UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Maceió
Setembro de 2026

GESTÃO DA UNCISAL

REITORA

Pollyanna Almeida dos Santos Abu Hana

VICE-REITORA

Henrique de Oliveira Costa

CHEFE DE GABINETE

Paulo Sérgio Lins da Silva

PRÓ-REITOR DE GESTÃO ADMINISTRATIVA – PROGAD

Thiago Henrique Batista Rodrigues

PRÓ-REITORA DE GESTÃO DE PESSOAS – PROGESP

Ana Maria Jatobá Correia Ramirez

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PROPEP

Mara Cristina Ribeiro

PRÓ-REITORA DE ENSINO E GRADUAÇÃO – PROEG

Maria do Desterro da Costa e Silva

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO – PROEX

Maria Rosa da Silva

PRÓ-REITORA ESTUDANTIL – PROEST

Éden Erick Hilário Tenório de Lima

CENTRO DE ENSINO DE CIÊNCIAS INTEGRADORAS – CCI

Thiago José Matos Rocha – Diretor

CENTRO DE ENSINO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE – CCS

Alexsandra Alves Pedrosa – Diretora

CENTRO DE ENSINO DE EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA – CED

Marcela Fernades Peixoto – Diretora

CENTRO DE ENSINO DE TECNOLOGIA –CTEC

Éder Da Silva Rocha Santos –Diretor

ESCOLA TÉCNICA DE SAÚDE PROFESSORA VALÉRIA HORA – ETSAL

Jinadiene Da Silva Soares - Diretora

UNIDADES ASSISTENCIAIS

Hospital Escola Dr. Hélvio Auto – HEHA

Rodrigo Monetenegro Amaral Costa – Supervisor

Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR

Helcimara Martins Gonçalves – Supervisora

Maternidade Escola Santa Mônica – MESM

Maria Elisangela Torres de Lima Sanches – Supervisora

UNIDADES DE APOIOASSISTENCIAL

AMBULATÓRIO DE ESPECIALIDADES (AMBESP)

Luzia Cristina de Freitas Alves, Supervisora.

SERVIÇO DE VERIFICAÇÃO DE ÓBITOS (SVO)

Kátia Moura Galvão. Supervisora.

CENTRO DE PATOLOGIA E MEDICINA LABORATORIAL (CPML):

Maria Telma Pinheiro Amorim, Supervisora.

CENTRO ESPECIALIZADO EM REABILITAÇÃO (CER III):

Janayna Maria Silva Cajueiro, Gerente Geral.

CENTRO ESPECIALIZADO EM DIAGNÓSTICO POR IMAGEM (CEDIM)

Maria da Conceição Carvalho, Supervisora

CASA FECHA FERIDAS PROF. ISAC SOARES DE LIMA

Guilherme Benjamim Brandão Pitta, Supervisor

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO PPC

Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Alimentos, conforme Portaria nº 1.339/2025.

1. Prof. Dr. Ewerton Amorim dos Santos;
2. Profa. Ma. Kelly Walkyria Barros Gomes
3. Profa. Dra. Vivian Sarmento de Vasconcelos;
4. Profa. Ma. Janatar Stella Vasconcelos de Melo;
5. Profa. Ma. Denise Correia Ferreira Bertoni
6. Profa. Me. Alessandro de Melo Omena
7. Profa. Ma. Patrícia Maria Cândido Silva

ASSESSORIA PEDAGÓGICA

Supervisão de Desenvolvimento Pedagógico da Pró-Reitoria de Ensino e Graduação Profa. Ma. Ivana Karina Cavalcante de Oliveira

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Linha do tempo da história da UNCISAL 15

Figura *2* - Mapa da localização de cada uma das unidades que compõem 19
a UNCISAL

Figura 3 - Organograma Institucional Simplificado, sendo: 20

Figura 4 - Organograma Acadêmico da UNCISAL; *Cursos extintos ou em fase de desativação. 21

Figura 5 - Organograma da Pró-Reitoria Estudantil. 31

Figura 6 - Regiões de Saúde de Alagoas 38

Figura 7 - Quantitativo de docentes por titulação do Curso Superior Tecnológico em Alimentos. 53

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Cursos oferecidos pela UNCISAL. 17
Quadro 2. Unidades que compõem a UNCISAL 18
Quadro 3. Evolução histórica do IGC da UNCISAL 2009-2022. 29
Quadro 4. Políticas institucionais no âmbito do curso 46
Quadro 5. Grupos de Pesquisa da UNCISAL 47
Quadro 6. Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. 48 Quadro 7. Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. 49
Quadro 8. Membros do Colegiado do Curso 51
Quadro 9. Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. 52
Quadro 10. Descrição das Atividades Práticas do curso de Alimentos 130
Quadro 11. Instalações físicas do prédio sede da UNCISAL. 135

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Resumo corpo discente. 54
Tabela 2 - Participação discente em monitorias 55
Tabela 3 - Participação discente em atividade Cientifica, Extensionista e/ou Cultural. 56

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 loco regional 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. A sua elaboração tem como referência, princípios advindos numa perspectiva global, da Constituição Federal, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), do Plano Nacional de Educação (PNE) (BRASIL, 2014) e do Plano de Desenvolvimento Institucional. Além disso, o curso busca estar alinhado ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) (BRASIL, 2024), promovendo um currículo que articule teoria e prática e que prepare o aluno para a atuação como profissional.

Nesse sentido o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Alimentos da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL) é um documento que expressa a identidade, a missão e a visão da instituição e do curso. Resultado de um esforço colaborativo que envolveu docentes, discentes e a comunidade externa, este PPC é fundamental para delinear as bases da formação dos futuros tecnólogos em Alimentos, alinhando-se às necessidades do mercado e às demandas sociais e ambientais contemporâneas.

Nos últimos anos, a UNCISAL tem se comprometido com uma formação profissional que não apenas atenda às exigências do cenário educacional e produtivo, mas que, acima de tudo, respalde as aspirações de um desenvolvimento sustentável e responsável. Assim, a elaboração deste Projeto Pedagógico foi impulsionada por um processo contínuo de autoavaliação e reflexão crítica, levando em conta as inovações e transformações que permeiam o campo da ciência e tecnologia em alimentos.

A formação oferecida pelo curso é pautada pela indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, reconhecendo que a educação deve ser um agente

transformador da realidade social. Com uma carga horária total de 2.600 horas e um currículo estruturado em seis semestres, o curso visa desenvolver competências que capacitem os discentes a atuar de maneira crítica e ética na relação com a produção e a comercialização de alimentos, respeitando a saúde pública e as normas de segurança alimentar.

O CST em Alimentos da UNCISAL é uma resposta à necessidade de formar profissionais que não apenas compreendam a complexidade da cadeia produtiva de alimentos, mas que também estejam capacitados para desenvolver inovações, implementar tecnologias e contribuir para a promoção da segurança alimentar em sua região. Neste sentido, a construção do projeto curricular se deu a partir de diálogos com setores econômicos, atividades práticas em laboratórios e visitas técnicas, oferecendo uma formação que espelhe a realidade e as demandas do mercado.

Além disso, um dos objetivos fundamentais do PPC é fomentar o desenvolvimento de uma consciência crítica e reflexiva nos alunos, por meio da abordagem de temas contemporâneos que envolvem a sustentabilidade, a ética profissional e a interdisciplinaridade. A proposta pedagógica aqui apresentada planeja também incluir ações de assistência estudantil, que visam assegurar a inclusão e a permanência de alunos em situação de vulnerabilidade social, promovendo um ambiente acadêmico diverso e acessível.

SUMÁRIO

1 CONTEXTUALIZAÇÃO INSTITUCIONAL 12
1.1 Atos legais 12
1.2 Breve histórico 12
1.3 Perfil Institucional 21
1.4 Inserção Regional 23
1.5 Objetivos e Metas Institucionais 25
1.6 Perfil do Egresso 26
1.7 Trajetória de Avaliação Institucional 26
1.8 Apoio Pedagógico 30
1.9 Apoio Discente 31
1.10 Política Estudantil 31
2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO 39
2.1 Inserção Regional e Compromisso Social do Curso 39
2.2 Identidade do Curso 44
2.3 Forma de Ingresso 45
2.4 Objetivos do Curso 45
2.5 Perfil Profissional 45
Para atuação como Tecnólogo em Alimentos, são fundamentais: 46
2.6 CAMPO DE ATUAÇÃO 46
2.7 PROCESSOS DE AVALIAÇÃO 47
2.8 Possibilidades ao Egresso 47
Políticas Institucionais 47
2.9 Gestão do Curso 63
Coordenação do Curso 63
Núcleo Docente Estruturante 64
Corpo Técnico Administrativo 66
Corpo Docente do Curso 66
Corpo discente 69
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA 71
Organização Curricular 71
EVOLUÇÃO ENTRE AS MATRIZES CURRICULARES 74
Matriz Curricular 76
Ementário 78
METODOLOGIA 115
ATIVIDADES PRÁTICAS 116
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM 117
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO 118
ATIVIDADES COMPLEMENTARES 119

AÇÕES CURRICULARES DE EXTENSÃO (ACEx) 120
INFRAESTRUTURA DO CURSO 120
Salas de aula 123
Laboratórios de Ensino 123
Sala de Professores 124
Espaço de Trabalho para a Coordenação do Curso 125
Biblioteca 125
Comitê de Ética em Pesquisa 126
Controladoria Acadêmica 126
Tecnologias de Informação e comunicação (TIC) no processo ensino- 127
aprendizagem 127
REFERÊNCIAS 129
ANEXOS 130
ANEXO A- Portaria da Criação do Curso 130
ANEXO B – PORTARIA/UNCISAL Nº 272/2025 – Coordenador do curso 131
ANEXO C - PORTARIA/UNCISAL Nº 1339/2025 – NDE 132
ANEXO D - PORTARIA/UNCISAL Nº 1338/2025 - Colegiado 133
ANEXO E - REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DA UNCISAL 134
ANEXO F- REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES 146

1 CONTEXTUALIZAÇÃO INSTITUCIONAL

1.1 Atos legais

- A transformação da Fundação Universitária de Ciências da Saúde de Alagoas Governador Lamenha Filho - UNCISAL, como Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas – UNCISAL se deu através da Lei nº 6.660, de 28 de dezembro de 2005.
- O recredenciamento Institucional se deu através da Resolução 649/2018-CEE/ AL, publicada em 05 de fevereiro de 2019, com conceito 3, por um prazo de 5 anos, publicado pela PORTARIA / SEDUC Nº 9291/2020, que homologa a Resolução nº 34/2020 – CEE/AL, onde concede dilatação de prazo da Renovação de Credenciamento da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas.
- O credenciamento para oferta de cursos na Modalidade Educação a Distância se deu através da Portaria nº. 1.047/2016, do Conselho Nacional de Educação, em 12 de setembro de 2016, por um prazo de 5 anos. Atualmente, a Universidade encontra-se em processo de solicitação de recredenciamento junto ao Ministério da Educação - MEC.

1.2 Breve histórico

A Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL) foi criada pela Lei nº 6.660, de 28 de dezembro de 2005, resultando da transformação da Escola de Ciências Médicas de Alagoas (ECMAL), criada pelo Decreto-Lei nº 66.320 de 15.03.1970 com o curso de bacharelado em Medicina, o qual iniciou suas atividades em 1968 sendo autorizado e reconhecido pelo Decreto-Lei nº 73.754 em 06.03.1974. A ECMAL teve como entidade mantenedora a Fundação Alagoana de Serviços Sociais (FASA) até 1972, quando a Secretaria de Estado da Saúde instituiu a Fundação de Saúde e Serviço Social (FUSAL). Em 1975, a Fundação Governador Lamenha Filho (FUNGLAF) foi criada pela Lei Nº 3.508, tornando-se a entidade mantenedora da ECMAL.

A ECMAL permaneceu com o curso de Medicina até setembro de 1995, quando os cursos de Fisioterapia, Fonoaudiologia e Terapia Ocupacional foram homologados pela Portaria nº 820/95 da Secretaria de Educação do Estado de Alagoas sendo, posteriormente, reconhecidos pelas Portarias nº 116/2002; n°21/2003 e n° 20/2003, respectivamente. Esta ação teve como objetivo ampliar a atuação da ECMAL no Estado de Alagoas.

Em 9 de janeiro de 2003, por meio da Lei nº. 6.351, a FUNGLAF foi transformada em Fundação Universitária de Ciências da Saúde de Alagoas Governador Lamenha Filho – UNCISAL.

Com a publicação da Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), as instituições de ensino superior no Brasil passaram a ser submetidas a novos processos de avaliação, regulação e supervisão. Neste contexto, a então Fundação Universitária de Ciências da Saúde de Alagoas Governador Lamenha Filho foi submetida à primeira avaliação externa e recebeu parecer favorável do Conselho Estadual de Educação de Alagoas para ser instituída como Universidade a partir de 28 de dezembro de 2005.

Em 2006 foram criados os Cursos Superiores de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Processos Gerenciais em Negócios de Alimentação, Sistemas Biomédicos e Radiologia, por meio das Resoluções CONSU nº 009/2006, 007/2006, 009/2006 e 006/2006, respectivamente.

Posteriormente, estes cursos foram reconhecidos pelas Portarias SEE/AL nº. 743/2010, 232/2009, 788/2010 e 742/2010, respectivamente. Em 2008, o Curso de bacharelado em Enfermagem foi instituído pela Portaria nº. 077/2012 do Conselho Estadual de Educação e reconhecido pela Portaria SEE/AL nº. 077/2012. Até 2016, portanto, a UNCISAL contava com cinco cursos Bacharelado e quatro cursos Tecnológicos. Destes, os cursos de Processos Gerenciais, Sistemas Biomédicos e Análise e Desenvolvimento de Sistemas encontram-se, atualmente, em processo de desativação.

Em 2016, novos cursos Tecnológicos Superiores em Tecnologia em Alimentos, Tecnologia em Segurança do trabalho e Tecnologia em Sistemas para Internet foram instituídos pelas Resoluções CONSU nº. 20/2016, 21/2016 e 19/2016, respectivamente. Ademais, por meio da Portaria nº. 1.047/2016, do Conselho

Nacional de Educação, em 12 de setembro de 2016, a UNCISAL foi credenciada para a oferta do curso superior de Tecnologia em Gestão Hospitalar na modalidade a distância (EAD).

No que concerne ao Ensino de Pós-Graduação, em 10 de agosto de 2017 teve início o curso de Mestrado Profissional Ensino em Saúde e Tecnologia. O curso pertence à área de Ensino e foi recomendado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES com conceito 3. Trata- se do primeiro curso de Pós-Graduação Stricto sensu da UNCISAL.

No dia 06 de agosto de 2019, foi apresentada no Conselho Superior da Universidade, a proposta de Mestrado Acadêmico em Audiologia, Tecnologia e Envelhecimento, a qual foi submetida à CAPES e aprovado em 2020.

Os indicadores que contextualizam o estado de Alagoas apontam desafios e compromissos das esferas pública e privada com a construção social e desenvolvimento sustentável do estado. A educação surge como um desses principais desafios no sentido de fortalecer o espaço pedagógico da formação de profissionais aptos a atender às demandas do estado, da região e do país. É neste contexto que o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, em consonância com a missão da UNCISAL, definida no PDI 2020-2024 (UNCISAL, 2021, p.17):

> Desenvolver atividades integradas 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.

Ainda em consonância com PDI (UNCISAL, 2021), mas também atendendo às versões vigente e em processo de aprovação das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) (BRASIL, 2002; BRASIL, 2020), o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos busca desenvolver suas atividades acadêmicas de acordo com as reais necessidades da população alagoana, pautadas nas atuais Políticas de Saúde, Educação e de Assistência Social, inclusive vislumbrando novas possibilidades de campos de atuação. O foco da formação se respalda nos serviços públicos, em várias esferas, com ações de prevenção, promoção e reabilitação, levando o acadêmico a refletir de forma crítica sobre a realidade e seu compromisso com a mudança do status social ora posto.

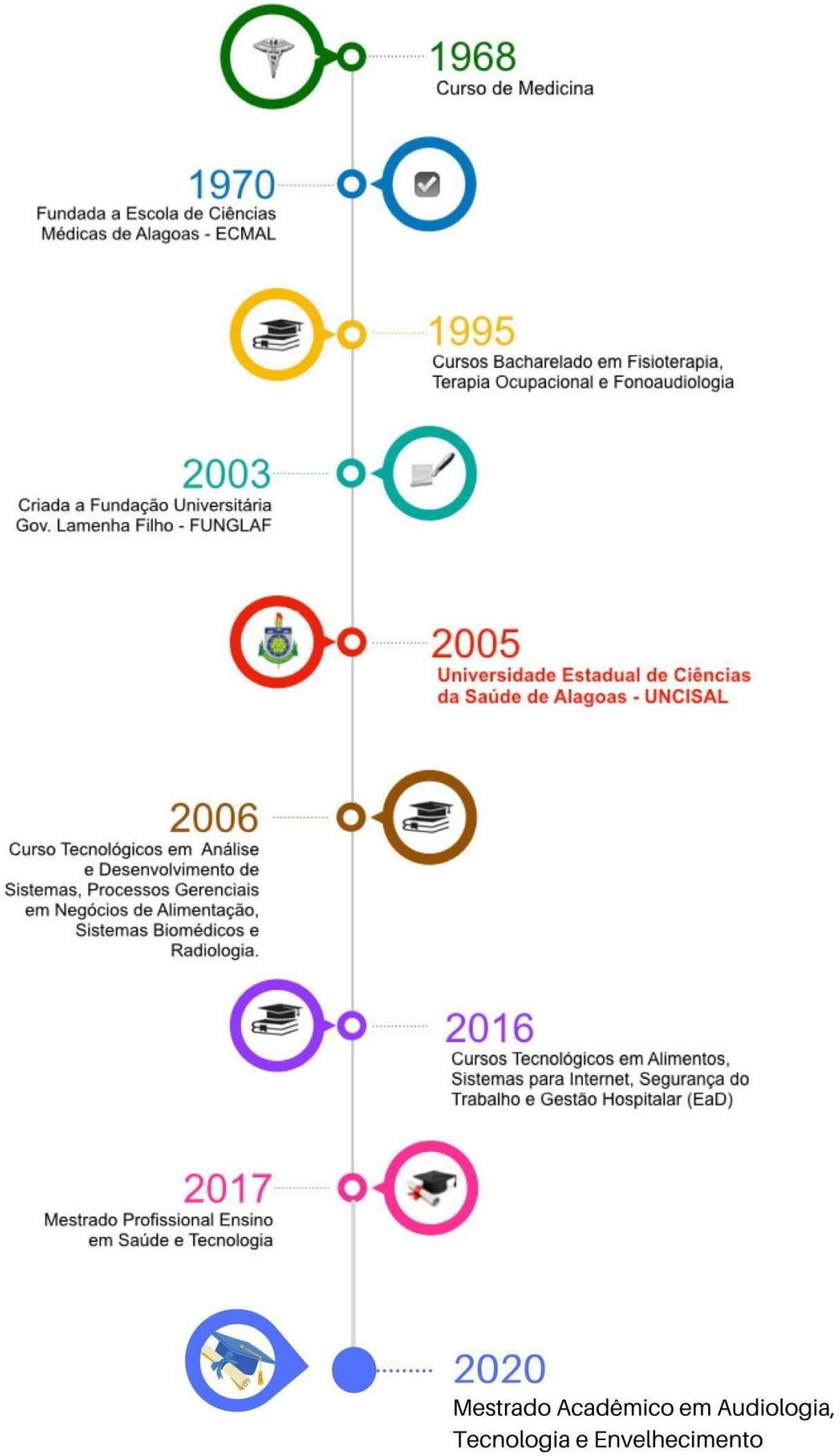


Figura 1 - Linha do tempo da história da UNCISAL

Fonte: PROEG /UNCISAL

Desse modo, a formação em Tecnologia em Alimentos ofertada pela UNCISAL se compromete com a qualificação de profissionais aptos a atuar nos diversos elos da cadeia produtiva de alimentos, contribuindo diretamente para o desenvolvimento socioeconômico do estado de Alagoas. O curso está alinhado com os desafios regionais e nacionais no que diz respeito à produção, conservação, controle de qualidade, inovação e segurança alimentar, atendendo tanto às demandas industriais quanto às necessidades sociais relacionadas ao direito à alimentação segura e de qualidade.

Considerando o contexto de vulnerabilidades socioeconômicas da região, a proposta formativa busca fomentar soluções tecnológicas e sustentáveis que promovam o aproveitamento de recursos locais, a redução de perdas e desperdícios, e o fortalecimento de práticas alimentares saudáveis. O egresso do curso será capacitado para desenvolver processos e produtos inovadores, atuando de forma ética e responsável, com visão crítica sobre os impactos ambientais, sociais e econômicos de sua prática profissional.

A formação ofertada transcende a dimensão meramente técnica, ao promover uma abordagem integrada que contempla aspectos tecnológicos, legais, ambientais e socioeconômicos da área de alimentos, contribuindo para a construção de uma sociedade mais justa e sustentável, como será melhor descrito nos itens subsequentes.

Nesse contexto de compromisso com a formação de profissionais tecnólogos alinhados às demandas sociais e produtivas do estado, destaca-se o papel institucional da UNCISAL como agente público de educação superior. Mantida pelo poder público estadual, a Universidade possui natureza autárquica e autonomia didático-científica e administrativa, sendo regida por seu Estatuto e pelas normas legais vigentes.

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.

A atuação da UNCISAL na formação de profissionais de excelência, historicamente voltada à área da saúde, vem sendo ampliada de forma estratégica para incluir novos campos do conhecimento, como o da Tecnologia em Alimentos, fortalecendo sua missão de contribuir com o desenvolvimento sustentável e a melhoria da qualidade de vida da população alagoana.

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, em 2025, com os seguintes cursos de graduação nas modalidades presencial e à distância:

Quadro 1.Cursos oferecidos pela UNCISAL.

