

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

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

Maria Margareth Ferreira Tavares

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PROPEP

Flaviana Santos Wanderley

PRÓ-REITORA DE ENSINO E GRADUAÇÃO – PROEG

Cristiane Maria Alves Martins

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO - PROEX

George Márcio da Costa e Souza

PRÓ-REITORA ESTUDANTIL – PROEST

Mara Cristina Ribeiro

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 Aguino 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. Hélvio Auto – HEHA Rita de Cássia Rebelo Lemos – Supervisora

Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR Audenis Lima de Aquiar 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. Cicera Maria Alencar do Nascimento;
- 2. Vivian Sarmento de Vasconcelos;
- 3. Mabel Alencar do Nascimento Rocha;
- 4. Karina Rossana Menezes Schüssler;
- 5. Graciliano Ramos Alencar do Nascimento

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



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 – 2009-2016	16
Quadro 4-	Políticas institucionais no âmbito do curso	21
Quadro 5 -	Dados da Coordenação do Curso	23
Quadro 6-	Núcleo Docente Estruturante	23
Quadro 7 -	Membros do Colegiado do Curso	25
Quadro 8-	Docentes do Curso	26
Quadro 9-	Demonstrativo do quadro discente	26
Quadro 10-	Demonstrativo da participação discente em atividade cientifica cultural	27
Quadro 11-	Descrição das Atividades Práticas do curso de Alimentos	60



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.

O Curso de Tecnologia em Alimentos foi criado através da Resolução CONSU Nº 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

1. CONTEXTUALIZAÇÃO INSTITUCIONAL	10
1.1. Breve Histórico	
1.2. Perfil Institucional	15
1.2.1 Missão	15
1.2.2 Visão	
1.2.3 Conceito de Saúde adotado pela UNCISAL	16
1.2.4 Valores	16
1.2.5 Trajetória de Avaliação Institucional	16
1.2.6. Apoio Pedagógico	
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO	18
2.1. Inserção Regional e Compromisso Social do Curso	18
2.2. Identidade do Curso	19
2.2.1. Título Obtido	19
2.2.2. Legislação	19
2.2.3. Carga Horária	19
2.2.4. Duração	19
2.2.5. Vagas	19
2.2.6. Turnos	19
2.2.7. Objetivos do Curso	19
2.3.1. Avaliações externas	21
2.3.2. Avaliações internas	21
2.4 Políticas Institucionais	21
2.5. Gestão do Curso	22
2.5.1. Coordenação do Curso	23
2.5.2. Núcleo Docente Estruturante	23
2.5.3. Colegiado do Curso	24
2.6. Corpo Docente	25
2.7. Corpo discente	26
2.7.1. Quantitativo discente	26
2.7.2. Participação discente em atividade cientifica cultural	27
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA	
2.1. Organização Currientos	20
3.1. Organização Curricular	
3.2. Matriz Curricular do Curso	
3.3. Ementário	
3.4. Metodologia	
3.5. Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem	
3.6. Estágio Curricular Supervisionado	
3.7. Atividades Complementares	



3.8.	Trabalho de Conclusão de Curso	59
3.9.	Atividades Práticas de Ensino	60
4	INFRAESTRUTURA PARA DESENVOLVIMENTO DO CURSO	61
4.1 9	Salas de aula	61
4.2	Laboratórios e Equipamentos de Informática	61
4.3	Sala de Professores	62
4.4	Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso	62
4.5	Biblioteca	62
4.6	Controladoria Acadêmica	63
REFE	ERÊNCIAS	64
ANF	XOS	65



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:

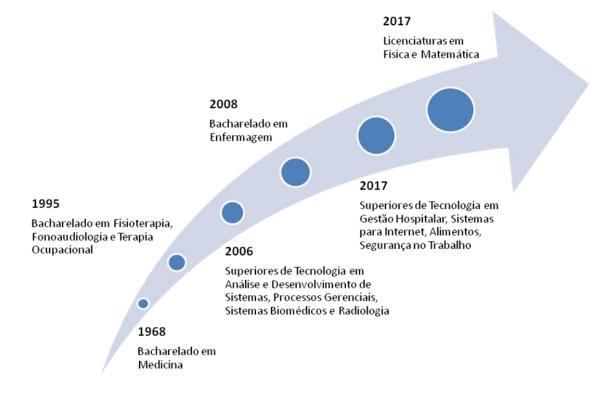


Figura 1 – Cursos da UNCISAL Fonte: PROEG /UNCISAL



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) Prédio-sede	Acadêmica, Administrativa e Assistencial;	Rua Jorge de Lima, nº. 113, Trapiche da Barra – CEP 57010- 382.
(2) Escola Técnica de Saúde Professora Valéria Hora – ETSAL	Acadêmica e, Administrativa;	Rua Dr. Pedro Monteiro, 347, Centro – CEP 57020-380.
(3) Centro de Patologia e Medicina Laboratorial – CPML	De Apoio Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017- 420.
(4) Serviço de Verificação de Óbitos – SVO	De Apoio Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017- 420.
(5) Maternidade Escola Santa Mônica – MESM	Assistencial	Av. Comendador Leão, S/N, Poço – CEP 57025-000
(6) Hospital Escola Dr. Hélvio	Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N,



Auto – HEHA		Trapiche da Barra – CEP 57017- 420.
(7) Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR	Assistencial	Rua Oldemburgo da Silva Paranhos, S/N, Farol – CEP 57055-000.
(8) Centro Especializado em Reabilitação - CER	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	0	BRAS	2014	2015	2016	2017	2018
		Escola Técnica de ora Valéria Hora –	Х	Х	X		Х
	(2) Reforma do Ce em Reabilitaçã	entro Especializado io - CER III;	Χ	Х	Х		Х
ACADÊMICAS E	e Reabilitação Governo do Es administrativa Esporte e gerê	entro de Fisioterapia – CEFIRE- Cedido pelo tado para gerência do CER/Secretaria do ncia Técnica do Curso , localizado na área Pelé;*		Х			
ADMINISTRATIVA S	Localizado na a	entro de Diagnóstico – área do to do Prédio Sede;		Х	Х	Х	
	· ·	s Laboratórios de ndar térreo do Prédio		Х	Х		
	· · ·	Almoxarifado Central ocalizado no Bairro do no do HEPR;			Х		
	(7) Construção e r pavimento do	eforma do 4º			Х	Х	Х
	(8) Reforma do ar	idar térreo e 1º	Х	Х	Х	Х	



