar a execução dos estágios;

XI – enviar a documentação do estagiário para a Unidade Concedente (Termo de Compromisso com cópia da apólice de Seguro Contra Acidentes Pessoais, Plano de Atividade, Instrumento de Acompanhamento de Frequência, Instrumento de Avaliação, Modelo de Relatório e Termo de Realização de Estágio);

XII – garantir o registro no Sistema Acadêmico das avaliações dos estagiários; e

XIII – enviar ao Controle Acadêmico a documentação do aluno estagiário.

Art. 13º – São atribuições do Professor Orientador:

I – elaborar e atualizar o Plano de Ensino do estágio sob sua responsabilidade e enviá-lo aos Supervisores de Estágio;

II – definir a estrutura a ser adotada para o Plano de Atividades do Estágio, tendo como referência a estrutura mínima estabelecida pela PROEG;

III – elaborar o Plano de atividades de estágio junto ao aluno e o Supervisor de Estágio;

IV – orientar o referencial bibliográfico para o estagiário;

V – distribuir os estagiários por áreas ou subáreas;

VI – receber, analisar e atestar os relatórios parciais e finais dos estagiários;

VII – analisar e compilar os resultados das avaliações dos estagiários e registrá-los no Sistema Acadêmico, junto com a frequência;

VIII – elaborar o Relatório do Professor Orientador com o resultado final do estágio e enviá-lo ao Coordenador de Estágio;

IX – receber e assinar o Relatório do Supervisor, ao final do estágio;

X – informar, em tempo hábil, ao Coordenador de estágio, os casos de impedimento, ausência ou desistência de algum aluno nas atividades do estágio.

XI – orientar, acompanhar e avaliar as atividades de estágio em cada unidade concedente;

Art. 14º – São atribuições do Supervisor de Estágio:

I – elaborar o Plano de atividades de estágio junto ao aluno e ao Professor Orientador;

II – orientar e supervisionar o estagiário na execução das atividades do estágio;



III – discutir com o aluno os relatórios parciais e finais das atividades executadas pelo estagiário, assiná- los e enviar os mesmos ao Professor Orientador do Estágio;

IV – preencher o Relatório do Supervisor de Estágio e enviá-lo ao Professor Orientador do Estágio;

V – registrar a frequência do estagiário; e

VI – avaliar o estagiário de acordo com os critérios e parâmetros definidos pelo curso, para cada área.

## **CAPÍTULO V**

### **DOS DEVERES DO ALUNO ESTAGIÁRIO**

Art. 15º – São deveres do aluno estagiário:

I – assinar o Termo de Compromisso sob a orientação do Coordenador de Estágio, celebrando seu compromisso com a realização do ESTÁGIO OBRIGATÓRIO junto ao curso e à Unidade Concedente;

II – preencher a proposta de adesão do Seguro Contra Acidentes Pessoais, junto ao Coordenador de Curso;

III – elaborar o Plano de Atividades de Estágio a ser cumprido durante o estágio, junto ao Professor Orientador e Supervisor de Estágio, tendo por base o Plano de Ensino do Estágio e as especificidades da Unidade Concedente;

IV – executar as atividades previstas em seu Plano de Atividades de Estágio, agindo de forma ética e profissional;

V – elaborar e apresentar o Relatório de Atividades do Estágio ao Supervisor de Estágio, conforme cronograma estabelecido;

VI – assinar o Relatório do Supervisor do Estágio contendo a indicação resumida das atividades desenvolvidas no ESTÁGIO OBRIGATÓRIO, devidamente preenchido pelo Supervisor de Estágio da Unidade Concedente;

VII – cumprir e fazer cumprir a legislação e as normas administrativas que regulamentam e disciplinam a sua relação com o curso e com a Unidade Concedente do ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO;

VIII – comunicar ao Professor Orientador os problemas ou dificuldades encontradas para o bom exercício de suas atividades;

IX – informar, em tempo hábil, ao Professor Orientador o impedimento ou desistência, com a respectiva justificativa, quando impossibilitado de comparecer ou de concluir as atividades do estágio;

X – participar dos encontros programados para acompanhamento dos trabalhos, esclarecimento de dúvidas e orientação da dinâmica do Estágio; e XI – assinar a frequência do estágio diariamente;



XI - estar ciente que *três faltas ao estágio*, sem informação do motivo ao Supervisor do campo de estágio e ao professor orientador acarretarão o desligamento do aluno e conseqüente reprovação no respectivo estágio.