2017	Gestão Hospitalar (Curso Superior de Tecnologia – EAD) Sistemas para Internet (Curso Superior de Tecnologia) Alimentos (Curso Superior de Tecnologia) Segurança do trabalho (Curso Superior de Tecnologia) Física (Licenciatura – EAD) Matemática (Licenciatura – EAD)
2008	Enfermagem (Bacharelado)
2006	Análise e Desenvolvimento de Sistemas (Curso Superior de Tecnologia) Processos Gerenciais (Curso Superior de Tecnologia) Sistemas Biomédicos (Curso Superior de Tecnologia) Radiologia (Curso Superior de Tecnologia)
1995	Fisioterapia (Bacharelado) Fonoaudiologia (Bacharelado) Terapia Ocupacional (Bacharelado)
1968	Medicina (Bacharelado)

Fonte: PROEG/UNCISAL

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, dispostos no quadro 2.

Quadro 2. Unidades que compõem a UNCISAL.

UNIDADE	ATIVIDADES	ENDEREÇO
Prédio-sede	Acadêmica, Administrativa e Assistencial	Rua Jorge de Lima, nº. 113, Trapiche da Barra – CEP 57010- 382.
Escola Técnica de Saúde Professora Valéria Hora – ETSAL	Acadêmica e Administrativa	Rua Dr. Pedro Monteiro, 347, Centro – CEP 57020-380.
Centro de Patologia e Medicina Laboratorial – CPML	De Apoio Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017- 420.
Serviço de Verificação de Óbitos – SVO	De Apoio Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017- 420.
Maternidade Escola Santa Mônica – MESM	Acadêmica e Assistencial	Av. Comendador Leão, S/N, Poço – CEP 57025-000.
Hospital Escola Dr. Hélvio Auto – HEHA	Acadêmica e Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017- 420.
Hospital Escola Portugal Ramalho – HEPR	Acadêmica e Assistencial	Rua Oldemburgo da Silva Paranhos, S/N, Farol – CEP 57055- 000.
Centro Especializado em Reabilitação - CER	Acadêmica e Assistencial	Rua Cônego Fernando Lyra, S/N, Trapiche da Barra – CEP 57017- 420.
Centro de Diagnóstico e Imagem – CEDIM	De Apoio Assistencial	Rua Jorge de Lima, nº. 113, Trapiche da Barra – CEP 57010- 382.

Fonte: CEARQ/UNCISAL

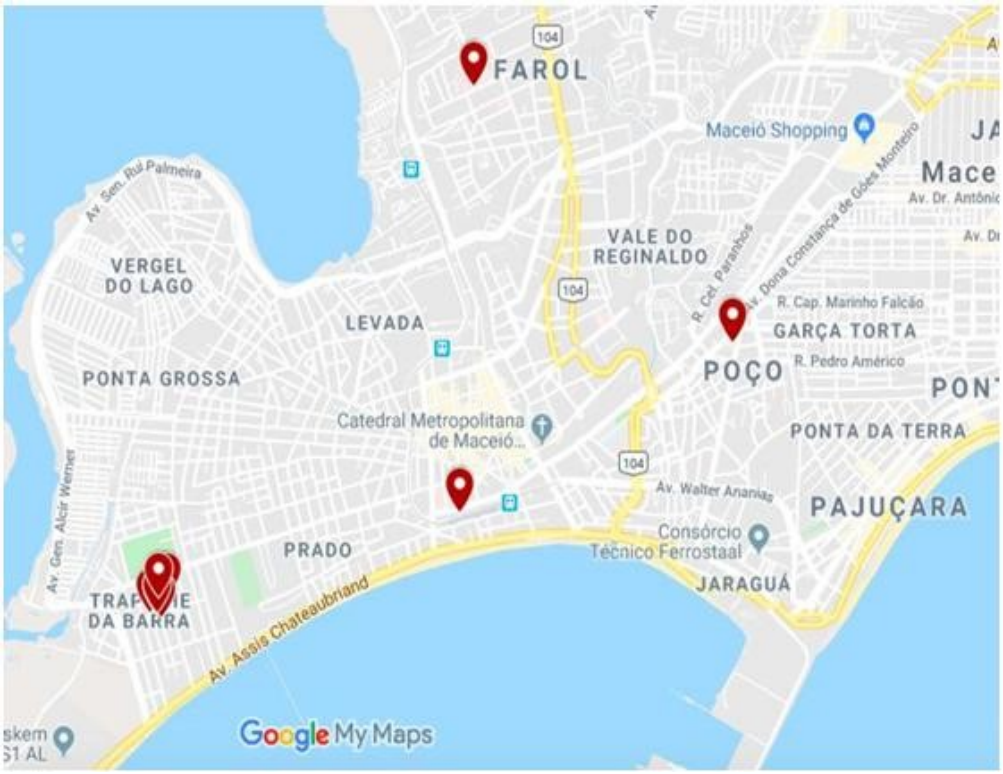


Figura 2 - Mapa da localização de cada uma das unidades que compõem a UNCISAL (http://bit.ly/uncisal-unidades)

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.

Integram a Estrutura Organizacional da UNCISAL o Conselho Superior (CONSU), a Reitoria, Vice-Reitoria e a Chefia do Gabinete da Reitoria (CGAB), Coordenadoria Jurídica (COJUR), Ouvidoria, Assessorias Especiais, Pró-reitorias, Tecnologia da Informação, Planejamento, Finanças e Orçamento e as Unidades de Apoio Acadêmico, Assistenciais e de Apoio Assistencial, tais como apresentado no organograma simplificado abaixo (figura 3).

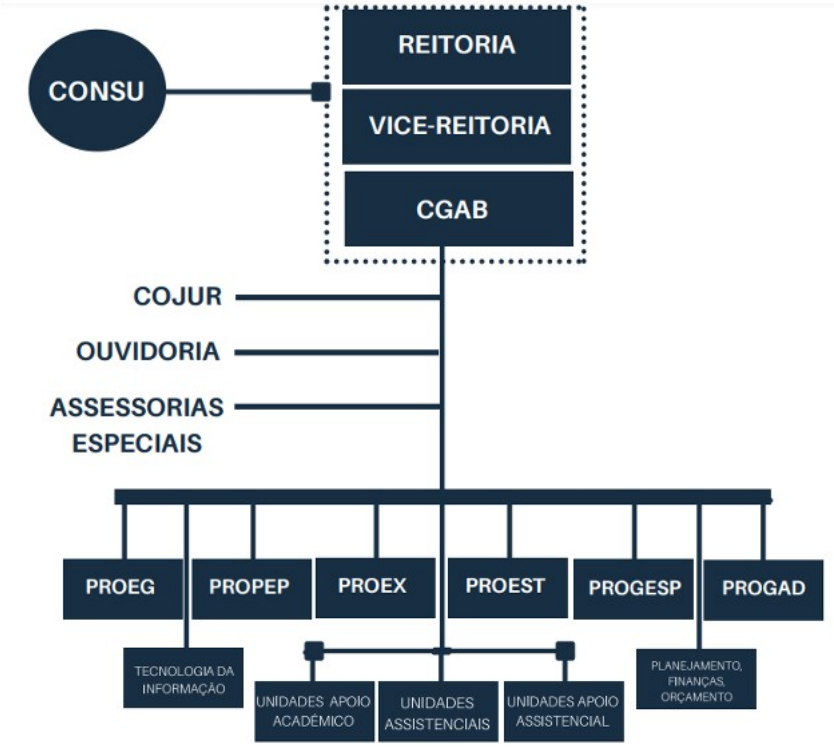


Figura 3 - Organograma Institucional Simplificado, sendo:

CONSU – Conselho Superior;
CGAB – Chefia do Gabinete da Reitoria;
COJUR – Coordenadoria Jurídica;
PROEG – Pró-Reitoria de Ensino e Graduação;
PROPEP – Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação;
PROEX – Pró-Reitoria de Extgensão;
PROEST – Pró-Reitoria Estudantil;
PROGESP – Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas; e
PROGRAD – Pró-Reitoria de Gestão Administrativa.
Fonte: PDI 2020-2024 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 abaixo (figura 4).

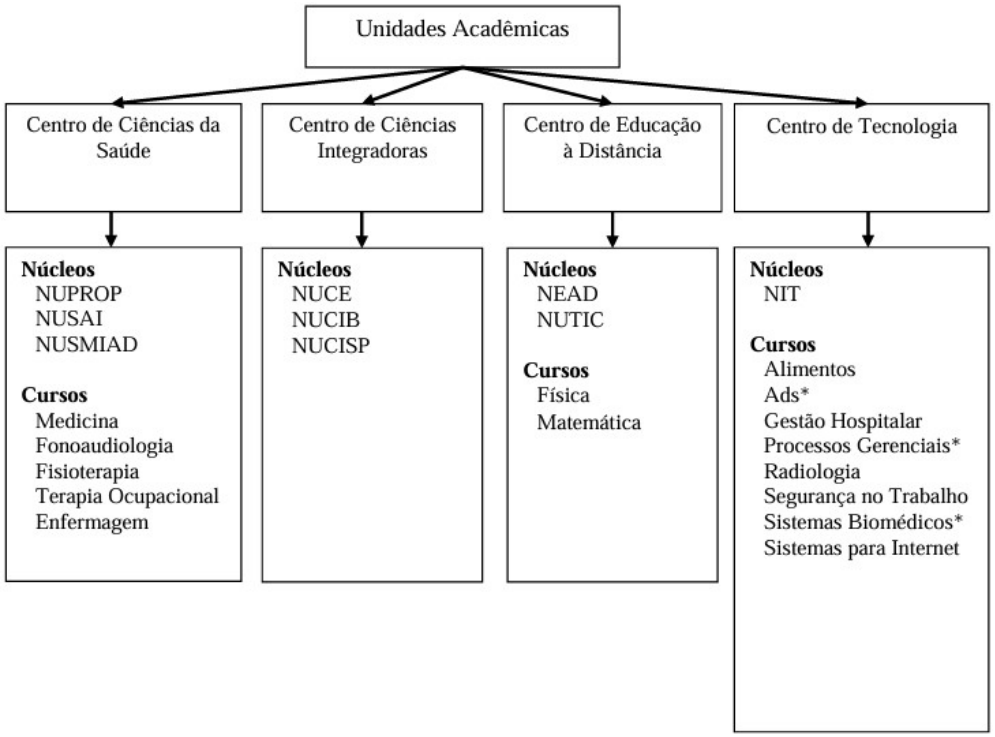


Figura 4 - Organograma Acadêmico da UNCISAL; *Cursos extintos ou em fase de desativação.
Fonte: PROEG/UNCISAL

1.3 Perfil Institucional

Missão

Desenvolver atividades interrelacionadas 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.

Visão

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

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.

Diante da revisão das DCNs, da curricularização da extensão e para garantir mais áreas verdes no horário semanal dos estudantes, visando seu envolvimento em outras atividades que compõem o seu processo formativo (pesquisa, monitoria, participação em eventos, movimento estudantil, dentre outros), um novo desenho curricular foi organizado para um curso com duração de 03 anos mínimos, contabilizando um total de 2.600h.

Após avaliação dos pontos fortes e das fragilidades da matriz curricular em vigor, o novo desenho da matriz curricular do curso foi elaborado seguindo os seguintes preceitos:

- Manutenção da integração intercursos já vigentes, prevista no PDI 2020-2024 por meio dos eixos que organizam os currículos dos cursos Tecnólogos da UNCISAL, a saber: Tecnologia em Radiologia, Tecnologia em Sistemas para Internet, Tecnologia em Alimentos e Tecnologia em Segurança do Trabalho.
- Organização dos conteúdos em áreas de conhecimentos essenciais, de acordo com a proposta do novo Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia para o curso de Tecnologia em Alimentos, publicado em 2024 (BRASIL, 2024), estruturando-se em torno de eixos formativos como: processamento e conservação de alimentos, controle de qualidade e segurança alimentar, desenvolvimento de produtos, gestão de processos industriais e sustentabilidade, garantindo a formação integral e alinhada às competências profissionais exigidas para o exercício qualificado na área.

- Modificação na nomenclatura das disciplinas para evidenciar os conteúdos abordados e valorizar os termos próprios da tecnologia em alimentos, de acordo com os documentos e legislação nacionais;
- Resgate e ampliação de conteúdos em áreas específicas para integração intracurso e atendimento a demandas de aprendizagem dos estudantes;
- Aproximação da oferta de conteúdos afins, tendo em vista a aprendizagem integrada e contextualizada;
- Integração de 10% da carga horária total do curso para atividades curriculares de extensão, de acordo com o preconizado na Resolução CNE Nº 07/2018;
- Periodização das disciplinas prioritariamente em oferta semestral, favorecendo a mobilidade e flexibilização curricular;
- Ampliação da oferta de disciplinas optativas, para favorecer a flexibilização no processo formativo dos estudantes.

1.4 Inserção Regional

Caracterização do Território

O Campus sede da UNCISAL localiza-se na cidade de Maceió. Com área estimada em 509,32 km², o município de Maceió, Microrregião Maceió, Mesorregião Leste Alagoano, apresenta uma Densidade Demográfica de 1.854,10 habitantes por km², Índice de Desenvolvimento Humano de 0,721 e população estimada em 1.018.948 habitantes, de acordo com informações disponíveis em https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/al/maceio.html.

Indicadores de Desenvolvimento Humano do município

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) do município de Maceió é de 0,721, em 2017, o que situa sse município na faixa de Desenvolvimento Humano Alto (IDHM entre 0,700 e 0,799). A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é Longevidade, com índice de 0,799, seguida de Renda, com índice de

0,739, e de Educação, com índice de 0,635. Maceió ocupa a 1.266ª posição entre os 5.565 municípios brasileiros segundo o IDHM. Fonte: (http://www.atlasbrasil.org.br/perfil/rm/62700).

Indicadores Econômicos e Sociais

No que se refere aos indicadores econômicos, sociais e demográficos, a renda per capita média de Maceió diminuiu 8,06% desde 2016. Em 2000, a renda média era de R$ 503,36; em 2010, era R$ 691,51, período em que houve um crescimento a uma taxa média anual de 3,23%. No entanto, entre 2016 e 2017, houve redução de R$ 659,09 para R$ 605,98, o equivale a uma variação de -0,84% comparando-se os preços de agosto de 2010. Entre 2016 e 2017, o percentual de pobres era de 13,18%, com aumento de 2,66%. A desigualdade de renda, descrita pelo Índice de Gini situase em 0,522 (dados de 2017). Com relação à variação populacional, houve um aumento de 17,19% entre 2000 e 2010.

Entre 2000 e 2010, a taxa de atividade da população de 18 anos ou mais (ou seja, o percentual dessa população que era economicamente ativa) passou de 64,60% em 2000 para 66,23% em 2010. Ao mesmo tempo, sua taxa de desocupação (ou seja, o percentual da população economicamente ativa que estava desocupada) passou de 22,24% em 2000 para 11,63% em 2010. Em 2010, das pessoas ocupadas na faixa etária de 18 anos ou mais do município, 1,53% trabalhavam no setor agropecuário, 0,20% na indústria extrativa, 6,49% na indústria de transformação, 8,03% no setor de construção, 1,07% nos setores de utilidade pública, 19,37% no comércio e 55,78% no setor de serviços. Entre 2000 e 2010, a população de Maceió cresceu a uma taxa média anual de 1,58%, enquanto no Brasil foi de 1,17%, no mesmo período. Nesta década, a taxa de urbanização do município passou de 99,75% para 99,93%. Em 2010 viviam, no município, 932.748 pessoas.

Em relação aos aspectos educacionais, em 2017, 90,62% da população de 5 a 6 anos do município estavam cursando o ensino básico regular com até dois anos de defasagem idade-série. No mesmo período, 50,56% dos jovens de 18 a 20 anos possuíam ensino médio completo. A taxa de analfabetismo em Maceió era de 12,07% e, no Estado, era de 22,65%, demonstrando uma redução d 0,37% e 2,41%,

respectivamente, desde 2012. Em 2017, 13,38% da população com 25 anos ou mais possuíam o ensino superior completo. Fonte: (http://www.atlasbrasil.org.br/perfil/rm/62700#sec-educacao).

1.5 Objetivos e Metas Institucionais

Planejamento Estratégico

O planejamento estratégico (PE) da UNCISAL foi elaborado em 2014 e esteve vigente até 2024. Para tanto, aplicou-se a metodologia Balanced Score Card (BSC), a partir da análise do contexto da instituição empregando-se a matriz SWOT (Strenghts - Forças; Weaknesses - Fraquezas; Opportunities - Oportunidades; e Threats - Ameaças). O PE é avaliado continuamente e revitalizado a cada dois anos ou de acordo com a demanda institucional.

Sistema de Gestão Institucional

O sistema de gestão da UNCISAL tem como escopos: a formação acadêmica pública e de qualidade, a pesquisa e o desenvolvimento social. Desta forma, os responsáveis pelos processos principais e de apoio definem as metas alinhadas inicialmente aos requisitos das partes interessadas, e continuamente às autoavaliações realizadas pela Comissão Própria de Avaliação - CPA, referenciais comparativos e revisões dos objetivos estratégicos. Seus direcionamentos são submetidos à aprovação do comitê gestor, visando à promoção de melhorias e ao aumento na efetividade da gestão. As diretrizes gerais que orientam o sistema de gestão estão disponíveis no Manual de Sistema de Gestão da universidade.

Objetivos Estratégicos e Metas Institucionais

Destacam-se como objetivos estratégicos aqueles voltados para o fortalecimento da Academia, no que diz respeito ao ensino técnico, de graduação e

de pós-graduação, à pesquisa, à extensão, às adequações de infraestrutura, tecnologia de informação e sustentabilidade financeira.

1.6 Perfil do Egresso

Coerente com a sua Missão, o egresso da UNCISAL deverá atuar de forma comprometida e engajada na sociedade alagoana, respeitando os preceitos éticos, inerentes de sua profissão. O egresso também estará apto para atuar em defesa da cidadania, preservando a dignidade e respeitando a diversidade, mantendo a equidade e integridade para contribuir na elevação dos Indicadores de Desenvolvimento Humano e Sociais do Estado.

1.7 Trajetória de Avaliação Institucional

Avaliação interna

O processo de Autoavaliação Institucional (AI) da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL) tem sido elaborado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), em consonância com a Legislação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e orientações definidas na nota técnica INEP/DAES/CONAES Nº 65.

Com a finalidade de realizar um processo participativo em busca de incrementos institucionais e de aprimoramento na qualidade do próprio curso, o processo de avaliação interna deve ocorrer atuando nos eixos, nas potencialidades e nas fragilidades, incorporados à autoavaliação, constituídos pelos seguimentos: gestão, corpo docente, discentes e equipe administrativa. Seguem-se as dimensões avaliadas: 1) Organização Didático-Pedagógica; 2) Gestão de Pessoas (corpo docente, técnico-administrativo e discente); 3) Instalações Físicas e Tecnológicas.

O procedimento de análise compatibiliza informações produzidas no interior do curso, incluindo aquelas produzidas no interior da própria instituição, a partir das avaliações mais amplas, relativas à Comissão Permanente de Avaliação (CPA); inserindo-se também as informações de avaliação externa.

A CPA é a responsável pela Avaliação Institucional Interna (autoavaliação institucional). É composta conforme o Art. 11 da Lei nº 10.861 de 14 de abril de

2004, tendo representantes de todos os setores da Instituição, incluindo o representante da comunidade civil organizada.

As finalidades de um processo autoavaliativo institucional são um desafio. Tanto pelas influências do contexto político e econômico quanto por envolverem, intrinsecamente, o conhecimento e o reconhecimento de vulnerabilidades, além da necessidade constante de valorizar e potencializar as competências organizacionais.

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

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

Dessa forma, a CPA da UNCISAL prioriza esforços contínuos na sensibilização da comunidade acadêmica, desenvolvendo momentos de aproximação com essa comunidade universitária, com o intuito de estimular o desenvolvimento da cultura avaliativa dentro da Universidade. É um processo fundamental para que a instituição possa interrelacionar a realidade a partir das mudanças que propõe para sua trajetória.

As informações provenientes das percepções dos docentes, dos estudantes e dos técnicos-administrativos possibilitam a elaboração de planos de trabalho a partir dos resultados das avaliações. Originam componentes para o planejamento estratégico, utilizando-se dos resultados para o desenvolvimento institucional.

As estratégias e a construção de instrumentos para coleta de dados são definidas pelos integrantes da CPA, de acordo com as necessidades vigentes que foram avaliadas e, coletivamente, discutidas. A construção desses instrumentos de coleta de dados – quantitativos e qualitativos –, é realizada em encontros previamente agendados entre os participantes da CPA, abrangendo docentes,discentes e técnicos-administrativos da Universidade.

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

Após os devidos ajustes dos questionários a serem aplicados para a análise quali-quantitativa, a metodologia utilizada na realização da avaliação institucional ocorre por meio de formulário eletrônico, disponível para os segmentos de docentes e técnicos. Para o segmento discente, o formulário eletrônico fica disponível no sistema de estudantes da Controladoria Acadêmica.

As perguntas dos questionários são construídas em oficinas com os segmentos separadamente, são elaboradas visando contemplar aspectos administrativos, organizacionais, de infraestrutura e pedagógicos. As questões são organizadas de acordo com os eixos/dimensões propostos pelo SINAES para avaliação institucional. Todos são chamados/convidados a responder a pesquisa por diversas formas de divulgação: site institucional, e-mail, memorandos e redes sociais.

Os questionários aplicados consideram o perfil do respondente, de forma que, técnicos, docentes e discentes respondam questões elaboradas de forma a atender as especificidades de suas práticas.

Os resultados das avaliações são divulgados em seminários, sendo convidados os docentes, os estudantes e os técnicos. Também são apresentados nas reuniões do Conselho Universitário, nas quais toda a comunidade, incluindo a externa, é convidada. As reuniões ocorrem no prédio-sede e nas Unidades Assistenciais. Os relatórios são entregues oficialmente à Gestão para que possam subsidiar as próximas ações do planejamento estratégico.