1			7	1	ı	ı ı
	pavimento do Prédio Sede;					
	(9) Construção do Restaurante Escola do Prédio Sede;	Х	Х			Х
	(10) Reforma do Biotério			Х		Х
	(11) Ambiência da Maternidade Escola Santa Mônica – MESM;		Х			
	(12) Ampliação e reforma da UTI e UCI neonatal, da UTI materna e do SND da MESM;	х	Х			
	(13) Construção da Casa da Gestante da MESM;			Х		Х
	(14) Construção da Casa de Parto da MESM;			Х		
ASSISTENCIAIS	(15) Refrigeração da Maternidade Escola Santa Mônica — MESM;		Х			
	(16) Ampliação do Hospital Escola Dr. Hélvio Auto — HEHA;	Х	Х	Х		
	(17) Construção do Ambulatório de Especialidades da UNCISAL no terreno do Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR;			х	х	х
	(18) Reforma da Ala B e Serviço de Nutrição e Dietética – SND do Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR;			Х		Х
DE APOIO	(19) Ampliação do Centro de Patologia e Medicina Laboratorial – CPML;	Х	Х	Х	Х	
ASSISTENCIAL	(20) Ampliação do Serviço de Verificação de Óbitos – SVO;	Х	Х	Х	Х	

Fonte: CEARQ/UNCISAL

Integram a Estrutura Organizacional da UNCISAL o Conselho Superior, a Reitoria, os Órgãos de Assessoramento Superior do Gabinete da Reitoria, os Órgãos de Planejamento e Gestão Administrativa, os Órgãos de Apoio Acadêmico, as Unidades Acadêmicas, as Unidades Assistenciais e as Unidades de Apoio Assistencial tal como apresentado no Organograma Administrativo a seguir.

^{*}O Centro de Fisioterapia e Reabilitação – CEFIRE consiste numa obra do Governo do Estado, cedida por 20 anos à UNCISAL.



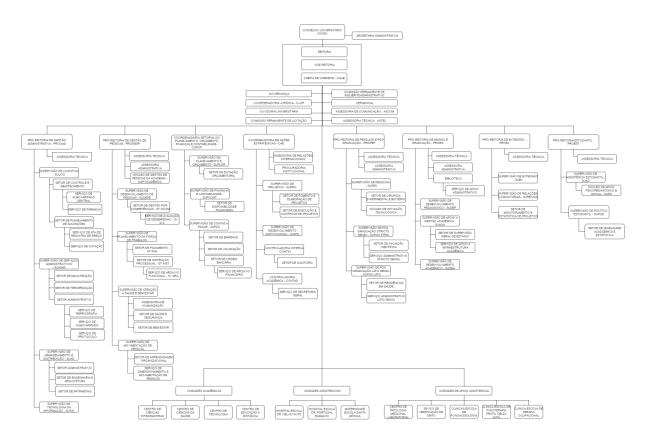


Figura 02. Organograma Administrativo da UNCISAL Fonte: REITORIA/UNCISAL

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:

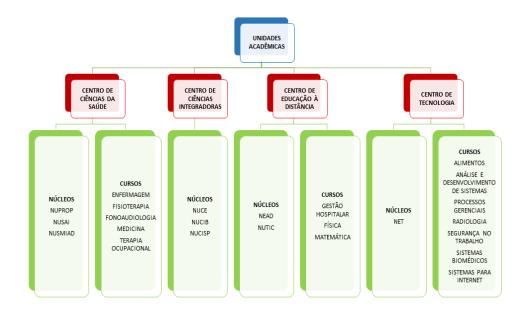


Figura 03 – Organograma Acadêmico da UNCISAL. Fonte: PROEG/UNCISAL

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

No seu processo de **avaliação** externa, conforme a Lei № 10.861, de 14 de abril de 2004, a Uncisal obteve, inicialmente, resultado insatisfatório na sua primeira avaliação (2009), alcançando em 2010, e mantendo nos anos subsequentes, nota 3 (três).

Quadro 03- Evolução histórica do IGC da UNCISAL - 2009-2016.

200)9	201	10	201	1	2012	2	201	3	201	4	201	5	201	6
Nota Contínua	Nota	Nota Contínu a	Nota	Nota Contínua	Nota										
153	2	2,64	3	2,49	3	2,49	3	2,39	3	2,37	3	2,37	3	2.22	3

Fonte: Pesquisador Institucional/UNCISAL

^{*}http://emec.mec.gov.br



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.



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 a 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 garafas, leite de coco, açúcar, suco em pó; 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 do contexto locorregional 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. Apresentou, em seu primeiro processo seletivo, o curso representa 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. Legislação

Autorização: Resolução CONSU № 20/ 2016 (anexo A)

2.2.3. Carga Horária

2.720 horas

2.2.4. Duração

3 anos

2.2.5. Vagas

60 vagas anuais, sendo 30 por semestre.

2.2.6. Turnos

Noturno

2.2.7. Objetivos do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL tem como objetivo Disponibilizar para mercado de trabalho profissionais aptos a exercer 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.



2.2.8. 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.

2.2.9. 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 não passou por 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 será realizada através de reuniões periódicas do Núcleo Docente Estruturante e do Colegiado do Curso, onde serão efetuadas pautas semestrais para a avaliação interna do mesmo.

Nas reuniões são analisadas as demandas do curso e posteriormente é feito o acompanhamento dessas demandas, como forma de possibilitar o desenvolvimento acadêmico e a melhoria estrutural do curso.

2.4 Políticas Institucionais

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

Quadro 04. Políticas institucionais no âmbito do curso

Políticas	Ações
De Ensino de Graduação	 Acompanhamento do Projeto Pedagógico do Curso face ao dinamismo da ciência, às exigências e inovações da prática profissional e às demandas loco regionais; Garantia do atendimento aos princípios de flexibilização, interdisciplinaridade e interprofissionalidade no âmbito do curso; Assessoramento e planejamento pedagógico em consonância com os processos avaliativos, institucionais e do curso, externos e internos; 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; Identificação de necessidades, captação de oportunidades, promoção, expansão, desenvolvimento e inovação acadêmica da Instituição, com base no cenário da Legislação Educacional.
De Extensão	 O curso Superior de Tecnologia em Alimentos vem articulando a Universidade com a Sociedade, mediante a participação de alunos e professores nos seguintes programas: Palestras.
De Atendimento ao Discente	 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: Programa Bolsa de Permanência Universitária: 30 alunos Ações de Desenvolvimento Estudantil, que atende os alunos de Superior de Tecnologia em Sistemas Biomédicos, através de atividades de: Programa Institucional de Nivelamento: 30 alunos

Fonte: NET/CETEC 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, tem 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.