## **CAPÍTULO VI**

### **DAS DIRETRIZES PARA AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO**

Art. 16º – Para avaliação do processo de ensino/aprendizagem durante as atividades do Estágio Supervisionado Obrigatório, devem ser observadas as seguintes diretrizes gerais:

I – deverão ser avaliadas as competências, habilidades e atitudes de acordo com o estabelecido nas Diretrizes Curriculares Nacionais de cada Curso;

II – a avaliação deverá ser condizente com os objetivos de aprendizagem previstos no plano de ensino do estágio;

III – a avaliação deve ser processual, mas em caso de impossibilidade em se realizar desta forma, *deverá ocorrer em pelo menos dois momentos*;

IV – os instrumentos de avaliação serão validados pelo colegiado de curso e devem ser de conhecimento prévio do discente, da unidade concedente, quando do início de cada estágio;

V – na avaliação poderão ser usadas diversas formas/instrumentos, inclusive instrumentos midiáticos;

VI – deverão ser utilizados os mesmos instrumentos avaliativos em uma mesma turma de estagiários, respeitando as diferenças pré-estabelecidas para cada setor de estágio;

VII – os instrumentos/formas de avaliação deverão ser reavaliados, no mínimo, a cada dois anos, assegurando a participação de todos os envolvidos no processo – discentes, unidades concedentes e IES;

VIII – para aprovação do estagiário é necessário que o aluno tenha frequência de 90% e nota mínima de 7,0 (sete), não havendo Reavaliação e Avaliação Final;

IX – O aluno reprovado por falta ou por nota deverá refazer toda a carga horária da respectiva área de estágio, reiniciando o mesmo, de acordo com o cronograma estabelecido pelo coordenador de estágio;

X - cada curso deverá manter atualizados os parâmetros específicos de avaliação no seu Regulamento Interno, respeitando as disposições gerais deste Capítulo.

Parágrafo único – O Relatório de Atividades do Estágio elaborado pelo estagiário, também se constituirá elemento para avaliação, devendo conter as informações que subsidiem o Supervisor de Estágio na avaliação do rendimento alcançado.

## **CAPÍTULO VII**

### **DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM UNIDADE NÃO PERTENCENTE À UNCISAL**



Art. 17º – A definição do campo de estágio fora das Unidades Complementares da UNCISAL será celebrada mediante convênio próprio firmado entre a UNCISAL e a Unidade Concedente com o objetivo de possibilitar a integração entre as instituições e o estagiário, permitindo a realização de trabalhos conjuntos e a troca de conhecimentos e experiências;

Art. 18º – Conforme estabelecido nos Termos de Convênio fica definido como Unidade Conveniente a UNCISAL, como Unidade Interveniente, o curso através do Coordenador, e como Unidade Concedente, as instituições/empresas/organizações, local de realização do estágio;

Art. 19º – Para estabelecimento de Convênio de Estágio, serão considerados, pela UNCISAL, em relação à Concedente do estágio, os seguintes critérios:

I - existência e disponibilização de infraestrutura física, de material e de recursos humanos;

II - aceitação das condições de supervisão e avaliação adotadas pela UNCISAL;

III - anuência e acatamento às normas dos estágios da UNCISAL;

IV - existência dos instrumentos legais previstos neste Regulamento;

V - existência no quadro de pessoal de profissionais com experiência na área, que atuarão como Supervisores de Estágio, sendo os responsáveis pelo acompanhamento das atividades do estagiário no local do estágio durante o período integral de sua realização, observada a legislação profissional pertinente.

Art. 20º – Para estabelecer o convênio com as unidades que preencham os critérios escritos no Art. 17º, a tramitação deverá seguir o seguinte fluxo:

I – o Colegiado de Curso aprecia e homologa a proposta do campo de estágio;

II – o Coordenador do Curso, em acordo com a Unidade Concedente, elabora o Plano de Trabalho e o encaminha a PROEG, através de memorando, junto com a motivação para a celebração do Convênio;

III – a PROEG analisa o Plano de Trabalho, verifica a unidade concedente, e encaminha o processo para a Gerência de Convênios;

IV – A Gerência de Convênios elabora a Minuta de Convênio e a encaminha para conhecimento e providências da Reitoria;

V – A Reitoria encaminha a Minuta para análise e pronunciamento da Unidade Concedente;

VI – A Unidade Concedente analisa a Minuta e devolve à Reitoria;

VII – Havendo alguma modificação, acréscimo, retirada de cláusulas ou sugestão de um modelo diferente de termo de convênio, a Reitoria encaminha a Gerência de Convênios, que encaminha ao Jurídico para análise, voltando.