A autoavaliação representa uma ferramenta imprescindível para a Gestão do Ensino Superior, buscando identificar a coerência entre a missão e as políticas institucionais realizadas, visando ao incremento na qualidade institucional. Fornece subsídios para o aperfeiçoamento do Plano de Desenvolvimento Institucional e os Projetos Pedagógicos dos cursos.

Do processo de autoavaliação, seguem as ações que foram recomendadas a serem efetivadas no ciclo 2019-2022:

- Viabilizar momentos presenciais para o processo de devolutiva das avaliações nos Diretórios Acadêmicos, Unidades Assistenciais e Unidades Acadêmicas, de modo a envolver diretores, coordenadores, docentes em geral e representantes de turma;
- Ampliar a divulgação dos incrementos na Universidade, já decorrentes dos resultados de avaliações anteriores;
- Disponibilização para coleta de dados envolvendo também a comunidade externa do entorno da UNCISAL.

Avaliação externa

No seu processo de avaliação externa, conforme a Lei nº 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 três. A última avaliação externa foi realizada no período de 21 a 25 de maio de 2018, obtendo o conceito final três, conforme a Resolução nº 649/2018.

A universidade foi recredenciada pelo prazo de três anos, observando as recomendações estabelecidas na referida Resolução.

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

Quadro 3. Evolução histórica do IGC da UNCISAL 2009-2022.

2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
NOTAS CONTÍNUAS													
1,53	2,64	2,49	2,49	2,39	2,37	2,37	2,22	2,29	2,32	2,68	---	2,747	2,8642
NOTAS													
2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

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

A última avaliação externa foi realizada no período de 21 a 25 de maio de 2018, obtendo o conceito final três e conforme a RESOLUÇÃO Nº 649/2018 a

universidade foi recredenciada pelo prazo de três anos, observando as recomendações estabelecidas na referida Resolução.

Dentre os encaminhamentos decorrentes dos resultados das Avaliações Institucionais e dos Cursos de Graduação, destacaram-se:

- Reestruturação Acadêmica da UNCISAL;
- Adequação arquitetônica e estrutural da UNCISAL;
- Institucionalização da concepção curricular, na perspectiva de eixos integradores;
- Readequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos; e
- Institucionalização do Fórum de Gestão Acadêmica.

1.8 Apoio Pedagógico

No âmbito da UNCISAL, o apoio pedagógico aos cursos é resultado de ações desenvolvidas em diferentes espaços acadêmicos institucionalmente definidos, os quais, alémde 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 acadêmicopedagógicas;
- Fórum de Núcleo Docente Estruturante - NDE, com atribuições acadêmicas de concepção, elaboração, consolidação, acompanhamento e contínua atualização do projeto pedagógico do curso;
- NDE dos cursos - mediante análise, construção, definição e proposição de questões curriculares e pedagógicas inerentes aos Projetos Pedagógico dos Cursos;
- Semana Pedagógica - evento previsto em Calendário Acadêmico da IES, que desenvolve atividades de estudo, reflexão e planejamento em torno de temáticas pedagógicas referentes às questões de ensino-aprendizagem, junto ao corpo docente, discente e gestores acadêmicos;

- Congresso Acadêmico, evento previsto em Calendário Acadêmico da IES, destinado à comunidade acadêmica da UNCISAL, promove a discussão de temáticas da formação dos profissionais da saúde e do ensino na saúde;
- Capacitações previstas em Programas Ministeriais específicos, voltadas para a formação em saúde, aperfeiçoamento docente e de profissionais do serviço vinculados à Universidade.

1.9 Apoio Discente

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

Para o desenvolvimento das ações voltadas ao apoio discente a Pró-reitoria compõe-se conforme o seguinte organograma, exposto na figura 5.

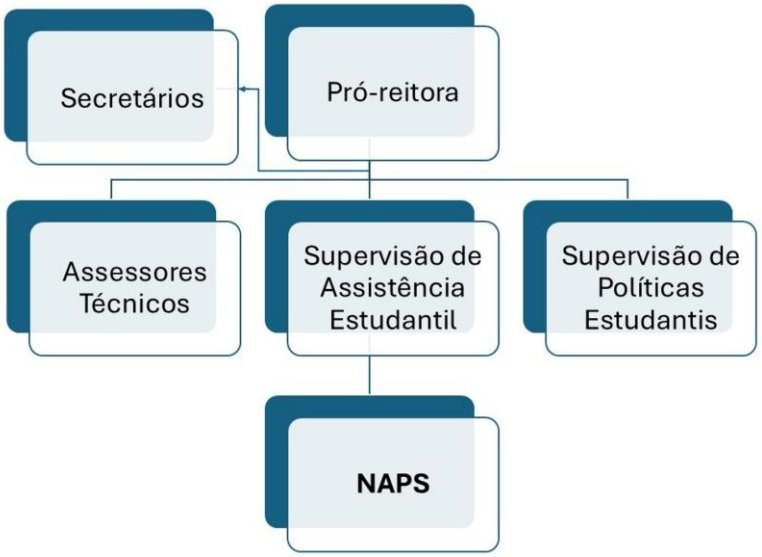


Figura 5 - Organograma da Pró-Reitoria Estudantil.

NAPS: Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Social;

Fonte: https://proest.uncisal.edu.br/?pagename=estrutura-administrativa

1.10 Política Estudantil

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

Os programas e projetos desenvolvidos pela PROEST visam, acima de tudo, contribuir para formação profissional e construção de cidadania dos estudantes da UNCISAL.

Alguns dos programas de suporte ao aluno que a PROEST oferece:

- Programa de Permanência Universitária;
- Programa de Acessibilidade Digital da Uncisal;
- Concessão de Ajuda de Custo/Transporte;
- Inclusão Digital;
- Acolhimento ao “Fera”.
- Atualmente, a PROEST oferece 400 Bolsas de Permanência Universitária.

Supervisão de assistência estudantil

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

Funções da supervisão de assistência estudantil:

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

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

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

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

Programas

Programa de Acolhimento

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

Programa de Inclusão Digital – P.I.D.

Inclusão Digital ou Infoinclusão é um programa de desenvolvimento da PróReitoria Estudantil e é a democratização do acesso às tecnologias da informação, de forma a permitir a inserção de todos os alunos da UNCISAL na sociedade da informação.

Entre as estratégias inclusivas estão projetos e ações que facilitam o acesso de alunos de baixa renda às Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC), voltandose também para o desenvolvimento de tecnologias que ampliem a acessibilidade para todos os alunos.

Dois novos conceitos são incorporados às políticas de inclusão digital: a acessibilidade de todos às TIC e a competência de uso das tecnologias na sociedade da informação. Dentro dessa perspectiva a PROEST busca o desenvolvimento de ações diversas, junto a GTIN e à biblioteca, visando a inclusão digital como parte da visão de sociedade inclusiva.

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

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

Este programa é incluído como Programa de Desenvolvimento e Integração Acadêmica e tem como características: ser gratuito e não obrigatório; consta como

atividades Complementares. As aulas são ministradas durante o semestre. É uma ação institucional que consta no calendário acadêmico.

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

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

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

Outras vantagens também podem ser apontadas tais como: redução de custos com saúde, criação de hábitos positivos, aprendizagem em trabalhos de grupo, melhorando as relações interpessoais, maior facilidade de gerenciamento de tempo, melhoria geral nos indicadores físicos e intelectuais.

Programa de Acompanhamento do Egresso – P.A.E

A PROEST está voltada para o desenvolvimento integral do aluno, garantindolhe o acesso à permanência e aos direitos sociais, implantando estratégias que possibilitem a efetiva permanência e assim a concretização desses direitos. O PAE é uma dessas ferramentas que permite avaliar a política pedagógica através da inserção e do sucesso do egresso no mercado de trabalho e objetiva pesquisar as intenções para realização de Pós-Graduação.

Programa de Permanência Universitária

Através da aplicação do Questionário Geral do Aluno, a PROEST percebeu que um grande número dos discentes da UNCISAL se encontrava em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Tais dados eram conclusivos para a justificativa da evasão e consequentemente a não continuidade da formação superior destes alunos. O Programa de Permanência Universitária tem por objetivo auxiliar financeiramente o acadêmico em situação de vulnerabilidade socioeconômica, de forma a garantir a sua permanência na Universidade e contribuir para sua formação integral, buscando reduzir os índices de retenção e evasão decorrentes de dificuldades de ordem socioeconômica. O tempo de execução do programa, dos alunos aprovados no processo seletivo do edital, é de um ano.

Programa de Acessibilidade Digital da UNCISAL – P.A.D.U.

O Programa de Acessibilidade Digital da Uncisal tem como objetivo conceder Auxílio Internet em Caráter Emergencial, para garantir a inclusão digital dos estudantes que comprovem estar em situação de vulnerabilidade socioeconômica e que não possuam ou tenham baixa qualidade de acesso à internet para a adequada participação e acompanhamento das atividades não presenciais.

Projetos

Projeto Temas Transversais – P.T.T.

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

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

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

sobre a realidade e as questões da vida real, tais como: Ética, Meio Ambiente, Pluralidade Cultural, Orientação Sexual, Trabalho e Consumo, Bullyng, Temas locais e Saúde.

AÇÕES

Semana da Cultura

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

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

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

Universidade Proporcionando Biossegurança – UPB

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

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

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

Reestruturação dos Espaços de Convivências Sociais

O ser humano está em constante aprendizagem relacional e, dentre as inúmeras inteligências por ele desenvolvidas está à capacidade de se conviver bem com outros seres da sua mesma espécie.

A forma como o indivíduo lida com o seu meio social é o retrato das suas aprendizagens cognitivas. A universidade é o grande laboratório vivo das experiências relacionais que estão saindo do contexto infantil e seguindo para o campo adulto, onde há a necessidade de troca de idéias, contextualizações e discussões, enfim conviver com outros pensamentos e modos de existir.

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

SERVIÇO

"Disque Defesa dos Direitos do Estudante"

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

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

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

2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

2.1 Inserção Regional e Compromisso Social do Curso

O Estado de Alagoas ocupa uma área de 27.848,003 Km2 no Nordeste do país, fazendo divisa com os estados de Pernambuco, Sergipe e Bahia, além do oceano Atlântico. O estado de Alagoas possui 102 municípios e está dividida em dez Regiões de Saúde (RS) e duas Macrorregiões de Saúde (figura 6).

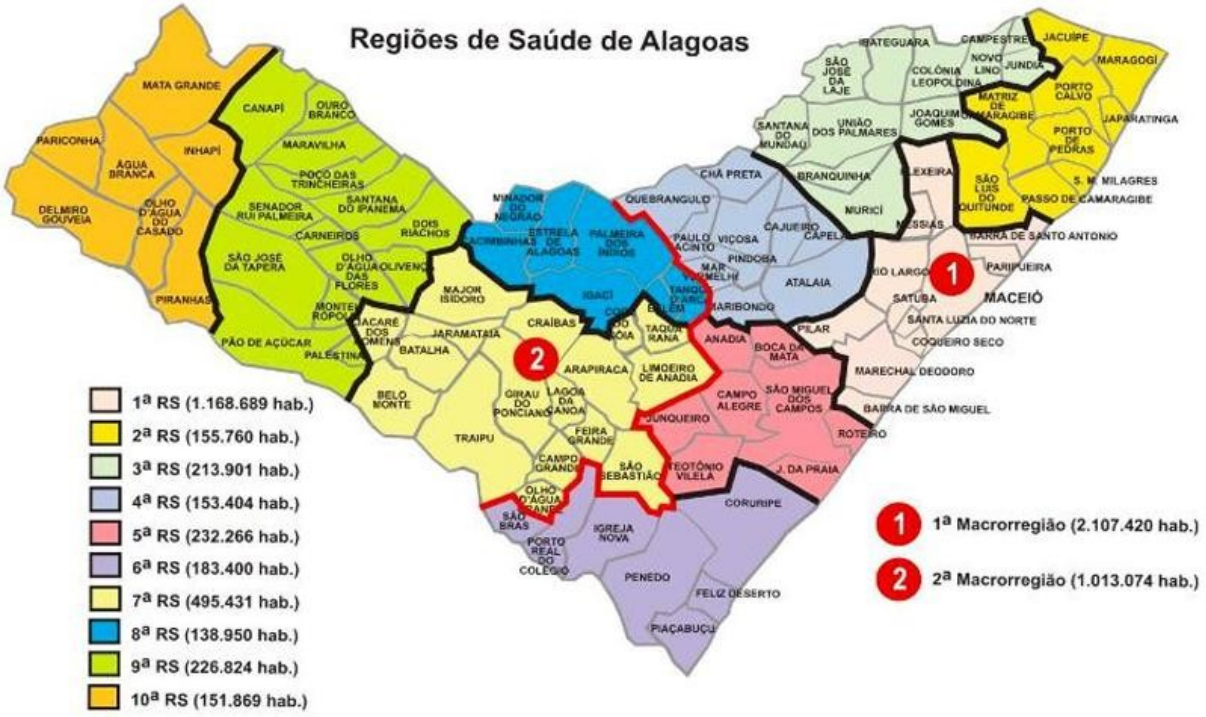


Figura 6 – Regiões de Saúde de Alagoas

Fonte: http://www.sms.maceio.al.gov.br/telessaude/?page_id=26
http://cidadao.saude.al.gov.br/wpcontent/uploads/2017/01/1_Guia-para-novos gestores-1ª-REGIÃO-DE-SAÚDE_Final.pdf

Segundo dados do IBGE, Alagoas possui uma população estimada para 2018 em 3.322.820 habitantes, o que corresponde a 1,6% da população do Brasil. É dividida geograficamente em duas macrorregiões de saúde e dez regiões de saúde, sendo seis regiões pertencente a primeira macro e quatro regiões pertencentes a segunda macro. Uma pesquisa divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revela que a população de Alagoas encolheu nos últimos dois anos. Em 2016, eram 3.358.963 habitantes, a estimativa para 2018 foi de 3.322.820,

uma redução de 36.143 habitantes. Maceió foi o município que mais contribuiu para essa redução, passando de 1.021.709 habitantes para 1.012.382 habitantes nestes dois anos, uma queda de 9.327 habitantes.

Ainda assim, concentra pouco mais de 30% da população do estado e ocupa a 14ª colocação no ranking das cidades mais populosas do país. Os três municípios alagoanos mais populosos são: Arapiraca, Rio Largo e Palmeira dos Índios, enquanto que os menos populosos são: Pindoba, Mar Vermelho e Jundiá. Maceió, capital do estado, sede da primeira macrorregião de saúde, com (1.013.773 hab.), correspondendo a cerca de dois terços da população geral do estado de Alagoas e sede também da primeira região.

O valor do PIB alagoano –R$ 24,575 bilhões – representa 0,7% do total do PIB do país, o que deixa Alagoas na 20ª posição dentre as 27 Unidades da Federação. Alagoas possui o menor Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) do Brasil, segundo pesquisa do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
(PNUD), que leva em consideração os critérios de renda, longevidade e educação (ALAGOAS, 2017).

Em suma, esse é o panorama da região onde a UNCISAL se localiza: o Nordeste brasileiro, uma região constituída por uma parcela da população comumente trabalhadora e ávida por melhorias. Num contexto como esse, o papel da Universidade é fundamental. Os principais objetivos de uma Instituição de Ensino superior é a elevação dos padrões profissionais dos recursos humanos e o fomento de avanços culturais, científicos e tecnológicos nos diversos campos do conhecimento, tornandose o alicerce para o desenvolvimento socioeconômico local.

A trajetória dos cursos superiores da UNCISAL é até hoje um marco na história da Educação Superior do Estado de Alagoas, na medida em que a oferta de cursos gratuitos do bacharelado aos tecnológicos, com alto padrão de qualidade, vem suprir uma carência da formação profissional dos serviços de saúde. Consciente de sua missão social, a UNCISAL assume o papel de formadora de recursos humanos e fomentadora de avanços científicos e tecnológicos que beneficiam a comunidade na qual se insere.

Na UNCISAL, os Cursos Superiores de Tecnologia se originaram de um amplo projeto no sentido de, cumprindo determinações legais contidas na Lei Nº

9.394/96, de 20 de novembro de 1996 (LDBEN). Ofertar cursos de graduação noturnos, gratuitos e com o necessário padrão de qualidade.

Nesse contexto, é compreendida a demanda pelo curso de Tecnologia em Alimentos, impulsionada pelos avanços no conhecimento científico sobre a importância da alimentação saudável na preservação da saúde, prevenção de doenças e envelhecimento com qualidade de vida, o que tem gerado um crescimento na procura por profissionais competentes na produção industrial e desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Segundo a Confederação Nacional das Indústrias (CNI), mesmo em um cenário de desaceleração econômica, a indústria de alimentos e bebidas mantém crescimento acima do patamar nacional, em torno de 3,3% em 2020 (CNI, 2021) (https://static.portaldaindustria.com.br/portaldaindustria/noticias/media/filer_public/d8/ea/d8eac450-a9a1-4616-acb9-200bec5d221e/economia_brasileira_2020-2021.pdf). Dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA)[1], mostram que a indústria brasileira de alimentos e bebidas registrou um aumento significativo no faturamento em 2024, alcançando a marca de R$ 1,277 trilhão. Esse valor representa um crescimento de 9,98% em relação ao ano anterior. O setor também demonstrou um aumento na produção, com 3,2%, totalizando 283 milhões de toneladas de alimentos produzidos (https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2025-02/faturamento-da-industria-de-alimentos-cresce-10-em-2024)

A indústria brasileira de alimentos e bebidas continua sendo um pilar fundamental da economia nacional. Em 2024, o setor emprega 2,075 milhões de pessoas de forma direta, solidificando sua posição como um dos maiores empregadores do país. As indústrias brasileiras de alimentos e bebidas congregam 41 mil empresas que processam 61% de tudo o que é produzido no campo — 273 milhões de toneladas de alimentos por ano — e representam 10,8% do PIB do país (https://www.gov.br/mdic/pt-br/assuntos/noticias/2024/julho/industria-de-alimentosanuncia-r-120-bilhoes-de-investimentos-ate-2026).

Em Alagoas, a sinergia entre os setores de hotelaria e "food service" mostrasse vital para impulsionar o turismo e eventos. Um estado que possui vocação turística e recebe incentivos do Sebrae através dos Arranjos Produtivos Locais Costa dos Corais e Lagoas e Mares do Sul. O Ministério do Turismo, em

colaboração com a Secretaria Estadual de Turismo, investe continuamente na melhoria da qualidade dos destinos, o que inclui a qualificação de prestadores de serviços no segmento de alimentação. Esse esforço demanda uma indústria alimentícia robusta, capaz de sustentar a cadeia de produção, abastecimento e atendimento de restaurantes, bares, lanchonetes e outros canais do "food service".

Além disso, instituições de ensino e pesquisa, bem como órgãos fiscalizadores como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Centro de Vigilância Sanitária Estadual, as Vigilâncias Sanitárias municipais e a Superintendência Federal de Agricultura em Alagoas (SFA-AL), necessitam desses profissionais para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL, surge em resposta a uma demanda crescente por profissionais qualificados na área de produção e processamento de alimentos. A relevância desta formação é evidente, considerandose a importância de uma alimentação saudável na preservação da saúde, na prevenção de doenças e na promoção da qualidade de vida. Assim, o curso almeja suprir as necessidades do mercado de trabalho, ao mesmo tempo em que contribui para o desenvolvimento social e econômico da região.

A escolha pela localidade de Maceió, onde o curso é oferecido, é estratégica. A cidade apresenta um panorama de potencialidades que justificam a criação de um curso voltado para a área alimentícia. A região, marcada por uma rica biodiversidade, possui uma produção agrícola significativa, mas ainda carece de ações efetivas que assegurem a segurança alimentar e a inserção de tecnologias adequadas na indústria de alimentos. O curso, portanto, não só visa formar profissionais tecnicamente capacitados, mas também se compromete a atuar como agente transformador no contexto socioeconômico local.

Nesse sentido, o compromisso social da UNCISAL se reflete na estrutura curricular do curso de Tecnologia em Alimentos, que é orientada por diretrizes pedagógicas que valorizam o conhecimento técnico, humano e social. A formação proposta busca não apenas transmitir conteúdos específicos da área, mas também cultivar uma consciência crítica acerca da realidade alimentar e das questões sociais que a envolvem. O aluno é incentivado a compreender e respeitar os direitos humanos e a diversidade cultural, elementos essenciais na formação de cidadãos comprometidos com a construção de um futuro mais justo e sustentável.

O curso é concebido para atender à crescente demanda do mercado por profissionais qualificados. A indústria alimentícia, em constante evolução, necessita de mão de obra capaz de lidar com as novas tecnologias e processos produtivos. A formação proporcionada pela UNCISAL contempla esses aspectos, integrando a teoria e a prática de maneira a preparar o aluno para os desafios do mundo do trabalho.

A UNCISAL limita o número de vagas a 40 por ano, no vestibular do curso de Tecnologia em Alimentos. Apesar da crescente demanda, isso fundamenta-se em princípios de qualidade, excelência e atendimento individualizado. Tal limitação permite um acompanhamento mais próximo e efetivo de cada aluno, criando um ambiente propício para o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para a atuação profissional. Com esse número de estudantes, é possível proporcionar uma melhor experiência educativa, onde o professor pode dedicar tempo e atenção às dúvidas e dificuldades de cada um, além de incentivar interações mais significativas entre os alunos. Essa abordagem contribui para a formação de profissionais não apenas tecnicamente competentes, mas também éticos e comprometidos com a sociedade.

Além disso, a UNCISAL oferece suporte às ações de pesquisa, incentivando a formação de grupos de pesquisa que possam atuar em projetos que visem o desenvolvimento de novas tecnologias e inovação na indústria. Acrescente-se a essa perspectiva o enfoque na formação de profissionais que compreendam a importância da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental.