Quadro 05. Dados da Coordenação do Curso

Coordenador do Curso	Cicera Maria Alencar do Nascimento (Portaria/UNCISAL №015/2018,
	anexo B)
Formação acadêmica	Farmacêutica/Bioquímica
Titulação	Especialista em Análises Clínicas
Regime de trabalho	20 horas.
Tempo de exercício na	Docência: desde 2010
IES	Coordenação: Desde novembro de 2017
Atuação profissional	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 Nº 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 Alimentos o NDE está constituído conforme quadro abaixo:

Quadro 06. Núcleo Docente Estruturante

Nome	Formação acadêmica	Titulação	Regime de trabalho	Permanência sem interrupção dos integrantes do NDE
(1) Cícera Maria Alencar do Nascimento	Farmacêutica	Especialista	20	1 ano e 6 meses
(2) Vivian Sarmento de Vasconcelos	Nutricionista	Doutora	20	1 ano e 6 meses
(3) Mabel Alencar do Nascimento Rocha	Bióloga	Mestre	20	1 ano e 6 meses



(4) Karina Rossana Menezes Schüssler	Arquiteta	Mestre	20	1 ano e 6 meses
(5) Graciliano Ramos Alencar do Nascimento	Nutricionista	Doutor	40	1 ano e 6 meses

Fonte: CTEC

2.5.3. Colegiado do Curso

Conforme definição regimental, o Colegiado do Curso de 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;
- Coordenador de Clínica Escola, quando houver;
- 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 Segurança no Trabalho:

- 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 dois meses, ou quando por urgência em regime extraordinário.



As reuniões do Colegiado ocorrem mensalmente, na última quarta-feira, na sala da Coordenação do Curso, no turno da tarde. As decisões são registradas em Atas e encaminhadas, posteriormente, à Diretoria 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 07. Membros do Colegiado do Curso

NOME	FORMAÇÃO / TITULAÇÃO	FUNÇÃO
Ciarra Marcia Alanca da Nascina da	Especialista /	Coordenadora do
Cicera Maria Alencar do Nascimento	Farmacêutica	Curso
		Coordenadora do
Mabel Alencar do nascimento Rocha	Mestra / Bióloga	Estágio
		Obrigatório
Karina Rossana Menezes Schüssler	Mestra /Arquiteta	Coordenadora de
Kaillia Kossalia Wieliezes Schussiel	Mestra / Arquiteta	Extensão
Graciliano Ramos Alencar do Nascimento	Doutor / Nutricionista	Coordenador de
Gracillatio Karrios Alerical do Nascimento	Doutor / Nutricionista	Pesquisa
Vivian Sarmento Vasconcelos Nascimento	Doutora /Nutricionista	Coordenadora de
Vivian Samento Vasconceios Nascimento	Doutora / Nutricionista	Monitoria
Célio dos santos Goes		Discente 3º.
Cello dos santos does		Período
Maria Eduarda Sandryelle Gonçalves dos Santos		Discente 2º.
iviaria Eduarda Sandryene Gonçaives dos Santos		Período

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 08 – Docentes do Curso

Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Tempo Experiência Profissional	Experiência na Educação Básica	Tempo Experiência de Magistério Superior
Alynne Acioli Santos	Mestre	20 horas	12 anos	-	12 anos
Andew Yan Solano Marinho	Mestre	20 horas	3 anos	-	3 anos
Carmen Sílvia Motta Bandini	Doutora	20 horas	8 anos	-	8 anos
Cícera Maria Alencar do Nascimento	Especialista	20 horas	13 anos	3 anos	9 anos
Ewerton Amorim dos Santos	Mestre	20 horas	5 anos	1	5 anos
Graciliano Ramos Alencar do Nascimento	Doutor	40 horas	18 anos	4 anos	18 anos
Heloísa Helena Figueredo Alves	Especialista	20 horas	6 anos	3 anos	6 anos
Janatar Stella Vasconcelos de Melo	Mestre	20 horas	4 anos	-	01 ano
Kelly Walkyria Barros Gomes	Mestre	20 horas	8 anos	-	3 anos
Mabel Alencar do Nascimento Rocha	Mestre	20 horas	20 anos	7 anos	15 anos
Patrícia Maria Candido Silva	Mestre	20 horas	9 anos	-	3 anos
Salete Maria Bernardo dos Santos Correia	Especialista	20 horas	13 anos	7 anos	3 anos
Vicente José Barreto Guimarães	Mestre	20 horas	23 anos	14 anos	11 anos

Fonte: CETEC UNCISAL

2.7. Corpo discente

2.7.1. Quantitativo discente

Quadro 09 – Demonstrativo do quadro discente

DISCENTES	2017	2018*
Total de Ingressantes	60	42
Ingressantes não cotistas	34	19
Ingressantes cotistas	26	23
Matriculados	56	42
Estrangeiros	0	0

Matriculados em estágio supervisionado	0	0
--	---	---

Fonte: NET/CTEC UNCISAL

2.7.2. Participação discente em atividade cientifica cultural

Quadro 10 – Demonstrativo da participação discente em atividade científica cultural

PARTICIPAÇÃO DISCENTE	2017	2018
Projetos de pesquisa	-	-
Projetos de extensão	-	-
Programa de monitoria	-	-
Programa de Mobilidade Acadêmica (Regional, Internacional,		
Ciência Sem Fronteiras)**	-	-
Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Ciência – PIBIC	-	-
Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Ciência – PROBIC	-	-
Contemplados com ações afirmativas (bolsa de permanência)***	05	-

Fonte: CTA/UNCISAL

Não temos registro de alunos nas atividades Científica e Cultural devido ao estágio inicial do curso. Entretanto, mas o curso fomenta a participação discente e docente nessas atividades.

^{*}Referente apenas à 1ª chamada

^{*}No ano de 2018 ainda está em andamento



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):

<u>Unidade curricular intermediária</u> (CH:1200h)

(certificado de Manipulador de Alimentos)

1

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 uma carga horária mínima de 2.720horas de disciplinas distribuídas em duas unidades:

- 1200 (mil e duzentas de aulas no intermediário dividido em 3 (três) semestres, permitindo ao aluno a solicitação de certificado de qualificação profissional em Manipulação de alimentos.
- 1520(mil quinhentas e vinte horas) horas de aulas com a unidade de finalização curricular que inclui além do Estágio Supervisionado Obrigatório com 80 horas, a entrega do Trabalho de Conclusão de Curso.



O Curso Superior de Tecnologia de Alimentos da UNCISAL, com duração de 3 anos, tem uma carga horária disciplinar de 2.400 horas, acrescidas de 160 horas de estágio, com 80 horas de Trabalho de Integralização de Curso, além das atividades práticas nos estágios, possuem atividades complementares (80 horas) que são de natureza acadêmico-científico-culturais, e servirão para complementação da carga horária curricular mínima exigida pelo Catálogo do MEC.

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 gestão em unidades de alimentação e nutrição, esta unidade curricular congrega disciplinas voltadas à compreensão do homem, em como suas relações sociais, norteadas pelos princípios éticos; com foco nas capacidades e competências na área de produção de alimentos, planejamento

administrativo e treinamentos na área de produção de alimentos, numa visão de qualidade microbiológica.