Caso a minuta seja aprovada na íntegra, segue para a Gerência de Convênios que preparará o Termo de Convênio;



VIII – A Gerência de Convênios elabora o Termo de Convênio e o encaminha para a Reitoria;

IX – A Reitoria providencia a celebração do Convênio através das assinaturas, submete ao CONSU, publica no Diário Oficial do Estado e encaminha o Termo para a Gerência de Convênios;

X – A Gerência de Convênios faz uma cópia do Termo de Convênio, encaminha para conhecimento e arquivamento na PROEG e acompanha a sua vigência;

XI – A PROEG encaminha uma cópia do Termo de Convênio para os Cursos, para dar condições de início aos Estágios na referida Unidade Concedente;

Parágrafo Único – Havendo a necessidade de termos aditivos, os Coordenadores dos Cursos elaboram novos Planos de Trabalho, reiniciando o processo a partir do fluxo definido no Art. 19°.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 21° – O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, através de seu Colegiado, elaborou este presente normatização específico do Estágio Supervisionado Obrigatório, incluindo-a no Projeto Pedagógico do Curso, resguardando as diretrizes e definições do Regulamento Geral de Estágios da UNCISAL.

Art. 22° – O calendário dos Estágios Supervisionados Obrigatórios será elaborado conforme necessidades específicas do curso, devendo ser analisado e homologado pelo respectivo Colegiado;

Art. 23° – Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos, a partir da manifestação da Coordenação do Curso ou por escrito de outro interessado, tendo como última instância deliberativa o CONSU, se necessário.



## **ANEXO F- REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º. O seguinte regulamento tem por objetivo estabelecer os critérios e formas procedimentais que orientam o processo de reconhecimento e validação das Atividades Complementares no âmbito do Curso Superior Tecnológico em Alimentos.

Art. 2º. Compreende-se no conceito de Atividades Complementares, passíveis de aproveitamento como tal, todas as atividades de natureza acadêmica realizada a partir do 1º. Semestre de ingresso do aluno no Curso, que guardem, obrigatoriamente, correspondência com as temáticas de interesse do Curso, compreendidas nos programas das disciplinas que integram o currículo e capazes de contribuir para a formação acadêmica.

Art. 3º. Os objetivos específicos das Atividades Complementares são os de flexibilizar o currículo do Curso de Graduação e propiciar aos acadêmicos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar.

### **CAPÍTULO II**

#### **DA COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Art. 4º. O Coordenador de Curso de Graduação será o responsável direto pelas Atividades Complementares de seu Curso e designará Professor Coordenador de Extensão, para coordenar as validações das Atividades Complementares.

Art. 5º. Compete ao Coordenador do Curso:

- I. Providenciar o protocolo da documentação entregue pelos alunos na Coordenação do Curso;
- II. Encaminhar os formulários e documentos comprobatórios ao Docente responsável pela Extensão;
- III. Registrar a carga horária das Atividades Complementares no Sistema Acadêmico;
- IV. Encaminhar, à época de conclusão do curso, o Formulário de Registro das Atividades Complementares à Controladoria Acadêmica, para fins de arquivamento.

Art. 6º. Compete ao Docente Responsável pela Extensão:

- I. Conferir os documentos comprobatórios dos alunos, de acordo com os dados do Formulário de Registro das Atividades Complementares;
- II. Validar a carga horária de cada aluno, de acordo com o Quadro de Referência (Anexo)



III. Entregar os formulários com a carga horária de cada aluno ao Coordenador do Curso e dar vistas aos alunos;

IV. Analisar as solicitações de revisão da carga horária aproveitada, diante de requerimento desta natureza.

### **CAPÍTULO III**

#### **DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Art. 7º. Compõem as Atividades Complementares do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, um total de 80 (oitenta) horas :

Grupo I – Atividades de Ensino e de Iniciação à Docência e Pesquisa

Disciplinas optativas, até o limite máximo de 40 horas;

Realização de Estágios não obrigatórios, até o limite máximo de 40 horas;

Monitoria, até o limite máximo de 20 horas;

Participação em grupos de estudos, projetos e programas de iniciação científica, até o limite de 20 horas;

Programas de desenvolvimento e Integração Acadêmica com foco no ensino e na docência (Programa Institucional de Nivelamento), até o limite máximo de 10 pontos.