O curso de Tecnologia em Alimentos posiciona-se como uma resposta ao desafio crescente de atender à demanda por alimentos de forma responsável, garantindo que a produção respeite os limites dos recursos naturais e promova a conservação ambiental. A inserção de temas relacionados à sustentabilidade no currículo é um dos pontos que diferenciam a formação oferecida pela UNCISAL, alinhando-se às diretrizes brasileiras que orientam a formação técnica e superior.

O curso propõe uma articulação entre diferentes áreas do conhecimento, o que permite uma abordagem holística em relação à produção de alimentos. A formação em Tecnologia em Alimentos não deve ser entendida de maneira isolada; ela é, na verdade, uma convergência de saberes que inclui aspectos tecnológicos, biológicos, químicos, de saúde e sociais. Essa integração favorece a formação de

profissionais capazes de compreender a complexidade do sistema alimentar contemporâneo.

À medida que o curso avança, há um comprometimento em acompanhar as mudanças e inovações na área alimentar, adaptando as práticas pedagógicas e o currículo em resposta às demandas do mercado e às diretrizes educacionais. A Universidade se propõe a ser um espaço dinâmico, onde a formação dos alunos estará sempre alinhada às necessidades da sociedade e às transformações do contexto econômico e tecnológico.

O Curso de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL não se limita a uma formação técnica, mas se apresenta como um espaço de reflexão, formação crítica e comprometimento social. Ao integrar ensino, pesquisa e extensão, o curso tem como missão formar profissionais que sejam protagonistas em suas áreas de atuação e que possam, efetivamente, contribuir para a construção de uma sociedade mais justa, sustentável e responsável. Dessa forma, a inserção regional e o compromisso social tornam-se pilares fundamentais do projeto pedagógico, assegurando que o impacto da formação transcenda as paredes da universidade, alcançando diretamente a comunidade e a realidade alimentar do estado de Alagoas.

2.2 Identidade do Curso

Título Obtido

Tecnólogo em Alimentos

Eixo tecnológico do curso

Produção alimentícia (parecer CNE/CES Nº 277/2006)

Legislação

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

Carga Horária

2.600 horas

Turno de Funcionamento

Noturno (de segunda a sexta-feira, das 18h00 às 22h00) com sábados letivos programados

Duração

- Tempo mínimo de integralização: 3 anos
- Tempo máximo de integralização: 5 anos

Vagas

40 vagas anuais

Turnos
Noturno

Órgão de Fiscalização Profissional
Conselho Regional de Química (CRQ)

2.3 Forma de Ingresso

O acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos até o ano de 2019 era por meio de Processo Seletivo Vestibular, assim como os demais cursos da UNCISAL. Entretanto, o Conselho Universitário desta Universidade decidiu que a partir do ano letivo de 2020, os Cursos Tecnológicos passam a ter como principal forma de ingresso o Sistema de Seleção Unificada - SISU.

Não obstante, é ofertado um quantitativo de vagas para transferência (externa/*ex- officio*), reopção e equivalência, conforme a disponibilidade em cada semestre. Este número é decorrente de estudos dos dados fornecidos pela Supervisão de Tecnologia da Informação (SUTIN) baseados no sistema acadêmico da UNCISAL e da validação posterior do coordenador do curso.

2.4 Objetivos do Curso

Disponibilizar para o mercado de trabalho, profissionais aptos a exercerem a profissão de Tecnólogo em Alimentos, inseridos na realidade profissional e no contexto social local e regional. Esses profissionais atuarão em equipes multidisciplinares de forma ética e exercerão as competências relacionadas à produção de alimentos.

2.5 Perfil Profissional

Conforme o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, atualizado em 2024 (BRASIL, 2024), o perfil profissional de conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos estabelece que o Tecnólogo em Alimentos será habilitado para:

- Gerenciar e controlar processos de produção e conservação de alimentos.
- Planejar, supervisionar e executar operações de industrialização de alimentos.
- Desenvolver novos produtos e controlar a qualidade de matérias-primas, insumos e produtos acabados.
- Coordenar equipes técnicas e implementar sistemas de segurança alimentar.
- Vistoriar, realizar perícias, avaliar e emitir laudos e pareceres técnicos em sua área de formação.

Para atuação como Tecnólogo em Alimentos, são fundamentais:

- Capacidade de planejar e supervisionar processos tecnológicos voltados à produção de alimentos com qualidade e segurança.
- Conhecimentos para garantir a aplicação das boas práticas de fabricação e das legislações sanitárias vigentes.
- Competência para desenvolver e inovar produtos alimentícios, considerando aspectos nutricionais, sensoriais, econômicos e de sustentabilidade.
- Habilidade para atuar em equipes multidisciplinares no controle e melhoria dos processos industriais.

2.6 CAMPO DE ATUAÇÃO

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos poderá atuar, conforme o Catálogo Nacional de Cursos (BRASIL, 2024), nas seguintes áreas:

- Cozinhas industriais;
- Empresas de 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.

2.7 PROCESSOS DE AVALIAÇÃO

Avaliações externas

O curso teve seu primeiro vestibular no ano de 2017, com sua turma inicial no primeiro semestre do referido ano, houve uma avaliação externa (in loco) em 2019 que foi a de reconhecimento do curso e o conceito obtido pelo curso foi 3,0.

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 tem sido realizada anualmente através da Comissão Própria de Avaliação – CPA e reuniões periódicas do Núcleo Docente Estruturante - NDE e do Colegiado do Curso.

2.8 Possibilidades ao Egresso

Políticas Institucionais

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

Quadro 4. 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 ampliando a articulação da Universidade com a Sociedade, mediante a participação de alunos e professores nas ações existentes: Projetos de extensão, Congresso acadêmico, Liga Acadêmica, Palestras, etc. Os alunos integrantes do programa de Bolsa Permanência participam como monitores em palestras e nos eventos acadêmicos da Uncisal: A Semana dos Cursos Tecnológicos e o CACUN.
De Pesquisa	Por ainda não existir um grupo de pesquisa específico para o curso de tecnologia em Alimentos, os alunos são informados dos editais e dos grupos de pesquisas existentes na UNCISAL (ver Quadro 5 a seguir).
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 Superior de Tecnologia em Alimentos, como o Programa Bolsa de Permanência Universitária (até o presente ano, 24 alunos). Ações de Desenvolvimento Estudantil, que atende os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, através do Programa Institucional de Conhecimento Continuado – P.I.C.C, que oferece cursos de nivelamento em Português e Matemática.

Fonte: PROEG/PROEX/PROPEP/PROEST UNCISAL

Quadro 5. Grupos de Pesquisa da UNCISAL

GRUPO	LÍDER	ÁREA
Audição, Tecnologia e Envelhecimento	Pedro de Lemos Menezes	Fonoaudiologia
Bioestatística e Epidemiologia	Lucyo Wagner Carvalho Torres	Saúde Coletiva
Biomagnetismo Gastroenterologia	Luciana Aparecida Cora	Medicina
Caracterização fenotípica e genética da resistência e virulência de bactérias gram-negativas	Adriane Borges Cabral	Medicina
Citogenética Humana e Clínica	Marshall Ítalo Barros Fontes Maria Wanderley Santos	Genética
Comunicação Humana na Saúde da Criança e do Adolescente	Luzia Miscow da Cruz Payão	Fonoaudiologia
Doenças do ouvido, nariz, faringe e laringe	Therezita Maria Peixoto Patury Galvão Castro	Medicina
Doenças Parasitárias	Flaviana Santos Wanderley	Parasitologia
Educação para Saúde	Almira Alves dos Santos Ana Marlusia Alves Bomfim	Saúde Coletiva
Ensino, Saúde e Sociedade	Mara Cristina Ribeiro	Fisioterapia e Terapia Ocupacional
Fator de Crescimento epidérmico Recombinante (FCEhr), Estudo Multicêntrico –Fiocruz	Guilherme Benjamin Brandão Pitta Ana Amancio Santos da Silva	Medicina
Fisiopatologia Renal	Flavio Teles de Farias Filho	Medicina
Grupo de estudos em cardiologia clínica	Ivan Romero Rivera Alayde Mendonça da Silva	Medicina
Hepatologia Clínica	Celina Maria Costa LacetRozangela Maria de Almeida Fernandes Wyszomirska	Medicina
Imunologia Básica e Clínica	Klaysa Moreira Ramos	Medicina
Neurociência, neurodesenvolvimento e doenças neurodegenerativas	José Cláudio da Silva	Fisioterapia e Terapia Ocupacional
Neurociências e Cognição	Euclides MauricioTrindade	Medicina
Núcleo Informatizado de Estudos de Linguagem	Heloisa Helena Motta Bandini Carmen Silvia Motta Bandini	Psicologia
Núcleo integrado de pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde	Maria Luisa Duarte	Medicina
Pesquisa em Dor	Maria Quitéria Rocha	Saúde Coletiva
Proteção Radiológica na área da saúde	Josefina da Silva Santos	Física

Saúde e Comunidade: buscando a integralidade do cuidado	Kerle Dayana Lucena	Saúde Coletiva
Saúde Mental e Saúde Coletiva	André Falcão Pedrosa Costa Mara Cristina Ribeiro	Saúde Coletiva
Tecnologia, Informação e Comunicação Aplicadas à Educação e Saúde	Tereza Kelly Gomes Carneiro Jocelma Almeida Rios	Educação

Fonte: PROPEP/UNCISAL

2.9 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, têm 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.

Coordenação do Curso

A gestão acadêmica do curso tem à sua frente a figura do Coordenador 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 interrelação das atividades de ensino, pesquisa, extensão e assistência. O quadro 6, abaixo, apresenta as informações curriculares do atual coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Quadro 6. Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Coordenador do Curso	Ewerton Amorim dos Santos (Portaria/UNCISAL Nº272/2025)
Formação acadêmica	Nutricionista. Especialista em Tecnologia de Alimentos. Mestre em Nutrição Humana. Doutor em Ciências da Saúde.
Titulação	Doutor
Regime de trabalho	40 horas.
Tempo de exercício na IES	Docência: desde 2011
	Coordenação: fevereiro de 2021
Atuação profissional	Nutricionista

Fonte: CTEC/UNCISAL

Núcleo Docente Estruturante

Conforme a legislação vigente – Resolução CONSU nº 09/2011 – e as definições regimentais institucionais, 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.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos tem o seu NDE estruturado, sendo a sua composição atual instituída pela Portaria/UNCISAL nº 1339/2025, conforme apresentado no quadro a seguir. Ressalta-se que o Núcleo Docente Estruturante (NDE) segue o disposto no Regulamento para Funcionamento do Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (Anexo H), que disciplina sua composição, atribuições e funcionamento conforme as diretrizes institucionais e normativas vigentes.

Quadro 7. Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

NOME	FORMAÇÃO ACADÊMICA	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	TEMPO DE PERMANÊNCIA SEM INTERRUPÇÃO
Ewerton Amorim dos Santos	Nutricionista	Doutor	Estatutário Civil/ 40 horas*	4 anos
Kelly Walkyria Barros Gomes	Nutricionista	Mestra	Estatutário Civil/ 40 horas*	4 anos
Vivian Sarmento de Vasconcelos	Nutricionista	Doutora	Estatutário Civil/ 20 horas*	1 anos
Janatar Stella Vasconcelos de Melo	Nutricionista	Mestra	Estatutário Civil/20 horas*	4 anos

Denise Correia Ferreira Bertoni	Nutricionista	Mestra	Estatutário Civil/30 horas	4 anos
Alessandro de Melo Omena	Matemático	Mestre	Estatutário Civil/20 horas	1 anos
Patrícia Maria Cândido Silva	Nutricionista	Mestra	Estatutário Civil/20 horas	1 anos

Portaria /UNCISAL Nº 1339/2025

*De acordo com a Lei delegada nº 9.155, de 19 de janeiro de 2024.

Colegiado do Curso

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

I – Coordenador do Curso de Graduação, na qualidade de Presidente;

II – Vice-coordenador do Curso de Graduação;

III – Um docente responsável pelo Estágio Obrigatório;

IV - Três representantes docentes em atividade no curso, escolhidos pelos seus pares; V - Um representante de preceptoria ou docente assistencial, quando houver;

VI - Dois representantes discentes e seus respectivos suplentes, indicados pelo Diretório Acadêmico – DA ou Centro Acadêmico – CA, quando houver.

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

– Acompanhar as atividades acadêmicas do curso;

– Aprovar o Projeto Político Pedagógico do Curso, proposto pelo NDE;

– Aprovar, anualmente, o planejamento das atividades do NDE; e

– 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. A composição atual foi instituída pela Portaria/UNCISAL nº 1338/2025, conforme apresentado no quadro a seguir.

Quadro 8 - Membros do Colegiado do Curso.

NOME	FORMAÇÃO/TITULAÇÃO	FUNÇÃO
Ewerton Amorim dos Santos	Nutricionista/Doutor	Coordenador do Curso
Kelly Walkyria Barros Gomes	Nutricionista/Mestra	Vice Coordenadora
Denise Correia Ferreira Bertoni	Nutricionista/Mestra	Coordenadora de Estágio
Janatar Stella Vasconcelos de Melo	Nutricionista/Mestra	Docente do Curso
Joceline Costa de Almeida	Arquiteta e Urbanista e Engenheira de Segurança do Trabalho/Mestra	Docente do Curso
Viviane Maria da Silva	—--	Discente
Rosineide dos Santos	—--	Discente

D.O.E. Portaria /UNCISAL Nº 1338/2025

Corpo Técnico Administrativo

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

- Ivana Belo da Silva Machado – Técnica Administrativa;
- Ieda – Técnica Administrativa

Corpo Docente do Curso

Atualmente o corpo docente é constituído, em sua maioria, por professores efetivos, aprovados mediante concurso público, edital nº 001/2014, por meio do Processo 1101-1285/14 publicado no Diário Oficial do Estado do dia 23 de junho de 2014. O quadro a seguir apresenta o resumo dos currículos do corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Quadro 9. Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

DOCENTE	TITULAÇÃO	EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL EM 2025	EXPERIÊNCIA DE MAGISTÉRIO SUPERIOR/ TÉCNICO/ BÁSICO EM 2025	REGIME DE TRABALHO
Adriane Borges Cabral	Doutorado	4	9	Estatutário/20 horas

Alessandro de Melo Omena	Mestrado	0	22	Estatutário/ 40 horas*
Alexandre Henrique Pereira e Silva	Mestrado	20	4	Contrato
Andrew Yan Solano Marinho	Doutorado	15	10	Estatutário/ 20 horas
Carlos Eduardo Pontes Guimarães	Mestrado	19	10	Contrato
Cícera Maria Alencar do Nascimento	Mestrado	22	21	Estatutário/20 horas
Denise Correia Ferreira Bertoni	Mestrado	25	23	Estatutário/30 horas
Eden Erick Hilário Tenório de Lima	Doutorado	20	12	Estatutário/ 40 horas*
Éder da Silva Rocha Santos	Mestrado	19	9	Estatutário/ 40 horas*
Ewerton Amorim dos Santos	Doutorado	0	15	Estatutário/ 40 horas*
Fábio José Correia Leal Costa	Especialista	32	29	Estatutário/20 horas
Fernanda Karoline de Oliveira Calixto	Doutorado	14	12	Estatutário/ 20 horas
Janatar Stella Vasconcelos Melo	Mestrado	10	9	Estatutário/20 horas
Joceline Costa de Almeida	Mestrado	20	15	Estatutário/ 40 horas*
Kelly Walkyria Barros Gomes	Mestrado	16	12	Estatutário Civil/ 40 horas*
Liércio Pinheiro de Araújo	Doutorado	29	25	Estatutário/ 20 horas
Mabel Alencar do Nascimento Rocha	Mestrado	28	25	Estatutário/20 horas
Marcílio Otávio Brandão Peixoto	Mestrado	0	24	Estatutário/40 horas
Patrícia Maria Cândido Silva	Mestrado	14	11	Estatutário/20 horas

Paula Viviane Alves Feitosa	Especialista	2	5	Contrato
Paulo Henrique Gomes Silva	Mestrado	8	13	Estatutário/20 horas
Reinaldo Alves da Silva	Mestrado	29	26	Estatutário/20 horas
Vívian Sarmento Vasconcelos	Doutorado	11	20	Estatutário/20 horas
Waléria Dantas Pereira Gusmão	Doutorado	10	25	Estatutário/ 30 horas
Walmar Vieira Couto dos Santos	Especialista	0	18	Estatutário/20 horas
Yaskara Veruska Ribeiro Barros	Doutorado	0	22	Estatutário/40 horas

Fontes: CTEC/CCI/CCS

*De acordo com a Lei delegada nº 9.155, de 19 de janeiro de 2024.

Traduzindo em números, resumimos a quantidade de docentes, bem como, as quantidades classificadas por titulação, conforme categorizamos gráfico a seguir:

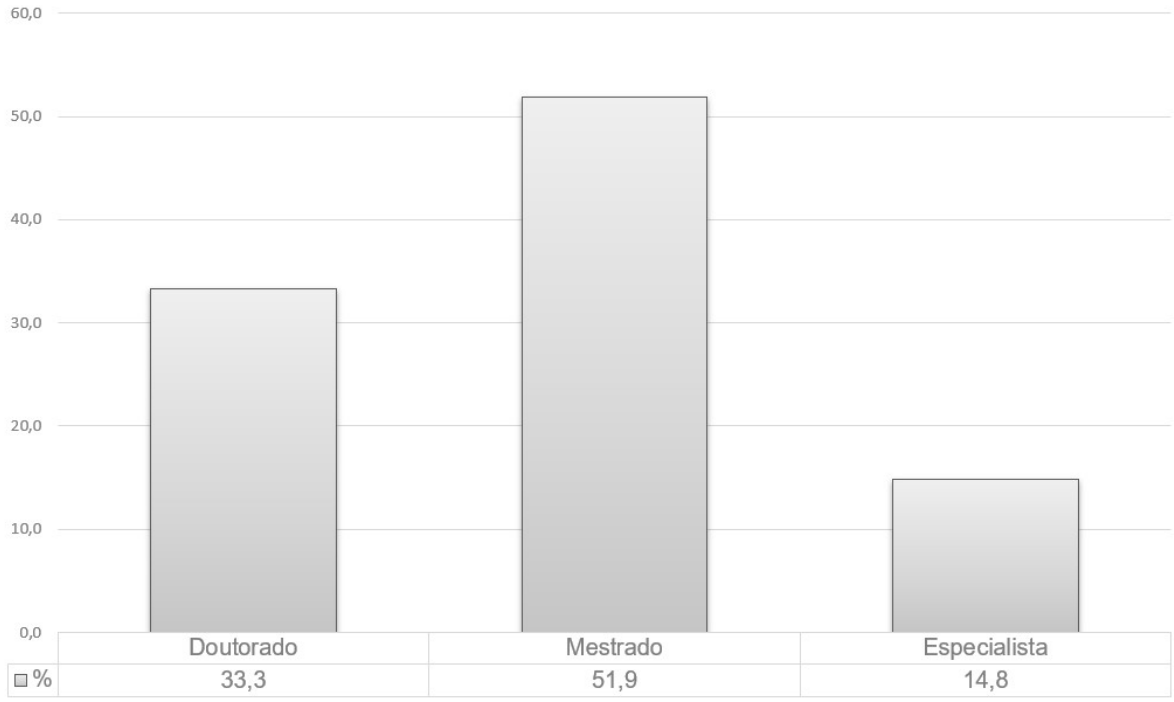


Figura 7 - Quantitativo de docentes por titulação do Curso Superior Tecnológico em Alimentos.
Fonte: CTEC/UNCISAL

Corpo discente

Quantitativo discente

A tabela 1 a seguir resume o panorama do quadro discente, no último quadriênio.

Tabela 1– Resumo corpo discente.

DISCENTES	2022	2023	2024	2025
Ingressantes (TOTAL)	30	31	30	14
Ingressantes não cotistas	18	17	19	12
Ingressantes cotistas	12	14	11	2
Matriculados	-	-	-	
Concluintes	9	16	19	4
Matriculados em Estágio Supervisionado	21	23	5	3

Fonte: Controladoria Acadêmica

Participação Discente em Atividade Científica e Cultural

A participação discente em atividades de pesquisa teve início no edital 20192020 (PIBIC/CNPq, PIBIC/FAPEAL e PIP/UNCISAL) - (PIBITI/CNPq e PIT/UNCISAL), quando foram concedidas duas bolsas para o desenvolvimento do projeto "Análise microbiológica e sensorial de merenda escolar em escolas públicas de Maceió, Alagoas".

A experiência adquirida nesse projeto impulsionou a participação em editais subsequentes, resultando em aprovações consecutivas. No edital 2021-2022, o curso foi contemplado com duas bolsas de iniciação científica, consolidando a presença dos alunos na pesquisa.

No edital 2022-2023, a participação foi ainda mais expressiva, com a conquista de quatro bolsas. Duas delas foram destinadas ao projeto "Sensibilidade à extratos vegetais e a agentes de biocontrole de espécies causadoras da antracnose em banana", e as outras duas ao projeto "Controle alternativo no manejo de doenças de pós-colheita em uva (Vitis vinífera) cv. itália".

Em 2024, foi desenvolvido o projeto "Análise microbiológica e aproveitamento integral de alimentos da merenda escolar", em parceria com um egresso do curso e

com a participação de 10 alunos do ensino médio da Escola Estadual Alfredo Gaspar de Mendonça.

Por fim, no edital 2024-2025, o projeto "Processamento térmico e uso de extratos vegetais no controle de fitopatógenos em uva (Vitis vinífera) cv. itália" foi submetido, mas infelizmente desclassificado por questões documentais.

Essa trajetória demonstra o compromisso do curso com a iniciação científica, proporcionando aos alunos a oportunidade de desenvolver habilidades de pesquisa, trabalhar em equipe e contribuir para o avanço do conhecimento na área de alimentos.