• Unidade final – 4º, 5º e 6º semestres:

Nesta unidade curricular, espera-se que o aluno possa apreender habilidades e competências na área de produção de alimentos. Também nesta unidade o aluno irá apreender conteúdo básico no que se refere ao planejamento físico de instalações de unidades produtoras de alimentação e linhas de produção. Para conclusão desta unidade é necessário à 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		
QUIMICA GERAL E INORGÂNICA	80	1		
METODOLOGIA CIENTIFICA	40	1		
INFORMÁTICA BASICA	40	1		
BIOLOGIA GERAL	40	1		
PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL	40	1		
INGLÊS INSTRUMENTAL	40	1		
DESENHO TÉCNICO	80	1		
TOTAL	400			
2º Período				
ESTATÍSTICA	80	2		
MICROBIOLOGIA GERAL	80	2		
BIOQUÍMICA	80	2		
QUIMICA ORGÂNICA	80	2		
ADMINISTRAÇÃO INDUSTRIAL	40	2		
PRINCÍPIOS DOS PROCESSOS EM TECNOLOGIA DE	40	2		
TOTAL	400			
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		



TOTAL	400	
4º Período		
LEGISLAÇÃO E REGISTRO DE ALIMENTOS	40	4
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
TOTAL	400	
5º Período		
TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS	40	5
GESTÃO AGROINDUSTRIAL DE RECURSOS HUMANOS	40	5
TECNOLOGIA DE BEBIDAS	40	5
DIREITO TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIO NA INDUSTRIA DE	40	5
ALIMENTOS		
TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFÍCIOS	80	5
CONTABILIDADE INDUSTRIAL	40	5
EMPREENDEDORISMO	40	5
TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	40	5
SEMINÁRIOS DE PEQUISA I	40	5
TOTAL	400	
6º Período		
SEGURANÇA DO TRABALHO NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	80	6
ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA, ORÇAMENTO E CUSTOS	80	6
ELETIVA II	40	6
PROJETOS, INSTALAÇÕES DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		
ADITIVOS E COADJUVANTES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	40	6
SEMINÁRIOS DE PESQUISA II	80	6
TOTAL	400	
Carga horária	2400	
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80	
TRABALHO DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	80	
ESTÁGIO CURRICULAR	160	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO		20



Eletivas I e II

CULTURA E RELAÇÕES ÉTNICOS RACIAIS	40
LIBRAS	40
EDUCAÇÃO AMBIENTAL	40
GERENCIAMENTO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE RESÍDUOS	40
GEOMETRIA ANALÍTICA E ÁLGEBRA LINEAR	40
CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL	40
HISTÓRIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA	40

3.3. Ementário

1º PERIODO

DISCIPLINA: Língua Portuguesa e Redação Técnica

EMENTA: Estrutura do parágrafo. Relação morfossintáticas 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARBOSA, Severino Antonio M. Escrever é desvendar o mundo.1 ed. Campinas, Papiros, 2015.

BECHARA, Evanildo C. Moderna Gramática Portuguesa. 38 ed. São Paulo, Nacional, 2015.

MARTINS, D.S.; ZILBERKNOP. Português Instrumental – de acordo com as normas da ABNT. 29 ed. São Paulo: Atlas, 2010

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MATTAR, J.A. Metodologia científica: na era da informática. 3a ed. São Paulo: Saraiva; 2008.

MEDEIROS, J.B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 10a ed. São Paulo: Atlas, 2010.

DISCIPLINA: Química Geral e Inorgânica

EMENTA: 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, Reações dos Ânions



BÁSICA:

Fiorotto, Nilton Roberto. Técnicas Experimentais Em Química - Série Eixos - Controle e Processos Industriais. Editora Érica. 2014

Russel, J.B. Química Geral. Ed. Makronbooks. 2ª Edição.,

Lee, John David. Química Inorgânica. Ed. Edgard Blücher LTDA

COMPLEMENTAR:

Coringa, Josias do Espirito S. Biossegurança. Editora livros técnicos, 2012

Vogel, Arthur. Química Analítica Qualitativa. Ed. Mestre Jou

DISCIPLINA: Metodologia Científica

EMENTA: 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)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2015.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MENDES, A.F.S.S.L. et al. Metodologia Científica. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FURASTÉ, P. A. Normas Técnicas para o trabalho Cientifico: elaboração e formatação. 14. ed. Porto Alegre: Dactilo-Plus, 2006.

Padua, E M M. Metodologia da Pesquisa. Editora Papirus.

DISCIPLINA: Informática Básica

EMENTA: Introdução à informática. Sistema Operacional. Windows. Windows Explorer. Editor de texto Word. Planilha eletrônica: excel. Softwares de apresentação: power point.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Velloso, Fernando de Castro. Informática - Conceitos Básicos - 9ª Ed. Editora Campus. 2014.



Barniviera, Rodolfo. Introdução À Informática. 1ª Edição, Editora LT. 2012.

Filho, Pio Armando Benini Filho; Marçula, Marcelo. Informática - Conceitos e Aplicações. Editora Érica, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Cornachione Jr, Edgard Bruno. Informática - Aplicada Às Áreas de Contabilidade , Administração e Economia - 4ª Ed. Editora Atlas, 2012

Alves, William Pereira. Informática Fundamental - Introdução ao Processamento de Dados Editora Érica, 2010.

DISCIPLINA: Biologia Geral

EMENTA: Aborda o estudo das células ; seus tipos e as relações morfofuncionais. Observação da organização dos seres procariontes e eucariontes sob o ponto de vista cellular; abordando a composição e estruturas celulares: organelas protoplasmáticas e núcleo cellular. Estudo dos organismos geneticamente modificados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Curtis, Helena. Biologia. Guanabara Koogan. 2ª Edição, 2009.

Reece, Jane B.; Cain, Michael L.; Urry, Lisa A. Biologia de Campbell - 10ª Ed. Editora Artmed. 2015

Evers, Christine A.; Starr, Cecie; Starr, Lisa; Taggart, Ralph. Cengage Learning, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Quirino, Betania. Revolução dos Transgênicos. Interciência. 2008

Branco, Samuel Murgel. Transgênicos - Inventando Seres Vivos. Moderna, 2015.

DISCIPLINA: Psicologia Organizacional

EMENTA: 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 fundamentos 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Zanelli, José Carlos ; Bastos, Antonio Virgílio Bittencourt ; Borges-andrade, Jairo Eduardo. Psicologia, Organizações e Trabalho No Brasil - 2º Ed. Artmed, 2014

Rothmann, Ian. Fundamentos de Psicologia Organizacional e do Trabalho, Editora Campus, 2009

Banov, Marcia Regina. Psicologia No Gerenciamento de Pessoas - 4ª Ed., Editora Atlas, 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Bastos, Antonio Virgilio Bittencourt et al. Psicologia, Organização e Trabalho no Brasil. 1º Ed. 2004.