Grupo II – Atividades de Extensão:

Ações de extensão (de iniciação, atualização e/ou treinamento e qualificação profissional), até o limite de 40 horas;

Programas de desenvolvimento e Integração acadêmica com foco na extensão ( Ligas Acadêmicas, etc), até o limite de 40 horas;

Congressos e Conferências, até o limite de 20 horas;

Seminários e Ciclos de Debates, até o limite de 10 horas;

Exposições, eventos esportivos e festivais, até o limite máximo de 10 horas.

Grupo III- Publicações Técnico-Científicas:

Artigos publicados em periódicos científicos, até o limite de 40 horas;

Artigos publicados em periódicos técnicos, até o limite de 40 horas;

Monografias não curriculares, até o limite de 20 horas;

Participação em concursos, exposições e mostras técnico-científicas, até o limite de 20 horas.



Grupo IV – Aperfeiçoamento de Língua e Linguagem:

Curso para aperfeiçoamento de Língua e Linguagem, até o limite de 40 horas.

Grupo V – Representação Estudantil :

Conselhos, Órgãos Colegiados, Diretórios Acadêmicos, Comissões, Associações, até o limite de 40 horas.

§ 1º. As ações educativas desenvolvidas no âmbito do Estágio Curricular obrigatório não poderão ser computadas cumulativamente como Atividades Complementares, assim como as Atividades Complementares não poderão ser computadas como atividades do Estágio Curricular obrigatório.

§ 2º. Atividades desenvolvidas antes do ingresso do acadêmico no Curso, quaisquer que sejam, não terão validade para o cômputo de horas de Atividades Complementares.

§ 3º. A realização das Atividades Complementares deve ocorrer sem o comprometimento da frequência regimental ao Curso de Graduação (75% de presença obrigatória), inexistindo a figura do “abono de faltas”.

§4º. É pré-requisito indispensável à validação das Atividades Complementares que o acadêmico apresente certificação alusiva ao evento.

Art.8º. É imprescindível a apresentação, pelo aluno, do Formulário de Registro das Atividades Complementares na Coordenação do Curso, no prazo estabelecido em Calendário Acadêmico, sob pena de não ser computado.

Art. 9º. Somente serão objeto de pontuação as atividades concluídas, ficando vedada a pontuação parcial.

Art. 10. A comprovação das atividades e carga horária desenvolvida é de inteira responsabilidade do acadêmico.

Art. 11. A Tabela de Atividades Complementares poderá ser alterada a qualquer tempo, em consonância com a melhor aplicação do art. 2º. deste regulamento.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS**

Art. 19. Este Regulamento entra em vigor a partir do ano letivo de 2017.



## ANEXO G - REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 1º** - O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um componente curricular teórico-prático previsto nas Diretrizes Curriculares dos cursos de graduação e nos instrumentos de Avaliação do Ensino Superior vigente, sendo Opcional ao curso Superior de Tecnologia, e considerado como atividade de síntese e expressão da totalidade da formação profissional do discente.

**Art. 2º** - O TCC consiste em uma atividade acadêmica individual, de natureza técnica e/ou científica e/ou filosófica e/ou artística sobre temas atualizados de pesquisa em áreas de formação profissional relacionadas ao curso, bem como uma prospecção tecnológica em alimentos.

**Art. 3º** - O TCC será um proposta de inovação tecnológica que deverá seguir os padrões e exigências metodológicas de redação de depósito de patente, sendo orientado, acompanhado e avaliado por docente.

**Art. 4º** - Os objetivos do TCC são baseados na Regulamentação do Trabalho de Conclusão de Curso da UNCISAL e consistem em:

- I. Promover o aprofundamento, a integração e a consolidação dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante a formação, de forma ética, crítica e reflexiva;
- II. Garantir a abordagem científica de temas relacionados à prática profissional, inserida na dinâmica da realidade local, regional e nacional;
- III. Estimular a produção e a disseminação do conhecimento, através da iniciação à pesquisa científica;
- IV. Desenvolver a capacidade de criação, inovação e empreendedorismo; e

Focado no item IV. de desenvolver produtos inovadores na área de alimentos.

**Art. 5º** - Em caso do trabalho de prospecção de novos produtos alimentares envolver seres humanos deverá o mesmo ser avaliado pelo de Comitê de Ética em Pesquisa da UNCISAL.