Há ainda a participação em monitorias, no último triênio, como demonstrado na tabela 2 abaixo:

Tabela 2 - Participação discente em monitorias

ANO	DISCIPLINA(S)	ALUNO(S)
2018	Metodologia científica	2
2018	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos	1
2019	Análise sensorial	1
2019	Estatística	3
2019	Nutrição e saúde	2
2019	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos	1
2019	Tecnologia de produtos lácteos	1
2019	Análise sensorial	1
2019	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos	1
2019	Tecnologia de bebidas	2
2019	Microbiologia de alimentos	1
2020	Análise sensorial	1
2020	Projeto e instalações de indústria de alimentos	2
2020	Tecnologia de bebidas	1
2021	Bioquímica - alimentos	1
2021	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos	1
2022	Bioquímica - alimentos	1
2023	Metodologia da pesquisa científica e tecnológica	1
2024	Química geral e inorgânica	1
2024	Análise de alimentos	1

2024	Análise sensorial	1
2024	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos	2

Fonte: PROEG/UNCISAL

A Tabela 3, a seguir, apresenta o resumo da participação discente em atividade Cientifica, Extensionista e/ou Cultural do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Tabela 3 - Participação discente em atividade Cientifica, Extensionista e/ou Cultural.

PARTICIPAÇÃO DISCENTE	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**2024**
Projetos de pesquisa	0	2	0	2	4	0	0
Projetos de extensão[1]	17	7	11	26	20	26	52
Programa de monitoria	3	13	4	2	1	1	5

Fonte: PROEG/PROEST/CONTROLADORIA UNCISAL

[1]Quantidade de projetos de extensão ofertados pela UNCISAL.

Os projetos de extensão ofertados pela universidade podem ser observados no endereço:https://drive.google.com/file/d/1_VQAFGB4S9wBEAAXlXBx1Aa6Zi_qDt2u/ view. Os discentes podem escolher em qual projeto queiram participar, de acordo com o quantitativo de vagas e disponibilidade para execução.

Importa informar que o perfil da maioria dos alunos dos cursos tecnológicos, enquanto trabalhador do comércio varejista de Maceió impede uma maior participação nos eventos, projetos e programas que são desenvolvidos em horários diversos do noturno, justificando assim, o número reduzido de discentes participantes nestas atividades extracurriculares.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

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: 2.600h):

Unidade curricular intermediária

(CH:1580h)(Certificado de Manipulador de Alimentos) **Unidade curricular final (CH: 1020h)**

(Diploma de Tecnólogo em Alimentos)

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

Para a sua integralização curricular, o Curso conta com uma carga horária mínima de 2.600 horas de disciplinas distribuídas em duas unidades:

- 1580 (mil quinhentos e oitenta) horas de aulas na Unidade Curricular intermediária, divididas em 4 (quatro) semestres, permitindo ao aluno a solicitação de certificado de qualificação profissional em Manipulação de alimentos.
- 1020 (mil e vinte) horas de aulas com a Unidade Curricular Final que inclui além das disciplinas, o Estágio Supervisionado Obrigatório.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL, com duração de 3 anos, tem uma carga horária disciplinar de 2.140 horas, acrescidas de 80 horas de atividades complementares que são de natureza acadêmico-científicoculturais, 120 horas de estágio e 260 horas de extensão, totalizando 2.600 horas.

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

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

mercado de trabalho com as competências e habilidades necessárias para desenvolver um trabalho com qualidade e responsabilidade.

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

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

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

- *Unidade intermediária – 1º, 2º, 3º e 4º semestres:*

Com o objetivo de uma integração mais rápida do aluno com o mercadode trabalho na área de manipulação de alimentos, esta unidade curricular congrega disciplinas voltadas às questões biológicas, relações sociais; com foco nas capacidades e competências na área de alimentos, controle de qualidade de gestão, administração industrial, bem como microbiologia de alimentos.

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

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

POLÍTICAS TEMÁTICAS TRANSVERSAIS OBRIGATÓRIAS

Em atendimento às normativas vigentes do Conselho Nacional de Educação (CNE) e à legislação educacional federal, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL estrutura o tratamento didático-pedagógico dos seguintes temas transversais ao longo de sua matriz curricular:

Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999 e Resolução CNE/CP nº 02/2012): Desenvolvida de modo transversal e integrador, sem constituição de componente isolado, sendo contextualizada nas disciplinas de Segurança do

Trabalho na Indústria de Alimentos (gestão ambiental e efluentes), Planejamento de Instalações da Indústria de Alimentos (mitigação de impactos físico-químicos e sustentabilidade das plantas fabris), Princípios dos Processos em Tecnologia de Alimentos e nas Tecnologias Setoriais (aproveitamento integral da biomassa, redução do desperdício de matérias-primas e rotulagem sustentável).

Educação das Relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Leis nº 10.639/2003 e 11.645/2008 e Resolução CNE/CP nº 01/2004): Contemplada a partir da discussão crítica sobre soberania e segurança alimentar e nutricional nas comunidades tradicionais, valorização da sociobiodiversidade alimentícia regional de matriz afro-brasileira e indígena, bem como na abordagem da diversidade, combate ao racismo e inclusão social tratadas no componente de Psicologia Organizacional e nas Ações Curriculares de Extensão (ACEx).

Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 01/2012): Fundamentada na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), na dignidade e integridade física dos trabalhadores no chão de fábrica e na defesa das relações de consumo éticas, integrando os programas de Legislação e Registro de Alimentos, Segurança do Trabalho na Indústria de Alimentos e Psicologia Organizacional.

EVOLUÇÃO ENTRE AS MATRIZES CURRICULARES

A revisão da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL representa um avanço significativo no aprimoramento do processo formativo, buscando maior alinhamento com as diretrizes nacionais, a dinâmica do setor produtivo e a melhoria da qualidade do ensino ofertado.

A matriz anterior, contemplava uma carga horária distribuída em um turno noturno com aulas das 19h às 21h30. Essa limitação de tempo resultava, frequentemente, em disciplinas ofertadas de forma híbrida (parte presencial e parte na modalidade a distância), com o objetivo de completar a carga horária necessária.

Em contrapartida, a nova matriz curricular, consolidada em 2026, foi cuidadosamente reformulada para atender tanto às demandas institucionais quanto às exigências do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL,

2024). Uma das principais mudanças estruturais foi a ampliação do horário de aulas, que agora acontece das 18h00 às 22h00. Essa medida estratégica permitiu o redimensionamento da carga horária dos componentes curriculares, possibilitando que as disciplinas presenciais sejam ofertadas com carga horária total de 80 horas por componente, distribuídas de forma contínua ao longo do semestre.

Essa reestruturação elimina a necessidade de disciplinas híbridas, oferecendoagora disciplinas integralmente presenciais. Com isso, há maior clareza, objetividade e adequação metodológica, fortalecendo o planejamento acadêmico e a experiência formativa do discente.Além disso, a nova matriz promove uma melhor articulação entre teoria e prática, organiza os componentes curriculares em eixos temáticos mais integrados, valoriza a interdisciplinaridade e amplia o espaço para ações de extensão e práticas supervisionadas, conforme orientações do SINAES e do instrumento de avaliação do INEP.

Matriz Curricular

1º Período			
DISCIPLINA	**HT**	**HP**	**CHT**
Estatística	0	80	80
Química Geral e Inorgânica	12	68	80
Desenho Técnico	12	68	80
Biologia Geral	0	80	80
Informática Básica	18	22	40
TOTAL	**42**	**318**	**360**
2º Período			
DISCIPLINA	**HT**	**HP**	**CHT**
Microbiologia Geral	0	80	80
Química Orgânica	12	68	80
Análise Sensorial de Alimentos	40	40	80
Psicologia Organizacional	0	80	80
Princípios dos Processos em Tecnol. de Alimentos	0	40	40
Metodologia da Pesquisa Científica e Tecnológica	0	40	40
TOTAL	**52**	**348**	**400**
3º Período			
DISCIPLINA	**HT**	**HP**	**CHT**
Microbiologia de Alimentos	0	80	80
Bioquímica	12	68	80
Análise de Alimentos	12	68	80
Operações Unitárias I	0	80	80
Tecnologia de Bebidas	8	72	80
TOTAL	**32**	**368**	**400**
4º Período			
DISCIPLINA	**HT**	**HP**	**CHT**
Tecnologia de Leites e Derivados	12	68	80
Análise Físico-Química de Alimentos	0	80	80
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	8	52	60
Operações Unitárias II	0	80	80
Legislação e Registro de Alimentos	0	40	40
Tecnologia de Óleos e Gorduras	12	28	40
TOTAL	**32**	**348**	**380**
5º Período			
DISCIPLINA	**HT**	**HP**	**CHT**
Tecnologia de Carnes e Derivados	12	68	80
Tecnologia de Cereais e Panifícios	12	68	80
Contabilidade Básica e Industrial	0	80	80
Administração Empreendedora	0	80	80
TOTAL	**24**	**296**	**320**
6º Período			
DISCIPLINA	**HT**	**HP**	**CHT**

Segurança do Trabalho na Indústria de Alimentos	0	80	80
Planejamento de Instalações da Indústria de Alimentos	0	80	80
Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos	0	80	80
TOTAL	**0**	**240**	**240**
CARGA-HORÁRIA DOS COMPONENTES CURRICULARES	**182**	**1918**	**2100**

HT: Horas Teóricas; HP: Horas Prática: CHT: Carga Horária Total

Eletiva

Libras	40h

Optativa

Inglês Instrumental	40h

Síntese da Matriz Curricular	
Disciplinas Obrigatórias e eletivas	2.100h
Optativa	40h
Extensão	260h
Estágio Supervisionado	120h
Atividades Complementares	80h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	**2.600 horas**

Ementário

LIBRAS

DISCIPLINA: LIBRAS
EMENTA: Aspectos éticos e educacionais na inclusão de pessoas com deficiência auditiva/ surdez na escola, na família e na comunidade, históricos e sócios antropológicos da surdez. As Políticas Públicas de inclusão, abordagens e tendências. A Língua Brasileira de Sinais (Libras): características básicas da visologia. Noções básicas de léxico, de morfologia, de sintaxe. A formação de tradutor/ intérprete de Libras no Brasil. Língua, identidade e cultura surdas: um contexto de política linguística
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
1. CORRÊA, Ygor; CRUZ, Carina Rebello. Língua Brasileira de Sinais e Tecnologias Digitais. Porto Alegre: Penso, 2016. 2. BARROS, Mariângela Estelita. ELiS: Sistema Brasileiro de Escrita das Línguas de Sinais. Porto Alegre: Penso, 2016. 3. SILVA, Juliana Battisti da; CARDOSO, Bibiana. Linguística Aplicada ao Ensino do Português. Porto Alegre: Penso, 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
1. BRASIL. Ministério da Educação. Libras em contexto: curso básico. Brasília: MEC, 2006. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/libras_em_contexto1.pdf. 2. SKLIAR, Carlos. A surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação, 1998. Disponível em PDF via repositórios acadêmicos. Acesso em: https://eDISCIPLINAs.usp.br/pluginfile.php/6055563/mod_resource/content/1/A%20surdez%20um%20olhar%20sobre%20as%20diferen%C3%A7as%20Carlos%20Skliar.pdf. 3. STROBEL, Kátia. Ouvindo com os olhos: a história da educação dos surdos no Brasil. Brasília: Secretaria de Educação Especial/MEC, 2008. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/ouvin.pdf. 4. BRASIL. Presidência da República. *Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002*. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras.

Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/L10436.htm.

5. GESSER, Audrei. *Libras? Que língua é essa?: um convite à diferença*. 2. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

DISCIPLINAS ELETIVAS

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:

1. DREY, Rafaela Fetzner; SELISTRE, Isabel Cristina Tedesco; AIUB, Tânia. Inglês: práticas de leitura e escrita. Porto Alegre: Penso, 2015.
2. MURPHY, Raymond. Essentialgrammar in use: a self-studyreferenceandpractice book for el**EMENTA**rystudentsofEnglish. 4th ed. Cambridge:
Cambridge University Press, 2015.
3. SWAN, Michael; WALTER, Catherine. *HowEnglishworks: a grammarpractice book*. Oxford: Oxford University Press, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. GOMES, Thiago Eugênio; MARRUCHE, Vanessa de Sales. Inglês Técnico.
Manaus: UFAM/CETAM, 2009. Disponível em:
https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/638/Ingles_Tecnico_COR_capa_2009_ISBN.pdf.pdf?sequence=1.
2. MENDONÇA, Murilo Matos. Inglês Técnico: Livro Didático. 3. ed. rev. e atual. Palhoça: UnisulVirtual, 2008. Disponível em:
https://repositorioapi.animaeducacao.com.br/server/api/core/bitstreams/885f9c20-91114939-96e3-92974f4a700d/content.
3. UNIASSELVI. Inglês Técnico. Blumenau: UNIASSELVI, 2020.
Disponível em:
https://bibliotecavirtual.uniasselvi.com.br/livros/baixar/16535.

4. IFPB. Componente Curricular: Inglês Técnico. João Pessoa: IFPB, 2016. Disponível em: https://estudante.ifpb.edu.br/media/cursos/194/**DISCIPLINA**/Ingl%C3%AAs_T%C3%A9cnico_1%C2%BA_sem.pdf.

5. TAKAI, Senji. TechnicalEnglish: VocabularyandGrammar. São Paulo: Clube de Autores, 2023.Disponível em: https://clubedeautores.com.br/livro/technical-english.

1° PERÍODO

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:

1. LARSON, Ron; FARBER, Betsy. *Estatística aplicada*. 8. ed. São Paulo: Pearson; Porto Alegre: Bookman, 2023.

2. SILVA, Cristiane da; SILVA, Juliane Silveira Freire da; MARTINS, Nara Regina Spall. *Métodos estatísticos*. Porto Alegre: SAGAH, 2021.

3. MANLY, Bryan F. J.; ALBERTO, Jorge A. Navarro. *Métodos estatísticos multivariados: uma introdução*. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CAVANHA FILHO, Armando Oscar. Estatística básica. São Paulo: eBooksBrasil, 2003. Disponível em: https://www.ebooksbrasil.org/adobeebook/estbasica.pdf.

2. FALCO, Javert Guimarães. Estatística aplicada. Brasília: ProEdu, 2010. Disponível em: https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/547/ESTATISTICA_APLICADA.pdf?sequence=1.

3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS. Estatística básica. Palmas: UFT, 2015. Disponível em: https://repositorio.uft.edu.br/bitstream/11612/1434/1/Estat%C3%ADstica%

20B%C3%A1sica.pdf.

4. CASTANHEIRA, Nelson Pereira. Estatística aplicada a todos os níveis. 5.

ed. Curitiba: Ibpex, 2012. Disponível em:

https://archive.org/details/estatistica-aplicada-a-todos-os-niveis.

5. BUSSAB, Wilton de Oliveira; MORETTIN, Pedro Alberto. *Estatística básica*. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Disponível em: https://archive.org/details/estatistica-basica-9ed-bussab-emorettin.

DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL E INORGÂNICA

EMENTA: Fundamentos da química estrutural: matéria, modelos atômicos e propriedades periódicas dos elementos químicos. Ligações químicas interatômicas e forças intermoleculares. Sistemas dispersos: soluções, solubilidade, propriedades coligativas e relações de concentração. Reações químicas inorgânicas fundamentais: neutralização ácido-base, precipitação, oxidação-redução e equilíbrio de complexação de cátions e ânions. Cálculos estequiométricos aplicados e termoquímica básica. Práticas laboratoriais com ênfase em biossegurança, manuseio de vidrarias, técnicas de pesagem, preparo e padronização de soluções por volumetria e tratamento de resíduos laboratoriais.

BÁSICA:

1. ROSENBERG, Jerome L.; EPSTEIN, Lawrence M.; KRIEGER, Peter J.

Química geral. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

2. SHRIVER, Duward; ATKINS, Peter; LANGLEY, Keith; OVERTON, Tina;

WELLER, Mark. Química inorgânica. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2014.

3. BROWN, Theodore L.; LEMAY, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E.;

MURPHY, Catherine; WOODWARD, Patrick. Química: a ciência central.

10. ed. São Paulo: Pearson, 2015.

COMPL**EMENTA**R:

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE. Química geral I. São Cristóvão: UFS, 2012. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/431843/2/Livro_Quimica%20Geral%20I.pdf.

2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE. Química inorgânica descritiva. São Cristóvão: UFS, 2012. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/431845/2/Livro_Quimica%20Inorganica%20Descritiva.pdf.

3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE. Química inorgânica I. São Cristóvão: UFS, 2012. Disponível em: https://cesad.ufs.br/ORBI/public/uploadCatalago/11373627032012Quimica_Inorganica_I_Aula_7.pdf.

4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE. Química inorgânica II. São Cristóvão: UFS, 2017. Disponível em: https://cesad.ufs.br/ORBI/public/uploadCatalago/13405110012017Quimica _Inorganica_II_Aula_1.pdf.

5. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA. Química: temas de formação. São Paulo: UNESP, 2012. Disponível em: https://acervodigital.unesp.br/bitstream/unesp/141296/1/redefor_qui_ebook_temasformacao.pdf.

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:

1. GONÇALVES, Robério. Desenho técnico para construção. São Paulo: Érica, 2017.
2. SILVA, Arlindo; DIAS, João; SOUSA, Luís; RIBEIRO, Carlos Tavares. Desenho técnico moderno. 12. ed. Lisboa: Lidel, 2004.
3. COSTA, Ricardo Joel Teixeira. Desenho técnico para arquitetura, engenharia e construção (AEC). Coimbra: Engebook, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. COSTA, Ricardo Joel Teixeira. Desenho técnico para arquitetura, engenharia e construção (AEC). Coimbra: Engebook, 2018.
Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/325538308_Desenho_Tecnico_para_Arquitetura_Engenharia_e_Construcao_AEC.
2. LEAKE, James M.; BORGERSON, Jacob L. Manual de desenho técnico para engenharia: desenho, modelagem e visualização. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015.
Disponível em: https://www.academia.edu/45101770/Manual_de_desenho_Tecnico_para_Engenharia.
3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10067: Princípios gerais de representação em desenho técnico. Rio de Janeiro: ABNT, 1991.
Disponível em: https://www.normas.com.br/visualizar/abnt-nbr/nbr10067/1991.
4. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 8196: Emprego de escalas em desenhos técnicos. Rio de Janeiro: ABNT, 1999.
Disponível em: https://www.normas.com.br/visualizar/abnt-nbr/nbr8196/1999.
5. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 8403: Aplicação de linhas em desenhos – Tipos de linha, larguras e aplicações. Rio de Janeiro: ABNT, 1984.
Disponível em: https://www.normas.com.br/visualizar/abnt-nbr/nbr8403/1984.

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 celular; abordando a composição e estruturas celulares: organelas protoplasmáticas e núcleo celular. Estudo dos organismos geneticamente modificados.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
1. URRY, Lisa A.; CAIN, Michael L.; WASSERMAN, Steven A.; MINORSKY, Peter V.; REECE, Jane B. Biologia de Campbell. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. 2. WATSON, James D.; BAKER, Tania A.; BELL, Stephen P.; GANN, Alexander; LEVINE, Michael; LOSICK, Richard. Biologia Molecular do Gene. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. 3. ALBERTS, Bruce; JOHNSON, Alexander; LEWIS, Julian; MORGAN, David; RAFF, Martin; ROBERTS, Keith; WALTER, Peter. Biologia Molecular da Célula. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BARRETO, Alaíde; NEVES, Anna Cristina; NACIFE, Valéria; MOREIRA, Viviane; COELHO, Gustavo; RESENDE, Victor. Introdução à Biologia Celular. Rio de Janeiro: Universidade Estácio de Sá, 2017. Disponível em: https://www.meulivro.biz/citologiagenetica/3440/introducao-a-biologia-celular-estacio-1-ed-pdf/.
2. LOBO, Diana; AGUIAR, Cristina. Organismos Geneticamente Modificados e Transgênicos. Lisboa: Universidade de Lisboa, 2011. Disponível em: https://www.scribd.com/document/206534572/Organismosgeneticamente-modificados-e-Transgenicos.
3. ABRANTES, Carla. Debate sobre Organismos Geneticamente Modificados. Seia: Agrupamento de Escolas de Seia, 2015. Disponível em: https://www.calameo.com/books/00093588215ded3af8ec8.
4. AZEVEDO, Alexandra. Organismos Geneticamente Modificados e Agricultura. Lisboa: Bibliofeira, 2012. Disponível em: https://www.bibliofeira.com/livro/275818067/organismosgeneticamente-modificados-e-agricultura/.
5. FIGUEIRA, Cecy Pereira; MELLO, Da Silva Neta. Implicações Jurídicas na Utilização de Organismos Geneticamente Modificados: os alimentos transgênicos. São Paulo: Editora Dialética, 2021. Disponível em: https://loja.editoradialetica.com/ciencias-da-vida/implicacoes-juridicas-na-utilizacao-de-organismos-geneticamentemodificados-os-alimentos-transgenicos.

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:

1. LOPES, Carlos Alberto. Microsoft Word 2013. Porto Alegre: Sagah, 2017.

ISBN 9788582711523.

2. FERREIRA, Daniel. Microsoft Excel 2016 [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2017. ISBN 9788582711608.

3. MOURA, Pedro Antônio. Introdução à informática: C Disque Pack. São Paulo: Ática, 2008. ISBN 9788534605151.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ESCOLA DE SERVIÇO PÚBLICO DO ESPÍRITO SANTO. Apostila de informática básica. Vitória: ESESP, 2016.

2. INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS. Informática básica para o estudo online. Goiânia: IFG, 2020.

3. PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HAMBURGO. Apostila de informática básica: 2015-1. Novo Hamburgo, 2015.

4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Informática básica. Santa Maria: UFSM, 2018.