Chiavenato, Idalberto. Desempenho Humano nas Empresas - 6ª Ed. Editora Manole, 2008

DISCIPLINA: Inglês Instrumental

EMENTA: Estratégicas 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SANTOS, Denise. Como Ler Melhor Em Inglês: Estratégias 1. Baruari, SP: Disal Editora, 2011.

SANTOS, Denise. Ensino de Língua Inglesa — Foco Em Estratégias. . Baruari, SP: Disal Editora, 2012.

SOUZA, Adriana Grade Fiori...(et al.), Leitura em Língua inglesa: uma abordagem instrumental. – São Pulo: Disal, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GUANDALINI, Eiter Otávio. *Técnicas de Leitura em Inglês – Estágio: USP – English for Specific Purposes:* Estágio 1. Editora: Textonovo.

MUNHOZ, Rosângela. Inlgês Instruemntal: estratégias de leitura: módulo I – São Paulo: Texto novo, 2000.



DISCIPLINA: Desenho Técnico

EMENTA: 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;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Ribeiro, Arlindo Silva; Dias, Carlos Tavares. Desenho Técnico Moderno. Editora LTC, 2006

Nascimento, Roberto Alcarria do ; Nascimento, Luís Renato do. Desenho Técnico - Conceitos Teóricos, Normas Técnicas E Aplicações Práticas, Editora Viena, 2014

Pereira, Nicole de Castro. Desenho Técnico. Editora LT, 2012

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Schneider, W. Desenho Técnico Industrial. Editora Hemus, 2008

Katori, Rosa. Autocad 2016 - Modelando Em 3D. Editora SENAC, 2015

2º PERIODO

DISCIPLINA: Estatística

EMENTA: 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Bussab, Wilton de Oliveira ; Morettin, Pedro Alberto. Estatística Básica - 8ª Ed. Editora Saraiva, 2013

Vieira, Sonia. Estatística Básica. Editora Cengage Learning, 2012

Devore, Jay L. Probabilidade e Estatística Para Engenharia e Ciências - 8ª Ed. Editora Cengage Learning, 2014

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Larson, Ron / Farber, Betsy. Estatística Aplicada - 6ª Ed. Editora Pearson, 2016

Montgomery, Douglas C. Estatística Aplicada À Engenharia - 2ª Ed. Editora LTC, 2011



DISCIPLINA: Microbiologia Geral

EMENTA: 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 químicosque 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Tortora, Gerard J.; Funke, Berdell R.; Case, Christine L. Microbiologia - 12ª Ed. Artmed, 2016

Salvatierra, Clabijo Mérida. MICROBIOLOGIA - ASPECTOS MORFOLÓGICOS, BIOQUÍMICOS e METODOLÓGICOS. Editora Érica, 2014

Althertum, Flavio. Microbiologia - 6ª Ed. Editora Atheneu, 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Forsythe, Stephen J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos - 2ª Ed. Editora Artmed, 2013

Tondo, Eduardo César. Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos, Editora Sulina, 2011

DISCIPLINA: Bioquímica

EMENTA: Aminoácidos, proteínas e enzimas. Ácidos nucléicos.Carboidratos. Lipídeos. Vitaminas.

Metabolismo. Respiração celular e principais tipos de fermentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Marzzoco, Anita. Bioquímica Básica - 4º Ed. Guanabara Koogan, 2015

Stryer,Lubert ; Berg,Jeremy M. ; L. Tymoczko,John. Bioquímica - 7ª Ed. Guanabara Koogan, 2014

Stryer,Lubert ; Tymoczko,John L ; Berg,Jeremy M. Bioquímica Fundamental, Guanabara Koogan, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

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:

Corrêa, Arlene G. / Oliveira, Kleber T. De / Paixão, Marcio W. / Brocksom, Timothy J. Química Orgânica Experimental - Uma Abordagem de Química Verde. Editora Campus, 2016

VOLLHARDT, K. Peter C., SCHORE, Neil E. Química Orgânica, Bookman Companhia Ed. 2004.

MCMURRY, John, Química Orgânica, Vol 1 e 2, Thompson Pioneira, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SOLOMONS, T. W. Graham, FRYHLE, Craig, Química Orgânica, Vol. 1 e 2, LTC, 2002.

CAMPOS, Marcello de Moura. Química Orgânica, Edgar Blucher, 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:

Moreira, Daniel. Administração da Produção e Operação - Série Temas Essenciais de Administração. Editora Saraiva, 2012.

Chiavenato, Idalberto. Administração - Teoria, Processo e Prática - 5ª Ed. Editora Manole, 2014

GONÇALVES, Paulo Sérgio. Administração de Materiais. 3. Ed. Rio de Janeiro. Editora Elsevier: 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:



POZO, Hamilton. Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística. 6. Ed. São Paulo. Editora Saraiva: 2010.

MARTINS, Petrônio G; CAMPOS, Paulo Renato. Administração de Materiais. 2. Ed. São Paulo. Editora Atlas: 2006.

DISCIPLINA: Princípios dos processos em tecnologia de alimentos

EMENTA: Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Campbell-Platt, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Editora Manole, 2015

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Kurozawa,Louise Emy ;Costa,Stella Regina Reis Da. Tendências e Inovações Em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Atheneu, 2014

.GAVA, A. J. tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2002.

3º PERIODO

DISCIPLINA: Operações Unitárias I

EMENTA: 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

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



Foust, Alan S. Princípios das Operações Unitárias. Editora LTC

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Erwin, Douglas L. Projeto de Processos Quimicos Industriais - 2ª Ed. Bookman, 2016

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

DISCIPLINA: Bromatologia

EMENTA: Estudo da composição, estrutura e análise físico-química dos alimentos, do ponto de vista dos macro e micronutrientes

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Maria Gabriela Bello Koblitz ; Shahidi, Fereidon Bioquímica de Alimentos - 3ª Ed. Editora campus, 2015

Fennema, Owen R.; Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L. Química de Alimentos de Fennema - 4ª Ed. Artmed, 2010

Picó, Yolanda. Análise Química de Alimentos – Técnicas. Elsevier – Campus, 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002

2. PINHEIRO, D.M., PORTO K.R.A. & MENEZES, E.M.E.S. A química dos alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais. Maceió, Edufal,2005.

DISCIPLINA: Análise sensorial de alimentos

EMENTA: 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.



BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007.