**Art. 6º** - O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Superior de Tecnologia em Alimentos inclui, na descrição do TCC, sua carga horária, as disciplinas base para o seu desenvolvimento e as modalidades de TCC adotadas pelo curso, sendo para este curso obrigatório.

### CAPÍTULO II

#### DAS DISCIPLINAS BASE PARA CONFECÇÃO DO TCC



**Art. 7º** - Além de contar com a disciplina de Metodologia Científica o aluno terá ainda duas disciplinas-base para a elaboração e confecção do TCC, denominadas Seminário Pesquisa I e Seminário Pesquisa II, oferecidas no 5º e 6º período, também respectivamente.

**Art. 8º** - A carga horária destinada ao TCC é distribuída nas duas disciplinas acima citadas, Seminário Pesquisa I e Seminário Pesquisa II, onde, ao final da disciplina de Seminário Pesquisa I o aluno deverá ter um orientador e um desenho tecnológico de novo produto alimentar, com a entrega de um protótipo.

**Parágrafo único:** Se o estudo do novo produto não tiver sido realizado, o aluno não poderá cursar a disciplina de Seminário Pesquisa II e deverá realizar novamente a disciplina de Seminário pesquisa I.

**Art. 9º** - Ao final da disciplina Seminário pesquisa II de o aluno deverá apresentar o TCC seguindo o desenvolvimento, a avaliação dos passos pré-estabelecidos no projeto, a execução da pesquisa e a confecção do texto final, conforme modelo estabelecido para protesto de patente do INPI.

**§1º.** Deverão ser entregues 03 (três) exemplares ao Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos sem um prazo máximo de 30 (trinta) dias antes do término do semestre letivo correspondente.

**§2º.** Se o TCC não tiver sido confeccionado, o aluno deverá cursar novamente a disciplina no semestre imediatamente seguinte.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA ORIENTAÇÃO E CO-ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO**

**Art. 10** - A orientação para o TCC será garantida a todos os alunos que estiverem regularmente matriculados nas disciplinas de Seminário Pesquisa I e Seminário Pesquisa II.

**Art. 11** - O desenvolvimento do TCC prevê a participação dos seguintes componentes: o aluno, denominado Orientando; um docente, denominado Orientador e, opcionalmente, um Co-orientador.

**§1º.** Poderão desenvolver atividades de orientação do TCC, docentes de qualquer curso da UNCISAL, cuja área de formação e/ou atuação e/ou estudo esteja interrelacionada com a área de formação do curso do Orientando.

**§2º.** A Co-orientação do TCC poderá ser realizada por docentes de qualquer Instituição de Ensino Superior ou por profissionais de nível superior, cuja atuação profissional esteja em consonância com a área temática da pesquisa.

**§3º.** No caso do Orientador escolhido pelo aluno não ser docente do curso, deve ser adotado, obrigatoriamente, um Co-orientador que seja docente do curso ao qual o Orientando encontra-se vinculado.

**§4º.** A participação de um Co-orientador estará condicionada à aprovação do Orientador e do Orientando, em comum acordo.



**Art. 12** - O vínculo de Orientador e Co-orientador deverá ser, obrigatoriamente, formalizado por meio de Termo de Compromisso de Orientação (anexo 1), no período previsto no Cronograma de Atividades do TCC divulgado pelo curso e estabelecido no Cronograma de Atividades do Projeto de Pesquisa.

**Parágrafo único:** Os casos de afastamento ou desistência do Orientador, Co-orientador e/ou Orientando das atividades de TCC serão encaminhados para o Colegiado de Curso aos quais estes se encontram vinculados para as devidas providências, encaminhando o Termo de Desistência de Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexos 2 e 3)