5. ESCOLA DE SERVIÇO PÚBLICO DO ESPÍRITO SANTO. Apostila completa – informática básica 32h. Vitória: ESESP, 2016.

2º PERIODO

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 consequências. Microorganismos aeróbicos e anaeróbicos. Mecanismos de patogenicidade microbiano. Técnicas de amostras

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
2. MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; DUNLAP, Paul V.; CLARK, David P. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.
3. MURRAY, Patrick R.; ROSENTHAL, Ken S.; PFALLER, Michael A. Microbiologia Médica e Imunologia. 15. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ALTERTHUM, Flávio (Org.). Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.
Disponível em: https://bibliotecadebiomedicina.blogspot.com/2018/12/livro-microbiologia-trabulsi-alterthum.html.
2. OPLUSTIL, Carmen P.; ZOCCOLI, Cássia M.; TOBOUTT, Nina R. Procedimentos Básicos em Microbiologia Clínica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2020.
Disponível em: https://www.dilivros.com.br/livro-procedimentos-basicos-em-microbiologia-clinica-9788573782707%2Cop0262.html.
3. ROCHA, Arnaldo (Org.). Fundamentos da Microbiologia. São Paulo: Rideel, 2015.
Disponível em: https://indicalivros.com/livros/fundamentos-damicrobiologia-arnaldo-rocha.
4. CUNHA, Letícia Diniz. Assepsia e Anti-sepsia: Técnica Cirúrgica. Montes Claros: Universidade Estadual de Montes Claros, 2015.
Disponível em: https://www.scribd.com/document/339933866/Assepsia-eAnti-sepsia-Tecnica-Cirurgica.
5. FONSECA, Damaris. Assepsia e Antissepsia: Técnicas de Esterilização.
São Paulo: Universidade de Marília, 2015.
Disponível em: https://pt.scribd.com/document/729329122/23-ASSEPSIAE-ANTISSEPSIA.

DISCIPLINA: QUÍMICA ORGÂNICA

EMENTA: Introdução à química orgânica estrutural das funções orgânicas. Acidez e basicidade de compostos orgânicos. Conformações das moléculas. Estabelecer a correlação entre reatividade e estrutura de: alcanos e cicloalcanos, alquenos, alquinos e dienos conjugados.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
1. BRUICE, Paula Yurkanis. Química Orgânica. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 2. SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B.; SNYDER, Scott A. Química Orgânica. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. 3. KLEIN, David. Química Orgânica. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
1. CONSTANTINO, Maurício Gomes. Química Orgânica: Curso Básico
Universitário. Volume 1. Ribeirão Preto: FFCLRP-USP, 2019. Disponível em: https://artemis.ffclrp.usp.br/Meu%20Livro%20QO/FinaisMai_2019/Volume1.pdf. 2. SILVEIRA, Ana Julia de Aquino. Química Orgânica Teórica. Belém: Editora Universitária da Assessoria de Educação a Distância - EditAedi, 2014. Disponível em: https://livroaberto.ufpa.br/handle/prefix/147. 3. UNESP - Faculdade de Engenharia de Ilha Solteira. Química Orgânica. Ilha Solteira: UNESP, 2019. Disponível em: https://www.feis.unesp.br/Home/departamentos/fisicaequimica/relacaodedocentes973/jeanricharddasnoymarinho/quimica-organica.pdf. 4. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Química Orgânica para o Ensino Médio. Campo Grande: UFMS, 2019. Disponível em: https://repositorio.ufms.br/bitstream/123456789/5002/1/Quimica%20Organica%20para%20o%20Ensino%20Medio.pdf. 5. FELTRE, Ricardo. Química Orgânica. São Paulo: Moderna, 2005. Disponível em: https://docente.ifrn.edu.br/karenfarias/**DISCIPLINA**s/quimica%201%20ano/livro-quimica-organica/view.

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:
1. ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311. 2. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715260.
3. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
1. EMBRAPA. Análise sensorial em alimentos. Brasília: Embrapa, 2024. Disponível em: https://www.embrapa.br/agencia-de-informacaotecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos/qualidade/sensorial. 2. COSTA, Edson Luiz da et al. Análise sensorial de alimentos. Brasília: Proedu, 2015. Disponível em: https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/950/Analise_Sensorial_BOOK_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y. 3. AFREBRAS. Análise sensorial de alimentos: o que é e como ela ajuda a garantir a qualidade dos alimentos? São Paulo: Afrebras, 2023. Disponível em: https://afrebras.org.br/noticias/analise-sensorial-de-alimentos-o-que-ee-como-ela-ajuda-a-garantir-a-qualidade-dos-alimentos/. 4. SILVA, Osvando; GUIMARÃES, Isabella. Análise sensorial: princípios e aplicações. São Paulo: Mérida Publishers, 2020. Disponível em: https://meridapublishers.com/l11analise/l11analise.pdf. 5. GEPEA. Análise sensorial: conceitos e aplicações. São Paulo: GEPEA, 2023. Disponível em: https://gepea.com.br/analise-sensorial-2/.

DISCIPLINA: PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL
EMENTA: Surgimento da psicologia organizacional e do trabalho. História do trabalho. Conceito e perspectivas do estudo das organizações. Comportamento organizacional. Fundamentos do comportamento individual. Liderança e poder nas organizações. Comunicação interpessoal. Relações interpessoais. Relações humanas no trabalho. Conflitos e resolução de conflitos. Diversidade cultural, relações étnico-raciais e combate às discriminações no ambiente de trabalho. Princípios éticos e direitos humanos nas organizações.
BÁSICA:
4. BASTOS, Antonio Virgílio Bittencourt et al. Psicologia, organizações e trabalho no Brasil [recurso eletrônico]. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. ISBN 9788582710166. 5. MELLO, Maria Carolina Franzese de et al. Psicologia e a pessoa com deficiência [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595025325. 6. CODO, Wanderley et al. Avaliação psicológica no contexto das organizações e do trabalho [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715765.
COMPL**EMENTA**R:
1. SANTOS, Ednéia dos; NAKAGAWA, Silvia Regina. Treinamento, desenvolvimento e educação em organizações e trabalho. Porto Alegre: Artmed, 2015. ISBN 9788582711460. 2. STURM, Renata. Recrutando e retendo os melhores funcionários. Porto Alegre: Bookman, 2014. ISBN 9788522108930. 3. FLEURY, Maria Tereza Leme (Org.). Ferramentas de diagnóstico para organizações e trabalho [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2017. ISBN 9788582712733.. 4. SILVA, Nara Maria Silveira da (Org.). Estresse nas organizações de trabalho [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582712450. RUAS, Roberto; ANTONELLO, Claudia Simone; BOFF, Luiz Henrique (Orgs.). Aprendizagem organizacional no Brasil [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Bookman, 2014. ISBN 9788582710135.

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.aproveitamento integral de matérias-primas e sustentabilidade na cadeia produtiva de alimentos. Educação das Relações Étnico-Raciais: valorização da sociobiodiversidade e matérias-primas tradicionais regionais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
1. ORDÓÑEZ, Juan A.. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1. ISBN 9788536304366. 2. ORDÓÑEZ, Juan A.. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. ISBN 9788536304311. 3. NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski; OLIVERA, Florencia Cladera. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2014. ISBN 9788582711958.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. Editora Poisson. Ciência e Tecnologia dos Alimentos: Volume 1. Belo Horizonte: Poisson, 2019. ISBN 978-85-7042-123-4. Disponível em: https://www.poisson.com.br/livros/alimentos/volume1/Alimentos_vol1.pdf.
2. Editora Poisson. Ciência e Tecnologia dos Alimentos: Volume 2. Belo Horizonte: Poisson, 2019. ISBN 978-85-7042-120-3. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/234098/001116172.pdf?sequence=1.
3. Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. ISBN 978-85-7216-123-7. Disponível em: https://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. ISBN 978-85-334-2171-9. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.
5. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: ANVISA, 2017. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/agendaregulatoria/2017-2020/temas/alimentos/arquivos/tema-4-12.pdf.

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

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:

1. LOZADA, Gisele; NUNES, Karina da Silva. Metodologia científica. Porto Alegre: Sagah, 2020. ISBN 9788595029576.
2. GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. Metodologia de pesquisa. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2009. ISBN 9788574309873.
3. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017. ISBN 9788597003413.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 1. ed. São Paulo: Cortez, 2014. Disponível em: https://www.ufrb.edu.br/ccaab/images/AEPE/Divulga%C3%A7%C3%A3o/LIVROS/Metodologia_do_Trabalho_Cient%C3%ADfico_-_1%C2%AA_Edi%C3%A7%C3%A3o_-_Antonio_Joaquim_Severino_-_2014.pdf.
2. FREITAS, Henrique Mendes; FREITAS, Viviane Moreira. Metodologia do trabalho científico: resumo. Florianópolis: UDESC, 2017. Disponível em: https://www.udesc.br/arquivos/cead/id_cpmenu/4191/Metodologia_do_Trabalho_Cient_fico_Resumo_16689755237473_4191.pdf.
3. MEDEIROS, João Bosco. Metodologia do trabalho científico. Recife: UFPE, 2020. Disponível em: https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/49435/1/METODOLOGIA%20DO%20TRABALHO%20CIENT%C3%8DFICO.pdf.
4. TERTULINO, Rodrigo. E-book: Metodologia do trabalho científico. Natal: IFRN, 2015. Disponível em: https://docente.ifrn.edu.br/rodrigotertulino/**DISCIPLINA**s/2015.2/seminariode-iniciacao-cientifica/livro/e-book-metodologia-do-trabalho-cientifico/view.
5. SILVA, Maxwell. Manual de metodologia científica. Goiânia: UFG, 2017. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/567/o/Manual_de_metodologia_cientifica_-_Prof_Maxwell.pdf.

3º PERIODO

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

EMENTA: Aspectos morfológicos, citológicos e fisiológicos das bactérias, vírus, fungos e leveduras. Fontes e contaminação de alimentos por microorganismos patogênicos e não patogênicos e os fatores que interferem no crescimento dos mesmos. Toxinfecções alimentares. Padrões legais vigentes. As formas de contaminação alimentar, transmissão e prevenção de doenças (DVA's). O manipulador de alimentos. Fundamentos da manipulação, higiene básica, hábitos e funções. A higiene e o armazenamento da matéria-prima utilizada para elaboração dos alimentos e seus métodos de conservação. Elaboração do checklist total da produção.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
1. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2013. ISBN 9788582710265. 2. TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 13. ed. Porto Alegre: Artmed, 2023. ISBN 9786558822578. 3. MADIGAN, Michael T. et al. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. ISBN 9788582712108.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. Porto Alegre: Artmed, 2023. ISBN 9786558822578. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/microbiologia9786558822578p1051764.
2. CEARÁ. Secretaria da Educação. Nutrição e dietética: microbiologia de alimentos. Fortaleza: SEDUC, 2011. Disponível em: https://www.seduc.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/37/2011/10/nutricao_e_dietetica_microbiologia_de_alimentos.pdf.
3. INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ. Microbiologia dos alimentos. [S.l.]: IFPR, 2013.
4. CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA IV REGIÃO. Microbiologia de alimentos: aspectos gerais. São Paulo: CRQ-IV, 2008. Disponível em: https://www.crq4.org.br/downloads/microbiologia_alimentos_2008.pdf.
5. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Padrões microbiológicos de alimentos. Brasília: ANVISA, 2020.

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FERRIER, Denise R. Bioquímica Ilustrada. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
2. VOET, Donald; VOET, Judith G. Fundamentos de Bioquímica: A Vida em Nível Molecular. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.
3. NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. RODWELL, Victor W.; BENDER, David A.; BOTHAM, Kathleen M.; KENNELLY, Peter J.; WEIL, P. Anthony. Bioquímica Ilustrada de Harper. 29. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
Disponível em: https://bibliotecavirtualaserena.files.wordpress.com/2018/02/harper_bioquimica_ilustrada_29c2aa_ed_booksmedicos-org.pdf.
2. GALANTE, Fernanda; ARAÚJO, Marcus Vinícius Ferreira de (Orgs.). Fundamentos da Bioquímica. São Paulo: Rideel, 2015.
Disponível em: https://indicalivros.com/livros/fundamentos-da-bioquimicafernanda-galante-marcus-vinicius-ferreira-de-araujo.
3. GALANTE, Fernanda; ARAÚJO, Marcus Vinícius Ferreira de (Orgs.). Princípios da Bioquímica. São Paulo: Rideel, 2015.
Disponível em: https://indicalivros.com/livros/principios-da-bioquimicafernanda-galante-marcus-vinicius-ferreira-de-araujo.
4. FERRIER, Denise R. Bioquímica Ilustrada. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
Disponível em: https://dokumen.pub/bioquimica-ilustrada-7nbsped9788582714850-8582714858.html.
5. MURRAY, Robert K.; GRANNER, Daryl K.; RODWELL, Victor W. Bioquímica Ilustrada de Harper. 17. ed. México: El Manual Moderno, 2007.
Disponível em: https://www.scribd.com/document/549826657/HarperBioquimica-ilustrada.

DISCIPLINA: ANÁLISE DE ALIMENTOS

EMENTA:
Princípios, fundamentos físico-químicos e legislação aplicada à análise e ao controle de qualidade de matérias-primas e produtos alimentícios. Boas práticas de laboratório, biossegurança, planejamento amostral e preparo de amostras. Métodos clássicos e instrumentais para determinação da composição centesimal: umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos totais e fibras. Determinação analítica de micronutrientes, aditivos e avaliação de pureza e fraude em alimentos. Princípios de avaliação sensorial integrados à caracterização bromatológica. Interpretação crítica de normas regulamentares, parâmetros físico-químicos oficiais e emissão de laudos técnicos analíticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. ISBN 9788582715468.
2. ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304366.
3. ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.
Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PIRES, Rosangela; MACEDO, João; FONSECA, Cássia et al. Bromatologia. Porto Alegre: Sagah, 2022. ISBN 9786556903668. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/bromatologia9786556903668p1021449.
2. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715260. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/eb-tecnologia-doprocessamento-de-alimentos-4ed9788582715260-p1004680.
3. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/eb-ead-tecnologia-de-alimentos9788595023291p1010028.
4. NESPOLO, Cássia Regina et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2014. ISBN 9788582711958. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/praticas-em-tecnologia-de-alimentos-p989835.

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:

1. SANTOS, Marcelo de Oliveira; RIBEIRO, Rosana Aparecida de Araújo. Operações unitárias de separação e transporte. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902333.

2. SANTOS, Marcelo de Oliveira; RIBEIRO, Rosana Aparecida de Araújo. Operações unitárias de transferência de massa e energia. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902371.

3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715260.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. Apostila de Operações Unitárias I. Bagé: UNIPAMPA, 2023. Disponível em: https://sites.unipampa.edu.br/eqpoplaboratorio/files/2023/03/apostila-opi.pdf.

2. ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA – USP. Aula 1 de Operações Unitárias I. Lorena: EEL-USP, [s.d.]. Disponível em: https://sistemas.eel.usp.br/docentes/arquivos/5840921/390/Aula1de0PUnitIpdf.pdf.

3. CEARÁ. Secretaria da Educação. Apostila de agroindústria: operações unitárias. Fortaleza: SEDUC, 2011.

4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ. Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Operações unitárias no processamento de alimentos. Belém: UFPA, [s.d.]. Disponível em: https://ppgcta.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/documentos/Opera%C3%A7%C3%B5es%20unit%C3%A1rias%20no%20processamento%20de%20alimentos.pdf.

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. Gestão e tratamento de efluentes industriais líquidos, aproveitamento de

subprodutos e sustentabilidade ambiental na cadeia de bebidas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
1. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715260. 2. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre:
Sagah, 2021. ISBN 9788595023291. 3. NESPOLO, Cássia Regina et al. Práticas em tecnologia de alimentos [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2014. ISBN 9788582711958.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
1. NESPOLO, Cássia Regina et al. Processos orgânicos industriais [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902166. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/eb-ead-processos-organicosindustriais9786556902166-p1018567. 2. EMBRAPA. Tecnologia de fabricação de bebidas fermentadas: vinho, sidra, cachaça e vinagre. Brasília: Embrapa, 2008. Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/658791/1/ComTec137.pdf. 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Material supl**EMENTA**r: bebidas. Rio de Janeiro: UFRJ, [s.d.]. Disponível em: https://sistemas.eel.usp.br/docentes/arquivos/5840855/LOQ4023/Materialsupl**EMENTA**rBebidas.UFRJ.pdf. 4. INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ. Tecnologia de bebidas. Curitiba: IFPR, 2013.

4º PERIODO

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS

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 sequência de elaboração. minimização de perdas, aproveitamento de subprodutos e controle de efluentes industriais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291.

2. ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311.

3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715253.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MENDONÇA, Alexandre de Sá et al. Leite: composição e propriedades físico-químicas. Guarapuava: UNICENTRO, 2012. Disponível em: https://www2.unicentro.br/wp-content/blogs.dir/15/files/2012/11/leite.pdf.

2. MINAS GERAIS. EPAMIG. Leite e derivados: tecnologias, padrões de

identidade e qualidade. Juiz de Fora: EPAMIG/ILCT, 2020. Disponível em: https://www.epamig.br/ilct/wp-content/uploads/2020/07/LEITE-E-DERIVADOS-TECNOLOGIAS-PADR%C3%95ES-DE-IDENTIDADE-EQUALIDADE.pdf.

3. NASCIMENTO, André F. et al. Princípios fundamentais da tecnologia e processamento de produtos lácteos. Natal: IFRN, 2011. Disponível em: https://memoria.ifrn.edu.br/bitstream/handle/1044/2511/Princ%c3%adpios%20fundamentais%20da%20tecnologia%20e%20processamento%20de%20produtos%20l%c3%a1cteos.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

4. EMBRAPA. Gado de leite. Juiz de Fora: Embrapa, 2024. Disponível em: https://www.embrapa.br/gado-de-leite.

DISCIPLINA: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

EMENTA: Termodinâmica: Introdução a Sistemas Termodinâmicos e Leis. Soluções. Propriedades Coligativas. Dispersão e Colóides.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. MOTA, Cláudio Antônio de; SIQUEIRA, Hamilton Luiz de. Físico-química.

Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556903033.

2. ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Físico-química: volume 1. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2018. ISBN 9788522104185.

3. ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Físico-química: volume 2 [recurso eletrônico]. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/eb-ead-tecnologia-de-alimentos9788595023291p1010028.
2. SILVA, Magayver Dayan Afonso. Caracterização físico-química de alimentos: uma abordagem prática. Brasília: UnB, 2016. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/14089/1/2016_MagayverDayanAfonsoSilva.pdf.
3. BRASIL. Ministério da Educação. Análises físico-químicas: reações em alimentos. Brasília: Proedu, 2016. Disponível em: https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1453/An_Fis_Qui_R_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
4. ALMEIDA, Ana Lúcia. Análise de alimentos: caracterização físico-química. Lisboa: FCT/UNL, 2018. Disponível em: https://docentes.fct.unl.pt/ala/files/analise_de_alimentos_caracterizacao_fisico-quimica.pdf.
5. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715260. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/eb-tecnologia-doprocessamento-de-alimentos-4ed9788582715260-p1004680.

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. Minimização de perdas pós-colheita, aproveitamento integral de subprodutos vegetais e gerenciamento de resíduos orgânicos agroindustriais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. PEREIRA, Anderson do Nascimento et al. Fruticultura [recurso eletrônico].

Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902791.

2. MACHADO, Roseli Aparecida; FREITAS, Rafael da Silva; MIRANDA, Renata Costa de. Olericultura [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902326.

3. CONCEIÇÃO, Alda Maria Vieira da. Manual de viticultura [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582711620.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. OLIVEIRA, Alexandre Gori Maia de; SCHNEIDER, Sérgio. A dinâmica da fruticultura no Brasil: evolução recente e desafios para a sustentabilidade. Revista de Economia e Sociologia Rural, v. 54, n. 4, p. 613-628, 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/j/resr/a/XknMLMc8Fjn7WM6Lf57Kbxq/.

2. INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE. Tecnologia e processamento de frutas e hortaliças [recurso eletrônico]. Natal: IFRN, 2015. Disponível em: https://portal.ifrn.edu.br/institucional/pesquisa-posgraduacao-e-inovacao/editora/livros-publicados/2015/tecnologia-eprocessamento-de-frutas-e-hortalicas/.

3. BRASIL. Ministério da Educação. Tecnologia de frutas e hortaliças [recurso eletrônico]. Brasília: Proedu, 2020. Disponível em: https://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1480/Tec_Frut_Horta_Book_Ag.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

4. EMBRAPA. Tecnologia de frutas e hortaliças: pesquisa, desenvolvimento e inovação. Brasília: Embrapa, 2013. Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/907934.

DISCIPLINA: OPERAÇÕES UNITÁRIAS II

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. SANTOS, Marcelo de Oliveira; RIBEIRO, Rosana Aparecida de Araújo. Operações unitárias de separação e transporte. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902333.
2. SANTOS, Marcelo de Oliveira; RIBEIRO, Rosana Aparecida de Araújo. Operações unitárias de transferência de massa e energia. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902371.
3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715260.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. Apostila de Operações Unitárias I. Bagé: UNIPAMPA, 2023. Disponível em: https://sites.unipampa.edu.br/eqpoplaboratorio/files/2023/03/apostila-op-i.pdf.
2. ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA – USP. Aula 1 de Operações Unitárias I. Lorena: EEL-USP, [s.d.]. Disponível em: https://sistemas.eel.usp.br/docentes/arquivos/5840921/390/Aula1de0PUnitIpdf.pdf.
3. CEARÁ. Secretaria da Educação. Apostila de agroindústria: operações unitárias. Fortaleza: SEDUC, 2011.
4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ. Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Operações unitárias no processamento de alimentos. Belém: UFPA, [s.d.].