ANÁLISE SENSORIAL: estudos com consumidores. Viçosa, MG: UFV,2006.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. (Ed.). Avanços em análise sensorial = Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensor ial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 1993.

FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004.

DISCIPLINA: Nutrição e saúde

EMENTA: 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:

MAHAN, L. Kathleen & ESCOTT-STUMP, Sylvia. *Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*, Ed. Roca, 13ª edição. 2013

Gilbney, M.J;Lannham-new SA; Cassidy A; Vorster HH. Nutrição humana , 2ª edição, Editora Guanabara Koogan , 2010.

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:

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

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 industria 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:

Siqueira, Antonio Carlos B de. Marketing Empresarial, Industrial e de Serviços. Saraiva, 2005.

CHURCHILL, Jr., Gilbert A., PETER, J. Paul. Marketing, criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2ª ed. 2000,

KOTLER, Philip. Administração de Marketing. São Paulo:Prentice Hall, 10ª ed.2000,

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Madeira Moreira Da Silva ,Erika. Marketing Para Quem Entende de Nutrição. Editora Rubio, 2014

Churchill Jr, Gilbert; Peter, J. Paul. Marketing - Criando Valor Para Os Clientes - 3ª Ed. Saraiva, 2013

DISCIPLINA: Micribiologia 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Forsythe, Stephen J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos - 2ª Ed. Editora Artmed, 2013

Tondo, Eduardo César. Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos. Editora



Salinas, 2011

Jay, James M. Microbiologia de Alimentos - 6ª Ed. Editora Artmed, 2005

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Lacasse, D. ntrodução a Microbiologia Alimentar – Exercícios. Editora Instituto Piaget, 2000

Azevedo, Nuno F.; Cerca, Nuno. Biofilmes na Saúde, No Ambiente, na Indústria. Editora Publindústria, 2012.

DISCIPLINA: Controle e qualidade e gestão

EMENTA: Conceitos do controle total de qualidade. Interpretação e elaboração de especificações para matérias-primas, processos e produtos acabados.satisfação do funcionário e clientes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Bertolino, Marco Túlio. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. Artmed, 2010

Germano, Pedro Manuel Leal ; Germano, Maria Izabel Simões. Sistema de Gestão - Qualidade e Segurança Dos Alimentos, Editora Manole, 2012

Montegomerym D C, Introdução ao Controle Estatístico da Qualidade - 7ª Ed. Editora LTC, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Carpinetti,Luiz Cesar Ribeiro. Gestão da Qualidade - Conceitos e Técnicas - 3ª Ed. Editora Atlas, 2016

Lobo, Renato Nogueirol; Silva, Damião Limeira da. Gestão da Qualidade - Diretrizes, Ferramentas, Métodos e Normatização - Série Eixos, Editora Érica, 2014

DISCIPLINA: Seminários de Pesquisa I

EMENTA: 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



De Souza Almeida, Mário. Elaboração de Projeto, Tcc, Dissertação e Tese - 2ª Ed. Editora Atlas, 2014

Santos, Clovis Roberto dos. Trabalho de Conclusão de Curso - Guia de Elaboração Passo a Passo. Cengage Learning, 2010

Neri, Claudio Marcio. O Plano - Um Guia Para o Empreendedor Montar Seu Plano de Negócios. Editora Letras do Pensamento, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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.

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

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:

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

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

Foust, Alan S. Princípios das Operações Unitárias. Editora LTC

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:



Erwin, Douglas L. Projeto de Processos Quimicos Industriais - 2ª Ed. Bookman, 2016

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

DISCIPLINA: Auditoria

EMENTA: 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA M. C, Auditoria - Um Curso Moderno e Completo, Editora Atlas

CREPALDI, A. S. Auditoria Contábil - Teoria e Prática - 9ª Ed. Editora Atlas, 2013

ATTIE, W. Auditoria - Conceitos e Aplicações - 6ª Ed. - Editora Atlas, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

WANDERLEY, C. A. N. Auditoria – Teoria e Questões, Editora Ferreira

RIBEIRO, O M. Auditoria Fácil - Série Fácil - 2ª Ed. Editora Saraiva, 2013

DISCIPLINA: Relações intepessoais

EMENTA: Posturas pessoais e relações interpessoais. Competência Interpessoal. Cultura e Clima Organizacional. Comunicação Interpessoal. Inteligência Emocional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Prette, Almir Del ; Prette, Zilda A. P. Del. Psicologia das Habilidades Sociais - Diversidade Teórica e Suas Implicações. Ed. Vozes, 2009.

DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

CHUNG, Tom. Qualidade começa em mim: manual neurolinguístico de liderança e comunicação. São Paulo: Novo Século, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:



WEIL, Pierre. Relações Humanas no Trabalho e na Família. Petrópolis: Ed. Vozes, 2000.

MINUCUCCI, Agostinho. Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais. 5ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2000

DISCIPLINA: Tecnologia de produtos cárneos

EMENTA: 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 postmortem. 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, métodosquímicos. Produtos salgados, curados, defumados. Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados. Processamento tecnológico de subprodutos. Carne mecanicamente separada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SHIMOKOMAKI, Massami et al. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo, SP: Varela, 2006

RAMOS, Eduardo Mendes. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: UFV,2007.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de alimentos de Fennema, 4° Ed., 2010, 900p.

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. 2.ed.rev.ampl. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001.

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed Ed., 2005

DISCIPLINA: Planejamento estratérgico

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:

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

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



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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

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

5ª 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:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

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

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 Problemática da Administração de Recursos Humanos nas organizações modernas e o papel que os recursos humanos desempenham no processo de desenvolvimento da industria.



BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHIAVENATO, Idalberto. Recursos humanos: o capital humano das organizações: São Paulo: Atlas, 2004.

ANTUNES, R. Adeus a classe trabalhadora. São Paulo; Editora Cortez, 2010.

ANTUNES, R. Os sentidos dos Trabalho. São Paulo; Boitempo, 2010.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

GEOVANI, A. Trabalho e subjetividade. São Paulo. Boitempo,

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:

CARDOSO, M.G. Produção de Aguardente de Cana. 2ª.ed. Lavras: Editora UFLA, 2006.

FILHO, W.G.V. Tecnologia de Bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2005

VARNAM, A.H., SUTHERLAND, J.P. Bebidas:Tecnologia, Química y Microbiologia. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1997

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial:Polpa e Suco de Frutas/Embrapa Agroindústria de

Alimentos, Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Brasilia: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2003.

BRASIL. Secretaria de Educação. Cachaça = Cachaça. Brasilia: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.

BRASIL. Secretaria de Educação. Café=Coffee. Brasilia: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.

BRASIL. Secretaria de Educação. Vinho = Wine. Brasilia: Secretaria de Educação Profissional e



Tecnológica, 2005.