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS ATRIBUIÇÕES**

**Art. 13** - No que compete ao TCC, caberá ao Coordenador de Curso/Comissão Científica:

- I. Administrar a política do TCC, cumprindo o previsto pelo Regulamento Geral e Regulamentação Interna do curso;
- II. Coordenar, acompanhar e supervisionar as atividades gerais do TCC;
- III. Atualizar e divulgar, sistematicamente, a Regulamentação Interna do TCC, bem como, os cronogramas de atividades previstas para este componente curricular;
- IV. Manter articulação contínua com os responsáveis pelas disciplinas bases relacionada ao TCC, visando o planejamento, aprimoramento e solução de problemas relativos ao seu planejamento e desenvolvimento;
- V. Promover o processo avaliativo, juntamente com os professores das disciplinas relacionadas ao TCC e/ou Comissão Científica do próprio curso;
- VI. Emitir declaração de participação para os membros do processo avaliativo, Orientador, Co-orientador;
- VII. Registrar no Sistema Acadêmico o cumprimento do componente curricular TCC, no período previsto;
- VIII. Divulgar e fazer cumprir o presente regimento;
- IX. Definir e divulgar a composição das Bancas Examinadoras responsáveis para a avaliação dos TCCs;
- X. Realizar a distribuição dos exemplares dos TCCs aos membros da Banca Examinadora; e
- XI. Selecionar os TCCs a serem encaminhados à Biblioteca da UNCISAL para arquivo e divulgação.

**Art. 14** - Compete ao Orientador:



- I. Orientar e acompanhar metodologicamente o acadêmico na construção e desenvolvimento do TCC, em suas diversas etapas;
- II. Assinar o Termo de Compromisso de Orientação do TCC (anexo 1);
- III. Disponibilizar horário semanal de atendimento ao orientando;
- IV. Definir, em conjunto com o Professor da Disciplina de TCC/Comissão Científica o cronograma de atividades de orientação de seu(s) Orientando(s);
- V. Discutir e aprovar o Pré-Projeto do TCC apresentado pelo Acadêmico;
- VI. Preencher, sistematicamente, a Ficha de Acompanhamento das Atividades do TCC (anexo 4) de seu(s) Orientando(s);
- VII. Participar do processo avaliativo do TCC.

§1º. O número de trabalhos de TCC, no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, por orientador, será de no máximo 4 (quatro).

§2º. As orientações devem ser realizadas fora do horário normal de aulas, pessoalmente e/ou pela internet.

**Art. 15** - São atribuições do Orientando:

- I. Assinar o Termo de Compromisso do Orientando (anexo 5);
- II. Tomar conhecimento das condições estabelecidas nesta regulamentação e na Regulamentação Interna do curso para o TCC;
- III. Cumprir o cronograma de orientação definido pelo Orientador;
- IV. Apresentar, no período previsto pelo curso, o Pré-Projeto do TCC;
- V. Executar o projeto proposto, conforme cronograma previsto e discutir, sistematicamente, com o Orientador, o processo de elaboração do TCC;
- VI. Preencher, sistematicamente, a Ficha de Acompanhamento das Atividades do TCC (anexo 4).
- VII. Cumprir a carga horária estabelecida para o TCC;
- VIII. Apresentar o TCC, no período previsto pelo curso; e
- IX. Entregar, após aprovação final, o TCC ao Coordenador do Curso ou à Comissão Científica.

## **CAPÍTULO V**

### **DO DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO**



**Art. 16** - O desenvolvimento do TCC deve ser embasado nos aspectos éticos, legais e metodológicos da pesquisa, no âmbito do desenvolvimento de novos produtos alimentares, seguindo os princípios básicos estudados nas diversas áreas de Tecnologia em Alimentos.

**Art. 17** - O TCC deve ser experimental, com a entrega de um novo produto alimentar, ou mesmo, um nova apresentação ou modulação de produto alimentar já existente.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA BANCA EXAMINADORA**

**Art. 18** - A Banca Examinadora será composta por três membros, docentes do curso Superior de Tecnologia em Alimentos, e presidida pelo professor Orientador.

**Parágrafo único** - A pedido do Orientador e com a concordância da Comissão Científica, a banca poderá ser integrada por um professor convidado.

**Art. 19** - Os membros da Banca Examinadora deverão receber o exemplar para leitura e correção em um prazo de 15 dias antes da apresentação do TCC.

## **CAPÍTULO VII**

### **DA AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO DO TCC**

**Art. 20** - A avaliação do TCC é atribuição, em primeira instância, do Professor Orientador, a quem caberá decidir se a versão final do trabalho está em condições de ser examinada pela Banca examinadora.

**Art. 21** - A avaliação final do TCC deve ser expressa em nota de 0 (zero) a 10 (dez), sendo aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7 (sete).

**Parágrafo único:** Caso o aluno não obtenha a nota mínima para aprovação, o mesmo deverá refazer o TCC em um prazo máximo de seis meses, conforme art. 9º, parágrafo 2º deste regulamento, ou, em casos considerados especiais, em prazo estipulado em reunião de Colegiado de Curso.