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. Direito de proteção ao consumidor e salvaguarda do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291.
2. NESPOLO, Cássia Regina et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2014. ISBN 9788582711958.
3. BASTOS, Rosângela Maria Lopes et al. Gestão de recursos, custos e formação de preços na indústria de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556902425.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. GARCIA, Ivone Batista et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/eb-ead-higiene-e-controle-sanitario-dealiment9786556901602-p1018553.
2. EMBRAPA. Legislação em segurança de alimentos. Brasília: Embrapa, 2024. Disponível em: https://www.embrapa.br/agencia-de-informacaotecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos/seguranca/legislacao.
3. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Dispensa de registro de alimentos. Brasília: ANVISA, 2024. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/ptbr/setorregulado/regularizacao/alimentos/dispensa-de-registro.
4. SÃO PAULO (Estado). Secretaria da Saúde. Resolução RDC nº 43, de 1º de setembro de 2015. São Paulo: CVS, 2015. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/zip/RDC_43_2015_.pdf.
5. SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal da Saúde. Legislação de alimentos – atualização 17/06/2021. São Paulo: SMS, 2021.

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. Gerenciamento de efluentes graxos industriais e aproveitamento de subprodutos da refinação de óleos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291.

2. ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.

Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311.

3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715253.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Tecnologia de óleos pesados e ultrapesados. Rio de Janeiro: UFRJ, 2014. Disponível em: http://tpqb.eq.ufrj.br/download/tecnologia-de-oleos-pesados-eultrapesados.pdf.

2. D'AVILA, Luiz Antônio; MENDONÇA, Paulo Sérgio. Propriedades antioxidantes e composição química de óleos vegetais. Revista Brasileira de Farmacognosia, v. 24, n. 2, p. 319-324, 2014. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbfar/a/Pfj5ZPrCb7TYS43Y5VfRVCQ/.

3. MARTINS, P. F. S. et al. Óleos e gorduras: composição, propriedades e aplicações. Engenharia Agrícola, v. 35, n. 6, p. 1168-1179, 2015. Disponível em: https://www.scielo.br/j/eagri/a/RwddfV8RHLrkXmQXZYXKMVc/abstract/?lang=pt.

4. EMBRAPA. Produção de óleo de soja em pequenas unidades industriais.

Londrina: Embrapa Soja, 2014. Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1019071/1/Doc171OL.pdf.

5. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS. Tecnologia de óleos e gorduras para engenharia de alimentos. Lavras: UFLA, 2019. Disponível em: http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/41440/1/TA%2071%20-%20Tecnologia%20de%20%C3%B3leos%20e%20gorduras%20para%20engenharia%20de%20alimentos.pdf.

5º PERIODO

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS
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 post-mortem. Parâmetros de qualidade da carne fresca. Tecnologia de abate. Maturação da carne. Microbiologia da carne. Processamento tecnológico de carnes in natura. Operações para o preparo de carcaças, vísceras e cortes comerciais de animais de abate. Conservação da carne pelo frio artificial. Métodos de resfriamento e congelamento da carne. Instalações frigoríficas. Higiene dos estabelecimentos industriais para o processamento de carne. Métodos de conservação: tratamento térmico, métodos químicos. Produtos salgados, curados, defumados. Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados. Processamento tecnológico de subprodutos. Carne mecanicamente separada. minimização de perdas, aproveitamento de subprodutos e controle de efluentes industriais.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715253. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291. ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
1. MAÇADA, Ana Carla Faria; BECKER, Joao Luiz; CARVALHO, Carlos Eduardo S. de. Cadeia produtiva da carne bovina: um estudo sob a ótica da teoria dos custos de transação. Revista de Administração de Empresas, v. 42, n. 2, p. 63-74, 2002. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rae/a/xSk8qzCBms5D6BjvPpkmv7d/.

SILVA, T. J. P. et al. Características físico-químicas de carnes de frangos de diferentes linhagens comerciais. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 62, n. 6, p. 1381-1388, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/j/abmvz/a/pKWvLtCVpDdTkt36THmRm4j/?lang=pt.
BRASIL. Ministério da Educação. Tecnologia de carnes e derivados [recurso eletrônico]. Brasília: Proedu, 2018. Disponível em: https://proedu.rnp.br/handle/123456789/1456.
GUTIÉRREZ, Harold. Tecnología de carnes: ciencia, procesamiento y comercialización. Pasto: Universidad de Nariño, 2018. Disponível em: https://sired.udenar.edu.co/7320/1/libro%20carnes%20digital.pdf.

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 matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Produtos de panificação e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos.
Ingredientes para panificação. Controle de qualidade e legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715260.
ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.
Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN 9788536304311.
NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Fundamentos de panificação e confeitaria. São Paulo: SENAI – SP Editora, 2014.
2. SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Industrialização de pães, massas e biscoitos. São Paulo: SENAI – SP Editora, 2016.
3. SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial Panificação. São Paulo: SENAI – SP Editora, 2017.
4. 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 BÁSICA E INDUSTRIAL

EMENTA: Fundamentos da contabilidade geral aplicada às organizações do setor agroindustrial e de alimentos: noções conceituais de patrimônio, ativo, passivo, receitas e despesas. Escrituração básica e elaboração das demonstrações financeiras fundamentais: Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e Demonstração do Fluxo de Caixa. Introdução à contabilidade de custos industriais: classificação, apropriação e controle de matérias-primas, insumos, mão de obra direta e custos indiretos de fabricação. Métodos e sistemas de custeio na produção de alimentos. Apuração do custo da mercadoria vendida, margem de contribuição, determinação do ponto de equilíbrio e formação do preço de venda. Análise econômico-financeira para tomada de decisões operacionais e estratégicas na agroindústria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SANTOS, Cristiano dos. Contabilidade básica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Sagah, 2022. ISBN 9788595027411.
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2022.
ISBN 9788522113712.
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos: volume 1. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2022. ISBN 9788587918406.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MARTINS, Eliseu. Gestão de custos contábeis e controle. 2. ed. São Paulo:
Atlas, 2018. ISBN 9788522102464. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/gestao-de-custos-contab-e-controle2ed9788522102464-p1039343.
UNOPAR. Contabilidade de custos e industrial [recurso eletrônico]. Londrina: UNOPAR, 2020.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA. Contabilidade de custos [recurso eletrônico]. Salvador: UFBA, 2018.
CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO CEARÁ. Custos e formação de preço. Fortaleza: CRC-CE, 2015.

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO EMPREENDEDORA

EMENTA: Planejamento estratégico e suas funções. Metodologia do Estudo Estratégico. Análise SWOT. A administração estratégica. Competitividade dos serviços de alimentação. Elaboração e resultados do planejamento estratégico. A decisão de empreender e a atividade empreendedora. Necessidade de mercado. Identificação de Oportunidades. Plano de Negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, Reinaldo. Administração estratégica de mercado. São Paulo: Atlas, 2014. ISBN 9788522490110.
NESPOLO, Cássia Regina et al. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre: Sagah, 2022. ISBN 9788595020443.
NESPOLO, Cássia Regina et al. Administração de serviços. Porto Alegre: Artmed, 2017. ISBN 9788582711781.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DIAS, Reinaldo. Administração estratégica [recurso eletrônico]. São Paulo:
Atlas, 2017. ISBN 9788597010138. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/administracao-estrategica-ebook-p988440.
BRASIL. Ministério da Educação. Administração estratégica [recurso eletrônico]. Brasília: Rede e-Tec Brasil, 2012.
BARBOSA, Jussara Marques et al. Plano de negócios: elaboração e análise [recurso eletrônico]. São Paulo: DoutorAgro, 2021.

6º PERIODO

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
EMENTA: Acidentes do trabalho: causas, consequências, análise e legislação. Riscos ambientais: riscos físicos, riscos químicos, riscos biológicos, riscos ergonômicos e riscos de acidentes. Normas regulamentadoras. Proteção individual. Sinalização de segurança. Proteção contra incêndios. PPP, LTCAT, PCMSO, PGR e CIPA. Fundamentos de gestão e sustentabilidade ambiental, gerenciamento de resíduos industriais e ergonomia com foco na integridade e dignidade humana do trabalhador.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
MEDEIROS, Vanessa Cristina. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2017. ISBN 9788582711781. DAL MOLIN, Tânia Maria et al. Técnico em segurança do trabalho. Porto Alegre: Artmed, 2017. ISBN 9788582713709. PHILIPPI JR., Arlindo; ROMÉRO, Mauro Antonio; BRUNA, Gilda Cardoso. Gestão ambiental. 3. ed. Barueri: Manole, 2018. ISBN 9788576056980.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
SCHNEIDER, Sérgio. Agricultura familiar e agroindústria rural: sustentabilidade e gestão ambiental. Porto Alegre: UFRGS, 2007. Disponível em: https://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad108.pdf. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável. Gestão ambiental. Belo Horizonte: SEMAD, 2014. Disponível em: https://smastr16.blob.core.windows.net/cea/2014/11/16-GEST%C3%83OAMBIENTAL.pdf. BRASIL. Ministério da Educação. Segurança do trabalho [recurso eletrônico]. Brasília: Rede e-Tec Brasil, 2012. UNIBAVE. Manual de segurança. Orleans: UNIBAVE, 2017.

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE INSTALAÇÕES DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.
EMENTA: Elaboração de um anteprojeto de uma indústria de alimentos ou correlata, cobrindo aspectos arquitetônicos e de engenharia. Tratamento e destinação de efluentes e resíduos industriais com ênfase na responsabilidade socioambiental e sustentabilidade operacional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
SILVA, César Augusto Silva da. Projeto de processos químicos industriais [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2017. ISBN 9788582711620. SANT'ANNA, Lina Cláudia; NICHELLE, PryscilaGharib; MIRANDA, Renata Costa de. Administração aplicada à produção de alimentos [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595022966. NEUFERT, Ernst. Arte de projetar em arquitetura. 19. ed. São Paulo: Gustavo Gili, 2021. ISBN 9786585346618.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. Brasília: CNA, 2015. Disponível em: https://www.cnabrasil.org.br/assets/arquivos/174-BOASPR%C3%81TICAS.pdf. BRASIL. Ministério da Educação. Elaboração e gestão de projetos [recurso eletrônico]. Brasília: CAPES, 2020. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/719480/2/Elabora%C3%A7% C3%A3o%20e%20Gest%C3%A3o%20de%20Projetos.pdf. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. Elaboração de projetos em administração [recurso eletrônico]. Florianópolis: UFSC, 2020. UNOPAR. Planejamento e organização de UAN: unidade de alimentação e nutrição [recurso eletrônico]. Londrina: UNOPAR, 2019.

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:
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. ISBN 9788582715468. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. ISBN 9788582715253. NESPOLO, Cássia Regina et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2021. ISBN 9788595023291.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Aditivos alimentares. Brasília: ANVISA, 2024. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/ptbr/setorregulado/regularizacao/alimentos/aditivos-alimentares.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia: perguntas e respostas. Brasília: ANVISA, 2020. Disponível em: https://bibliotecadigital.anvisa.gov.br/jspui/bitstream/anvisa/199/1/ANVISA_Aditivos%20alimentares%20e%20coadjuvantes%20de%20tecnologia%20_perguntas%20e%20respostas_2020.pdf.

PORTAL EFOOD. Aditivos e coadjuvantes de fabricação. São Paulo: Efood, 2022. Disponível em: https://portalefood.com.br/artigos/aditivos-ecoadjuvantes-de-fabricacao/.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Alimentos: publicada consolidação das normas de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia. Brasília: ANVISA, 2023.

METODOLOGIA

A metodologia adotada pelo curso Superior de Tecnologia em Alimentos 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:

a) O desenvolvimento de atividades que permitam, favoreçam e estimulem:

- A problematização do conhecimento, buscando confirmação em diferentes fontes;
- A reflexão e a crítica frente aos problemas;
- O entendimento da totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade;
- O estudo, a pesquisa e sua articulação com a realidade;
- A discussão, o trabalho em grupo, a tomada de decisão, a comunicação, e a liderança.

b) 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 do conteúdo a ser ensinado levando em conta:

● O reconhecimento da existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno;

● A articulação e integração dos conhecimentos dos diferentes eixos do curso sem sobreposição de saberes;

● A adoção de atitudes inter e transdisciplinar nas práticas educativas; ● A contextualização dos conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos;

● As estratégias de ensino-aprendizagem que favoreçam processos amplos e significativos de aprendizagem;

● Os processos de avaliação formativa e somativa; ● E o valor da interação professor-aluno.

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

- A participação ativa dos sujeitos no processo de formação técnico-acadêmica;
- O estímulo à leitura como instrumento de ampliação e atualização de conhecimento de área;
- A realização de atividades científicas a partir da produção de textos, experimentos tecnológicos, participação em eventos científicos e outras metodologias capazes de promover novas indagações científicas que favoreçam a apropriação do conhecimento.

Não obstante, em cada disciplina o docente é orientado a utilizar os meios que melhor convier para que o ensino e a aprendizagem ocorram satisfatoriamente. Nesse sentido, fica a cargo do professor especificar em seus planos de ensinos as atividades práticas e teóricas dentro da carga horária destinada à disciplina, detalhando os recursos utilizados e atividades a serem desenvolvidas, como por exemplo, o uso de laboratórios ou visitas técnicas, usando sempre as melhores estratégias para favorecer uma aprendizagem significativa (Ver Anexo G – Exemplo de plano de ensino).

ATIVIDADES PRÁTICAS

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

Quadro 10. Descrição das Atividades Práticas do curso de Alimentos

Local		**Atividade desenvolvida**
Unidades da UNCISAL	Laboratórios Multidisciplinar	• Aulas práticas de Química • Aulas práticas de Análise Sensorial(*) • Aulas práticas das disciplinas de tecnologia de alimentos (cárneos, lácteos, bebidas, cereais e panifícios, frutas e hortaliças, óleo e gordura). (*)
	Laboratório de Microbiologia	• Microbiologia Geral • Microbiologia de Alimentos

	Espaço digital I e II	• Aulas práticas de informática e • Desenho técnico • Planejamento de instalações da indústria de alimentos

Fonte: CTEC/ UNCISAL

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem é um processo contínuo e articulado de construção do conhecimento na relação estabelecida entre os discentes e as/os docentes. Fundamenta-se numa concepção pedagógica que se concretiza no cotidiano da sala de aula, sem que esta resulte, imediatamente, na mensuração do rendimento escolar.

A avaliação explicitada no Projeto Pedagógico do Curso, como também, a concepção que os docentes têm sobre a ação educativa, deverá estar centrada na aprendizagem dos discentes, comprometendo-se com seu desempenho e com a construção do saber. Desse modo, não deve estar estritamente baseada em medidas quantitativas, deverá estar voltada para a apreensão dos fundamentos teóricometodológicos trabalhados pelos discentes ao longo do curso, e para o desenvolvimento das suas habilidades e competências. A avaliação deverá ser realizada cotidianamente permitindo a aquisição e ou (re)construção do conhecimento, no processo ensino e aprendizagem.

Assim, a avaliação como processo, implica a realização de atividades e aplicação de instrumentos que permitam aferir e acompanhar o desempenho dos alunos/as nos processos de aprendizagem, bem como, a participação na sala de aula e na realização de exercícios individuais e grupais.

Em cumprimento ao Regimento da UNCISAL, ao Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos e às orientações pedagógicas das Diretrizes Nacionais Curriculares, a avaliação da aprendizagem será realizada em caráter contínuo e processual, na mediação dos processos de ensino e de aprendizagem: abrangerá os aspectos de assiduidade e de rendimento escolar, por meio da observação e do acompanhamento contínuo do desempenho do aluno e dos resultados por ele obtidos, em

exercícios individuais e/ou em grupo, projetos, relatórios, provas e demais atividades constantes nos Planos de Ensino das disciplinas.

Nessa perspectiva, o processo avaliativo dos acadêmicos do curso visa, não apenas medir o conhecimento, mas também, levar o estudante a tomar consciência da evolução de sua aprendizagem, por meio, de vários instrumentos, tais como: provas teóricas e práticas, seminários, oficinas, apresentação de projetos científicos, desenvolvimento de pesquisa, estudos de caso, portfólio, estudos dirigidos, atividades desenvolvidas no Portal Universitário, dentre outros, adequados às características de cada disciplina, a fim, de criar oportunidade para o discente consolidar o conhecimento de diferentes formas. Formalmente descrita nos planos de ensino e explicitada ao aluno logo no primeiro dia de aula, a avaliação, no curso Superior em Alimentos, considera os aspectos cognitivos e de atitudes, a interação com colegas e usuários, a postura profissional, a participação nas aulas teóricas ou práticas e o desenvolvimento das habilidades de comunicação e psicomotoras.

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Os Estágios Supervisionados da UNCISAL estão de acordo com a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, com o Regimento Geral (UNCISAL, 2005) e pela Resolução CONSU nº 013/11 de 06 de abril de 2011. Segundo esta Resolução, nos Cursos Superiores de Tecnologia o estágio não é obrigatório, contudo, entendeu-se que, no caso específico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, este seria parte indispensável para a formação do graduando em sua totalidade. Isso porque, o estágio na área de Alimentos permitirá ao aluno ter a aproximação necessária entre teoria e prática, através da sua inserção nos espaços laborais.

Dessa forma, as atividades de estágios supervisionados serão obrigatórias e serão regidas pelo Regulamento do Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, podendo ser desenvolvidas, 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 (Ver Anexo E - Regulamento do estágio do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos).

Além disso, o aluno conta com os Planos de estágio que detalham as etapas e procedimentos do estágio, de forma a orientar o discente quanto a sua participação dentro do órgão concedente do estágio.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A Atividade Complementar é um componente curricular obrigatório prescrito nas Diretrizes Curriculares Nacionais, normatizado, institucionalmente em seu Regimento Geral (UNCISAL, 2005) e pela Resolução CONSU nº 019/11 de 14 de junho de 2011.

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, considera–se "Atividades Complementares" aquelas que, guardando relação de conteúdo e forma com atividades de cunho acadêmico, represente instrumentos válidos para o aprimoramento da formação básica e profissional do futuro do Profissional, totalizando 80 (oitenta) horas que serão desenvolvidas no decorrer dos seis semestres do curso. Tais atividades estão relacionadas à participação em Congressos, cursos de idioma estrangeiro, monitoria entre outras atividades. O detalhamento e demais regulamentações para as Atividades Complementares seguem o regulamento estabelecido pelo curso (Anexo F – Regulamento das Atividades Complementares do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos).

O aluno deve apresentar, até a conclusão de cada período letivo, todos os certificados obtidos ao final de cada atividade para que as horas das atividades sejam devidamente computadas. O discente que não atingir a carga horária total dessas atividades não poderá colar grau, ficando

estabelecido um prazo de mais um semestre letivo para completar o saldo de horas a cumprir.

AÇÕES CURRICULARES DE EXTENSÃO (ACEx)

As atividades de extensão permeiam a formação do aluno do CST em Alimentos. Durante sua permanência no curso deverá integralizar, no mínimo, 10% da carga horária total do curso, de atividades de extensão.

Neste curso, para fins de Curricularização, as atividades de extensão podem ser realizadas a partir do 1º período, em que o discente escolhe o(s) projeto(s) de extensão que deseja participar, desde que cumpra até o final do curso 260h necessárias de extensão para a sua formação. A carga horária de cada projeto varia de acordo com a natureza do projeto e o proponente. Os projetos são ofertados por docentes não só vinculados ao curso de Alimentos, bem como outros cursos da própria instituição. E os projetos estão de acordo a normatização da Próreitoria de Extensão da UNCISAL.

INFRAESTRUTURA DO CURSO

O curso superior de Tecnologia em Alimentos desenvolve suas atividades acadêmicas e de gestão no prédio sede da UNCISAL, localizado no bairro do Trapiche da Barra, Maceió. Este prédio possui 6 andares, com uma área total de 10.777,82 m². Nele também funcionam a Reitoria e as Pró-Reitorias acadêmicas administrativas, além das salas de aulas, laboratórios e demais estruturas que formam a sede administrativa e acadêmica da universidade.

De acordo com o PDI 2020-2024, as atuais instalações físicas da UNCISAL são as descritas apresentadas no Quadro a seguir:

Quadro 11. Instalações físicas do prédio sede da UNCISAL.

PAVIMENTO	ÁREAS

TÉRREO Área: 3.781,84 m²	**Áreas comuns:** Recepção; Banheiros masculino e feminino; Auditório Emil Burihan; Depósito; Almoxarifado; Espaço de convivência; Serviço de fotocópia Restaurante universitário (implementação futura)
	Área acadêmica: Controladoria Acadêmica; Setor de Inspetoria de Alunos; Salas de aula; Laboratório de Anatomia; Laboratório de Habilidades I, II, III e IV; Instituto do corpo; Laboratórios de Pesquisa (biomagnetismo, citogenética humana, doenças infecto-parasitárias, multiusuário I, II e III, neurociências); Sala de convivência dos pesquisadores; Laboratório de Ensino Multidisciplinar (bioquímica, bromatologia, farmacologia e fisiologia humana) Laboratório de Ensino: Microscopia I e II; Salas de extenão: UNCISATI e Sorriso de Plantão

	Área assistencial – Salas de atendimento CER III; – Clínica de Fonoaudiologia (implantação futura);
	Área administrativa: – Reprografia; – Serviço de Informação Processual e Arquivo - SIPA. – Supervisão de Atenção e saúde e bem-estar (SASBEM)
1º PAVIMENTO **Área:** **2.974,82 m²**	**Áreas comuns:** Banheiros masculino e feminino, Auditório Prof. Djalma Brêda; Mini auditório Profa. Ana Raquel Mourão; Sala de videoconferência Profa. Juciara Pinheiro.
	Área acadêmica: Salas de aula; Núcleo de inovação tecnológica (NIT); Biblioteca Hélvio Auto de Farias; Sala dos professores; Sala Coordenação dos cursos; Centros e núcleos

	Área administrativa: Serviço de Administração do Campus SAC
2º PAVIMENTO **Área:** **2.023,47 m²**	**Áreas comuns:** Banheiro masculino e feminino; - Refeitório
	Área acadêmica e assistencial: Salas de aula; Laboratório de Habilidades IV: Órtese, prótese e recursos terapêuticos; Diretório Central de Estudantes DCE; Diretório acadêmico dos tecnólogos (DATEC); Centros Acadêmicos; Comitê de Ética em Pesquisa (CEP); Coordenação do Mestrado; Sala de reunião: colegiado e NDE; Sala de Tutoria Laboratório de Prevenção e combate ao incêndio Centro de Tecnologia
	Área administrativa: Comissão Própria de Avaliação – CPA; Supervisão de Tecnologia da Informação – SUTIN; Setor de Passagens Aéreas e Diárias – PAE Setor de Subgestão de Água Esgoto Energia e Telefonia Móvel e Fixa - SAET
3º PAVIMENTO **Área:** **1.845,09 m²**	**Áreas comuns:** copa; Banheiros masculino e feminino; – Ouvidoria universitária.
	Área acadêmica e assistencial: Sala digital I e II, Núcleo de Apoio Psicopedagógico, Núcleo de Educação a Distância,
	Área administrativa: Recepção da Reitoria, Reitora, Vice-Reitoria e Chefia de Gabinete; Pró- Reitoria de Gestão Administrativa - PROGAD; Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas - PROGESP; Pró-Reitoria de Ensino e Graduação - PROEG; Pró-Reitoria de Extensão - PROEX; Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação- PROPEP; Pró-Reitoria Estudantil - PROEST Coordenação Jurídica - COJUR; Comissão Permanente de Inquérito Administrativo; Assessoria de Comunicação - ASCOM; Assessoria de Governança e Transparência; Assessoria de Relações Internacionais; Gerência de Planejamento - GPLAN; Gerência Financeira - GEFIN; Setor de Vigilância.