DISCIPLINA: Direito trabalhista e previdenciário na industria 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:

MARTINS, Sergio Pinto. Direito do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2016.

RESENDE, Ricardo. Direito do Trabalho Esquematizado. Rio de Janeiro: Gen, 2016.

SANTOS, Marisa Ferreira dos. Direito Previdenciário Esquematizado. Rio de Janeiro: Gen, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GARCIA, Gustavo Felipe Barbosa. Manual de Direito do Trabalho. Rio de Janeiro: Gen, 2016.

AMADO, Frederico. Curso de Direito e Processo Previdenciário. Rio de Janeiro: Juspodium, 2016.

DISCIPLINA: Tecnologia de cereais e panifícios

EMENTA: 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 matériasprimas e tecnologia de seusprodutos derivados. Tipos de farinhas. Produtos de panificação e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos. Ingredientes para panificação. Controle de qualidade e legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Productos de panadería: ciencia, tecnologia y práctica.Zaragoza: Acribia, 2008.

DENDY, David A. V.; DOBRASZCZYK, Bogdan J. Cereales y productos derivados: química y tecnología. Zaragoza: Acribia, 2001.

WEBER, Érico A. Excelência em beneficiamento e armazenagem de grãos. Canoas: Salles, 2005



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Productos de panadería: ciencia, tecnologia y práctica. Zaragoza: Acribia, 2008.

DISCIPLINA: Contabilidade Industrial

EMENTA: 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARTINS, E. Contabilidade de Custos - Livro-texto - 10ª Ed., Editora Atlas. 2010

CREPALDI, S. A. Curso Básico de Contabilidade de Custos ,Editora Atlas.

RIBEIRO, O.M. Contabilidade de Custos Fácil, Editora Saraiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

OLIVEIRA, L. M, JR PEREZ, J. H. Contabilidade de Custos Para Não Contadores - Textos e Casos Práticos Com Solução , Editora Atlas.

ESPENSER, W. E. Contabilidade de Custos: Gestão Em Serviços, Comércio e Indústria, Editora Atlas.

DISCIPLINA: Empreendedorismo

EMENTA: A decisão de empreender e a atividade empreendedora. Necessidade de mercado. Identificação de Oportunidades. Plano de Negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



SALIM, César S. HOCHMAN, Nelson. RAMAL, Andrea C. RAMAL, Silvina A. Construindo Planos de Negócios, Rio de Janeiro: Campus, 2001.

DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro:Campus,2001

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO FILHO, Geraldo Ferreira de.Empreendedorismo criativo.Rio de Janeiro: Ciência Moderno,2007.

BERNARDES, Cyro. Você pode criar empresas. São Paulo: Saraiva, 2009.

DISCIPLINA:Tecnologia de frutas e hortaliças

EMENTA: 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B.. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. Lavras: UFLA, 2006

CORTEZ. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.

MORETTI, Celso Luiz. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, SEBRAE, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

ORDÓÑEZ, J. A.P. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005

DISCIPLINA:Seminários de pesquisa II



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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

De Souza Almeida, Mário. Elaboração de Projeto, Tcc, Dissertação e Tese - 2ª Ed. Editora Atlas, 2014

Santos, Clovis Roberto dos. Trabalho de Conclusão de Curso - Guia de Elaboração Passo a Passo. Cengage Learning, 2010

Neri, Claudio Marcio. O Plano - Um Guia Para o Empreendedor Montar Seu Plano de Negócios. Editora Letras do Pensamento, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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.

Mansur, Ricardo. Planos de Negócios - Na Prática. Editora Brasport, 2009.

6º PERIODO

DISCIPLINA: Segurança do trabalho na industria 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:

CUNHA, José da. Noções de Prevenção e Controle de Perdas em SST. São Paulo: SENAC, 1999.

Filho, Antonio Nunes Barbosa. Segurança do Trabalho & Gestão Ambiental - 4ª Ed. Editora Atlas, 2011

Tavares, Jose da Cunha. Noções de Prevenção e Controle de Perdas Em Segurança do Trabalho - 8ª Ed. Senac São Paulo, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DELA COLETA, José Augusto. Acidentes de trabalho, São Paulo, Atlas S.A, 1989

BURGES, 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:

FREZATTI, Fábio, Orçamento Empresarial, Planejamento e Controle Gerencial. 4ª edição, São Paulo. Editora Atlas: 2008.

MENDES, Sérgio. Administração financeira e orçamentária. 2ª edição. São Paulo. Editora Forense: 2011.

Mendes, Sergio. Administração Financeira e Orçamentária - Teoria e Questões - 6ª Ed. Elsevier/Método, 2016

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SOUSA, Antonio de. Gerência Financeira para Micro e Pequenas Empresas. 1ª edição. Rio de Janeiro. Editora Campus: 2007.

IAVELBERG, Márcio. Como administrar seu consultório e suas finanças pessoais. Riode Janeiro. Editora Qualitymark: 2006.

DISCIPLINA: Projetos, instalações e indústria de alimentos

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Erwin, Douglas L. Projeto de Processos Quimicos Industriais - 2ª Ed. Bookman, 2016

WOILER, Sansão; MARTINS, Washington Franco. Projetos: planejamento, elaboração e análise. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2008

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Administração de projetos: como transformar idéias em resultados. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2009

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MOREIRA, Daniel A. Administração da Produção e Operações. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2002.

MOTTA, Regis da Rocha. Análise de investimento: tomada de decisão em projetos industriais. São Paulo: Atlas, 2011.



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:

Lindon, F. J.C., Silvestre M.M .A.S Industrias alimentares aditivos e tecnologias, Editora Escolar, 2007

SIMÃO, A. M. – Aditivos para alimento sob o aspecto toxicológico. São Paulo. Nobel, 1986 Fellows, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática - 2ª Ed. Artmed, 2006

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

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 cientifica e socialização das experiências

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

De Souza Almeida, Mário. Elaboração de Projeto, Tcc, Dissertação e Tese - 2ª Ed. Editora Atlas, 2014

Santos, Clovis Roberto dos. Trabalho de Conclusão de Curso - Guia de Elaboração Passo a Passo. Cengage Learning, 2010

Neri, Claudio Marcio. O Plano - Um Guia Para o Empreendedor Montar Seu Plano de Negócios. Editora Letras do Pensamento, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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.

Mansur, Ricardo. Planos de Negócios - Na Prática. Editora Brasport, 2009.



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 à 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. Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Obrigatório Supervisionado da UNCISAL estão 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.

O Restaurante-escola é 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.

3.7. 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.

3.8. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) está previsto na LDB 9394/96 e nas Diretrizes Curriculares Nacionais como componente curricular obrigatório dos cursos de graduação. Na Uncisal está normatizado em seu Regimento Geral e pela Resolução CONSU nº 014/11 de 06 de abril de 2011, e disciplinado por regulamento próprio (anexo F).

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.

No Curso de Tecnologia em Alimentos, para realizar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) o aluno produz cientificamente a sistematização da teoria e da prática refletindo sobre suas observações e até mesmo analisando criticamente o objeto de estudo para propor soluções, sendo incentivado, no âmbito do curso, a prospecção de novos produtos alimentícios.

O trabalho final tem um formato de artigo científico e/ou plano de produção industrial de novos produtos alimentícios, deve ser orientado por um docente integrante do curso de Tecnologia em Alimentos, podendo ter coorientação de um profissional do mercado de trabalho, devidamente credenciado. O curso possui Regulamento próprio para as atividades de TCC (anexo F).

3.9. 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 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 11. Descrição das Atividades Práticas do curso de Alimentos

Cenários de Pratica		Atividade desenvolvida
	Laboratórios de informática	Aulas práticas de informática
UNCISAL	Restaurante escola(em processo de conclusão das instalaçõe)	Produção de alimentos
	Salas de Aula	Simulações didáticas; Elaboração de planilhas eletrônicas automatizadas
	Hospital Escola Dr. Hélvio Auto (HEHA);	Visitas Acadêmicas
	Maternidade Escola Santa Mônica (MESM)	

OBS.: Em processo de discussão com a Federação das Indústrias de Alagoas e do IEL para firmar parcerias acadêmico científicas na prospecção de novos produtos alimentícios e otimização de linhas de produção dos já existentes.

Fonte: NET/CETEC 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 m²; e mais 10 salas, no 2º pavimento, com área total de 616,64 m².

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 m2 e a segunda com área de 34,48 m^2 . Já, no segundo pavimento, constam mais duas baterias de banheiros, uma com área de 34,74 $^{\text{m}2}$ e outra com 34,60 m^2 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. Estes laboratórios servem também como Laboratórios de Habilidades para os cursos Superiores de Tecnologia em Análise de Desenvolvimento de Sistemas e em Sistemas Biomédicos, conforme descrição no quadro 44, do item 8.3.2.;

61



 Laboratório de Informática previsto no Plano Diretor, no segundo pavimento, conforme citado no quadro 28 do item 8.1.1., com a finalidade de atender às demandas dos usuários em geral e dos Cursos do CED.

4.3 Sala de Professores

A sala dos professores esta localizada no 2ª pavimento do prédio sede da UNCISAL.

4.4 Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso

A Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos está localizada na sala do Centro de Tecnologia – CTEC.

4.5 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.

4.6 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.

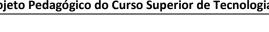
BRASIL. Lei № 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior — SINAES e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil,** Brasília, DF, 14 abr. 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL/_Ato2004-2006/2004/Lei/L10.861.htm. 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/l11788.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 №: 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>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.



ANEXOS

ANEXO A- RESOLUÇÃO CONSU № 20/2016

RESOLUÇÃO CONSU № 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 № 015/2018

PORTARIA/UNCISAL № 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 CIENCIAS DA SAUDE DE ALAGOAS, a partir de 08/11/2017. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIENCIAS DA SAUDE 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 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:

Profa. Cicera Maria Alencar do Nascimento – Coordenadora do Curso

Profa.Mabel Alencar do nascimento Rocha

Profa. Karina Rossana Menezes Schüssler

Prof.Graciliano Ramos Alencar do Nascimento

Prof. Vivian Sarmento Vasconcelos Nascimento

Acd.Célio dos santos Goes- Discente 3º. Período

Acd. Maria Eduarda Sandryelle Gonçalves dos Santos - Discente 2º. Período

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 - 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 acrescidos 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 enviálo 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 consequente 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 definida como Unidade Convenente 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. 21º – O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, através de seu Colegiado, elaborou esta presente normatização específica do Estágio Supervisionado Obrigatório, incluindo-a no Projeto Pedagógico do Curso, resguardando as diretrizes e definições do Regulamento Geral de Estágios da UNCISAL.

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

Art. 23º – 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 E- 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 freqüência 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 F - 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 requisito obrigatório para os todos os cursos oferecidos pela UNCISAL, sejam os mesmos Bacharelado ou 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 um plano de negócios.
- **Art. 3º -** O TCC deve seguir os padrões e exigências metodológicas e acadêmico-científicas, sob orientação, acompanhamento e avaliação docente, seguindo as seguintes características:

Estudo sobre um tema atualizado de pesquisa na área de gestão em negócios de alimentação e nutrição;

O tema do estudo teórico, experimental ou de revisão bibliográfica deve ser oferecido pelo professor do estudo em questão e o mesmo deve ser docente do curso de Tecnologia em Alimentos;

O texto final do trabalho deve apresentar todos os elementos obrigatórios pré-textuais, textuais e pós-textuais, a avaliação crítica dos resultados experimentais obtidos, se for o caso de pesquisa de campo, bem como seus resultados estatísticos, ou das informações extraídas da literatura, em casos de revisão bibliográfica ou estudo de caso.

O texto final do trabalho deve seguir ainda as Normas para Confecção de Trabalhos Acadêmicos oferecido pelas disciplina de Metodologia da Pesquisa em Saúde e TIC1 (Trabalho de Integralização Curricular).

- **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, critica 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

Conhecer métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos.

- **Art. 5º** O trabalho de pesquisa que envolver seres humanos deverá ter o parecer do Comitê de Ética em Pesquisa.
- **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.

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 Trabalho de Integralização Curricular 1 (TIC1) e Trabalho de Integralização Curricular 2 (TIC2), oferecidas no 3º e 5º período, também respectivamente.
- **Art. 8º** A carga horária destinada ao TCC é distribuída nas duas disciplinas acima citadas, TIC1 e TIC2, onde, ao final da disciplina de TIC1 o aluno deverá ter um orientador e um Projeto de Pesquisa completamente confeccionado.

Parágrafo único: Se o projeto de pesquisa não tiver sido realizado, o aluno não poderá cursar a disciplina de TIC2 e deverá realizar novamente a disciplina de TIC1.

- **Art.** 9º Ao final da disciplina de TIC2 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, sendo apresentado em, no mínimo, 15 (quinze) páginas, seguindo a sequência apresentada no decorrer da disciplina.
- **§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 TIC1 e TIC2.
- **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 Processos Gerenciais, 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, seguindo os princípios básicos estudados nas diversas áreas de Tecnologia em Alimentos.
- **Art. 17** O TCC deve ser de cunho teórico, experimental ou de revisão bibliográfica. Independente do tipo de estudo escolhido, o aluno deverá realizar uma discussão crítica dos resultados com a apresentação de suas conclusões.

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.