4º PAVIMENTO Área: 105,40 m²	Coordenação de Engenharia e Arquitetura – CEARQ.
5º PAVIMENTO Área: 105,40 m²	Laboratório de Audição e Tecnologia – LATEC
6º PAVIMENTO Área: 105,40 m²	Alojamento da Residência Multiprofissional.
CASA DE MÁQUINAS Área: 105,40 m²	Casa de Máquinas.
ÁREA TOTAL - 10.777,82 m²	

Fonte: PDI Uncisal 2020/2024

Salas de aula

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

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

Destacam-se para cada um dos pavimentos, duas baterias de banheiros; sendo a primeira com 34,90 m^2 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 m^2 e outra com 34,60 m^2 de área de ocupação.

Laboratórios de Ensino

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos dispõe de uma infraestrutura laboratorial instalada no Prédio Sede da UNCISAL que atende integralmente às exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais e aos padrões de qualidade do Ministério da Educação. Os laboratórios de ensino destinam-se ao desenvolvimento de aulas práticas, demonstrações

experimentais, controle físico-químico, ensaios microbiológicos e processamento tecnológico de matérias-primas e produtos alimentícios.

Constituem a estrutura laboratorial de apoio pedagógico direto ao curso:

Laboratório Multidisciplinar de Ensino

Espaço dotado de bancadas com revestimento resistente, capelas de exaustão de gases, sistemas de distribuição de água, gás e energia elétrica, além de equipamentos analíticos e vidrarias. Atende às atividades experimentais de química, bioquímica e análises físico-químicas de alimentos.

Laboratório de Microbiologia:

Equipado com estufas bacteriológicas, autoclaves, câmara de fluxo laminar, microscópios ópticos binoculares, contadores de colônias e sistemas de esterilização. Nele são desenvolvidas as aulas práticas de Microbiologia Geral e Microbiologia de Alimentos.

Laboratório de Processamento de Alimentos (Laboratório Cozinha)

Ambiente projetado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), revestido com materiais higienizáveis, dotado de bancadas de aço inoxidável, equipamentos de cocção, refrigeração, congelamento, fornos industriais e utensílios culinários e agroindustriais. Atende às práticas tecnológicas de processamento de carnes, leites, frutas e hortaliças, panificação, bebidas, óleos e novos produtos.

Laboratórios de Informática e Espaços Digitais

Espaços informatizados com conectividade de alta velocidade para aulas práticas de Desenho Técnico, Informática Básica e simulação de Planejamento de Instalações Agroindustriais.

Sala de Professores

Os professores se reúnem na sala dos seus respectivos Centros a qual conta com um espaço compartilhado de convivência com duas mesas grandes e uma sala privada para reuniões.

Espaço de Trabalho para a Coordenação do Curso

A Coordenação do Curso Superior de Alimentos está localizada no primeiro andar do prédio sede, em espaço conjunto com as coordenações de cursos.

Biblioteca

A Biblioteca da UNCISAL cumpre a sua função de apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão. O seu horário de atendimento ao público é das 7h30 às 21h45 de segundafeira a sexta-feira, contando com os seguintes serviços e estrutura, de acordo com o PDI 2020-2024:

- Espaço físico para Estudos em Grupo (7 mesas, 28 cadeiras);
- Espaço físico para Estudo Individual (10);
- Sala de vídeo: DVD e TV, cadeiras (23);
- Sala de Informática: computadores (18) com cadeiras;
- Salão de Leitura: mesas (19), cadeiras (56);
- Rede sem fio.
- Atendente treinado na Língua Brasileira de Sinais – Libras (02);
- Pessoal técnico-administrativo: Assistente técnico-administrativo (05),
- Bibliotecário (02), Técnico em Recursos Humanos (01);

Os serviços oferecidos na Biblioteca são**:** Guia do Usuário, Consulta Interna, Empréstimo Domiciliar, Reserva de Material, Orientação à pesquisa bibliográfica e a pesquisa online, Normalização Bibliográfica, Catalogação da Publicação, Visitas Orientadas, Termo de Autorização para Publicação.

A política de atualização e expansão do Acervo da Biblioteca Central da Uncisal atende aos dispostos nas Resoluções Consu n°. 020/11 de 14 de junho de 2011 e n°.
08/2018, de 03 de maio de 2018.

Comitê de Ética em Pesquisa

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, é um colegiado transdisciplinar de caráter consultivo, educativo e deliberativo. Tem por finalidade defender os interesses dos participantes das pesquisas em sua integridade e dignidade, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos obedecendo aos pressupostos da Resolução 466/12 do Conselho nacional de Saúde (CNS) e de todas as suas complementares. Atende a todos os cursos e órgãos suplementares do complexo UNCISAL, além de prestar atendimento a outras Instituições de Ensino Superior e Unidades Hospitalares do estado de Alagoas.

O CEP/UNCISAL está legitimado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), através da Carta Circular nº. 143/2017/CONEP/CNS/GB/MS, de 31 de março de 2017. Possui regimento próprio e sua composição está devidamente constituída através da Portaria UNCISAL GR Nº. 400/2018 publicada no DOE-AL em 28 de junho de 2018. Possui sua infraestrutura no prédio-sede pertencente à UNCISAL, a saber, Rua Dr. Jorge de Lima, 113. Trapiche da Barra, CEP.: 57010-382.
A sala está localizada no primeiro andar.
Website: https://cep.uncisal.edu.br.
Correio eletrônico: cep@uncisal.edu.br.
Horário de funcionamento: diariamente no horário das 13h às 19h.

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.

Tecnologias de Informação e comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem

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

Nessa direção, no curso Superior em Alimentos, estão sendo utilizadas por docentes e discentes ferramentas como o Google *Classroom*e Moodle, que possibilitam: postagem de avisos, material didático, fórum e chat, propiciando maior comunicação e, consequentemente melhoria do processo de ensino e aprendizagem. A maior vantagem destes sistemas é a possibilidade de os professores interagirem com os alunos de diversas maneiras como a aplicação de trabalhos, esclarecimento de dúvidas, além das demais possibilidades. Outra ferramenta que os alunos e os professores possuem é o acesso à biblioteca (VIRTUAL) on-line, podendo realizar pesquisa em livros, periódicos e bases de dados, acerca de assuntos sobre sua área de formação e/ou de interesse diversos. Além disso, são constantemente utilizadas ferramentas como *Datashow* e outras mídias nos laboratórios de informática ou em sala de aula.

Tais formas de atualização do conhecimento por meio das TICs são oportunizadas aos alunos do curso, favorecendo a modernização dos conhecimentos e, por conseguinte, o aprendizado. Isto porque, as TICs garantem a acessibilidade digital e comunicacional, promovendo a interatividade entre docentes e discentes, por assegurar o acesso a materiais e aos recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitar experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

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.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 dez. 2002.

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

BRASIL. Lei nº 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 União, Brasília, DF, 15 abr. 2004.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 set. 2008.

BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia: Tecnologia em Alimentos. Brasília, DF, 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CES nº 277/2006. Brasília, DF, 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CES nº 436/2001. Brasília, DF, 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Educação: PNE 2014-2024: Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Brasília, DF: MEC, 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade a distância em cursos de graduação presencial. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, ano 157, n. 236, p. 70, 11 dez. 2019.

BRASIL. Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978. Aprova as Normas Regulamentadoras – NR – do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 6 jul. 1978.

BRASIL. Portaria nº 485, de 11 de novembro de 2005. Aprova a Norma Regulamentadora nº 32 – Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 nov. 2005.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro (org.). Projeto político-pedagógico da escola: uma construção possível. Disponível em: http://pep.ifsp.edu.br/wpcontent/uploads/2015/01/PPP-uma-constru%C3%A7%C3%A3o-coletiva.pdf.

ANEXOS

ANEXO A- Portaria da Criação do Curso

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

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

RESOLVE:

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

Dê-se ciência.

E cumpra-se.

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

ANEXO B – PORTARIA/UNCISAL Nº 272/2025 – Coordenador do curso

PORTARIA/UNCISAL Nº 272/2025

A VICE-REITORA, no uso de suas atribuições legais e prerrogativas legais que lhe confere a (o) Portaria/Uncisal nº 5686/2024, publicada no Diário Oficial do Estado de 13/12/2024, com fulcro na Lei Delegada nº 48 de 30 de dezembro de 2022, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nºE:41010.0000030945/2024, e considerando que possui os requisitos mínimos postos na mancionada Lei.

RESOLVE:

1. Designar o servidor EWERTON AMORIM DOS SANTOS, CPF nº014.084.874-62, Matrícula nº 3781, ocupante do cargo de PROFESSOR ADJUNTO, na unidade CENTRO DE TECNOLOGIA, do(a) UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIENCIAS DA SAUDE DE ALAGOAS para desempenhar a função Gratificada de COORDENADOR DO CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM ALIMENTOS, nível CHUNC-2, na unidade de CENTRO DE TECNOLOGIA, no(a) UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS, a partir de 01/01/2025.

Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas , em Maceió/AL, 02 de janeiro de 2025 .

ILKA DO AMARAL SOARES
VICE-REITORA

ANEXO C - PORTARIA/UNCISAL Nº 1339/2025 – NDE

Portaria/UNCISAL Nº 1339/2025 O Reitor da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais que lhe confere o Decreto Governamental nº 86.320 de 2 de Janeiro de 2023, Publicado no Diário Oficial do Estado, Edição Suplementar de 03/01/2023, com fulcro na Lei Delegada nº 48 de 30 de dezembro de 2022, bem como o que consta no Processo E:41010.0000002750/2025, RESOLVE: Instituir a nova composição do Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com os membros a seguir relacionados: Prof. Ewerton Amorim dos Santos (Matrícula 3781-8); Profa. Kelly Walkyria Barros Gomes (Matrícula 2898); Profa. Denise Correia Ferreira Bertoni (Matrícula 502021); Profa. Janatar Stella Vasconcelos de Melo (Matrícula 3123); Prof. Alessandro de Melo Omena (Matrícula 2791); Profa. Patrícia Maria Cândido Silva (Matrícula 27919); Profa. Vivian Sarmento de Vasconcelos (Matrícula 6871). Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação. Publique-se e cumpra-se. Gabinete do Reitor, em 17 de março de 2025. Prof. Dr. Henrique de Oliveira Costa - Reitor da UNCISAL.

ANEXO D - PORTARIA/UNCISAL Nº 1338/2025 - Colegiado

Portaria/UNCISAL Nº 1338/2025 O Reitor da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, no uso de suas atribuições e prerrogativas legais que lhe confere o Decreto Governamental nº 86.320 de 2 de Janeiro de 2023, Publicado no Diário Oficial do Estado, Edição Suplementar de 03/01/2023, com fulcro na Lei Delegada nº 48 de 30 de dezembro de 2022, bem como o que consta no Processo E:41010.0000002750/2025, RESOLVE: Instituir a nova composição do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com os membros a seguir relacionados: Prof. Ewerton Amorim dos Santos - Coordenador (Matrícula 3781-8); Profa. Kelly Walkyria Barros Gomes - Vice-Coordenador (Matrícula 2898); Profa. Denise Correia Ferreira Bertoni - Coordenadora do estágio (Matrícula 502021); Profa. Janatar Stella Vasconcelos de Melo (Matrícula 3123); Profa. Joceline Costa de Almeida (Matrícula 2745); Acadêmica Viviane Maria da Silva (Matrícula 47798); Acadêmica Rosineide dos Santos (Matrícula 47774). Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação. Publique-se e cumpra-se. Gabinete do Reitor, em 17 de março de 2025. Prof. Dr. Henrique de Oliveira Costa - Reitor da UNCISAL.

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

CAPÍTULO I

DAS BASES LEGAIS E CONCEPÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

Parágrafo único - O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas - UNCISAL possui um único Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, alocado formalmente no 6º período letivo da matriz curricular, cumprido com uma carga horária obrigatória de 120 (cento e vinte) horas realizadas integralmente no campo de estágio credenciado.

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, encaminhandoas 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 enviálo aos Supervisores de Estágio;

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

III – elaborar o Plano de atividades de estágio junto ao aluno e o Supervisor de Estágio; IV – orientar o referencial bibliográfico para o estagiário;

V – distribuir os estagiários por áreas ou subáreas;

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

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

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

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

X – informar, em tempo hábil, ao Coordenador de estágio, os casos de impedimento, ausência ou desistência de algum aluno nas atividades do estágio. XI – orientar, acompanhar e avaliar as atividades de estágio em cada unidade concedente; Art. 14º – São atribuições do Supervisor de Estágio: I – elaborar o Plano de atividades de estágio junto ao aluno e ao Professor Orientador; II – orientar e supervisionar o estagiário na execução das atividades do estágio;

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

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

Orientador do Estágio; V – registrar a frequência do estagiário; e

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

CAPÍTULO V

DOS DEVERES DO ALUNO ESTAGIÁRIO

Art. 15º – São deveres do aluno estagiário:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XI - estar ciente que *três faltas ao estágio*, sem informação do motivo ao Supervisor do campo de estágio e ao professor orientador acarretarão o desligamento do aluno e 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 definido 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. 19º.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Art. 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 em Alimentos, a partir da manifestação da Coordenação do Curso ou por escrito de outro interessado, tendo como última instância deliberativa o CONSU, se necessário.

ANEXO F- REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

CAPÍTULO II

DA COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

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

Art. 5º. Compete ao Coordenador do Curso:

I.Providenciar o protocolo da documentação entregue pelos alunos na Coordenação do Curso; II.Encaminhar os formulários e documentos comprobatórios ao Docente responsável pela Extensão; III.registrar a carga horária das Atividades Complementares no Sistema Acadêmico;

IV.Encaminhar, à época de conclusão do curso, o Formulário de Registro das Atividades Complementares à Controladoria Acadêmica, para fins de arquivamento.

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

I.Conferir os documentos comprobatórios dos alunos, de acordo com os dados do Formulário de Registro das Atividades Complementares;

II.Validar a carga horária de cada aluno, de acordo com o Quadro de Referência (Anexo)

III. Entregar os formulários com a carga horária de cada aluno ao Coordenador

do Curso e dar vistas aos alunos;

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

CAPÍTULO III

DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 7º. Compõem as Atividades Complementares do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UNCISAL um total de **80 (oitenta) horas**, as quais deverão ser integralizadas pelo discente ao longo dos seis semestres letivos do curso.

§ 1º. As atividades serão categorizadas e computadas de acordo com os seguintes grupos e limites máximos de aproveitamento:

Grupo I – Atividades de Ensino e Iniciação à Docência:

- Disciplinas optativas do curso ou de outros cursos superiores da UNCISAL ou IES conveniadas: até 40 horas;
- Realização de estágio extracurricular (não obrigatório) com plano de atividades correlato à área de alimentos: até 40 horas;
- Monitoria acadêmica voluntária ou remunerada: até 40 horas;
- Cursos livres de capacitação, formação profissional continuada e nivelamento acadêmico presencial ou online em áreas afins: até 30 horas.

Grupo II – Iniciação Científica e Inovação Tecnológica:

- Participação formal em projetos de pesquisa institucionalizados (PIBIC, PIBITI, PIBIC-Jr, PIP ou PROBIC): até 40 horas;
- Registro de depósito de patentes, modelos de utilidade ou marcas junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI): até 40 horas;
- Participação em grupos de estudo e pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq: até 20 horas.

Grupo III – Produção Técnico-Científica:

- Publicação de artigos completos em periódicos científicos indexados: até 40 horas;
- Publicação de artigos técnicos em revistas e boletins setoriais especializados: até 30 horas;
- Publicação de capítulos de livros ou livros com conselho editorial na área de alimentos: até 30 horas;
- Apresentação e publicação de resumos simples ou expandidos em anais de congressos: até 20 horas.

Grupo IV – Extensão Não Curricular e Ações Socioculturais:

- Participação voluntária em programas e projetos de extensão comunitária (excluídas as horas já validadas como ACEx): até 40 horas;
- Participação ativa em Ligas Acadêmicas aprovadas pela PROEX: até 30 horas;
- Participação em comissões organizadoras de simpósios, seminários, congressos, feiras acadêmicas e semanas de curso: até 30 horas;
- Atividades e eventos de natureza cultural, artística e esportiva institucionalizados: até 15 horas.

Grupo V – Eventos Científicos e Visitas Técnicas:

- Participação como ouvinte em congressos, convenções, conferências e jornadas científicas: até 30 horas;
- Participação em palestras, workshops, mesas-redondas e ciclos de debates: até 20 horas;
- Realização de visitas técnicas guiadas e avaliadas a indústrias, laboratórios de referência e entrepostos agropecuários: até 20 horas.

Grupo VI – Representação Estudantil e Colegiada:

- Atuação como representante titular ou suplente em Conselhos Superiores, Colegiado de Curso, Diretório Central dos Estudantes (DCE), Diretório Acadêmico (DATEC) e comissões da IES: até 40 horas.

§ 2º. Para a integralização da carga horária mínima de 80 (oitenta) horas, o estudante deverá, obrigatoriamente, comprovar aproveitamento em atividades pertencentes a, pelo menos, **2 (dois) grupos distintos** dentre os discriminados neste artigo.

§ 2º. Para a integralização da carga horária mínima de 80 (oitenta) horas, o estudante deverá, obrigatoriamente, comprovar aproveitamento em atividades pertencentes a, pelo menos, 2 (dois) grupos distintos dentre os discriminados neste artigo.

§ 3º. As ações educativas desenvolvidas no âmbito do Estágio Curricular Obrigatório ou validadas nas Ações Curriculares de Extensão (ACEx) não poderão ser computadas cumulativamente como Atividades Complementares.

§ 4º. Atividades desenvolvidas antes do ingresso do acadêmico no curso não terão validade para aproveitamento de carga horária.

§ 5º. É pré-requisito indispensável à validação que o acadêmico apresente comprovação documental/certificação alusiva ao evento mediante envio no sistema acadêmico institucional.

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

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

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

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

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

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

ANEXO G – MODELO DE PLANO DE ENSINO PARA AS AULAS

UNCISAL Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas	**PLANO DE ENSINO PARA AS AULAS**
I. IDENTIFICAÇÃO	
Unidade Curricular:	**Cód.:**
Curso:	
Carga Horária Total: **CH Teórica:**	**CH Prática:**
Turma:	**Ano/Semestre Letivo:**
Horário de oferta:	
Número previsto de Alunos:	
Prof. Coordenador da Disciplina:	**Centro:** Tecnologia
Professor(es) da Disciplina:	
II. EMENTA	
III OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM	
OBJETIVO GERAL: **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:** Objetivos de Conhecimentos: - Objetivos de Habilidade: - Objetivos de Atitudes: -	

IV. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

V. ESTRATÉGIAS DIDÁTICO-PEDAGÓGICAS

[ ] Aula expositiva
[ ] Pesquisa
[ ] Estudo dirigido
[ ] Vivência prática
[ ] Extensão
[ ] Painel Integrado
[ ] Prática em Laboratório
[ ] Portfólio
[ ] Dinâmica de Grupo
[ ] Discussão em pequenos grupos
[ ] Discussão de caso clínico
[ ] Seminário
[ ] Visita Técnica/ Excursão
[ ] Dramatização
[ ] Prática Assistencial
[ ] Problematização
[ ] TICs
[ ]Plataforma de Suporte e Gestão da Aprendizagem (Google Classroom)
[ ] Outros: Iniciação à pesquisa

Recursos Necessários para o Discente

VI. ESTRATÉGIAS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

VII. BIBLIOGRAFIA

Bibliografia básica:

1.
2.
3.

Bibliografias complementares:

1.
2.
3.
4.
5.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

REGULAMENTO PARA FUNCIONAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

(Aprovado, por unanimidade, pelo colegiado de curso em 28 de fevereiro de 2025)

O presente regulamento foi baseado na Portaria Nº 147, de 2 de fevereiro de 2007, no Parecer CONAES Nº. 4, de 17 de junho de 2010 e na Resolução Consu nº 009 de 2011.

Capítulo I: Da Finalidade

Art. 1º - O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão colegiado de natureza consultiva e propositiva, responsável pela concepção, implementação, acompanhamento, consolidação e atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Superior de Tecnologia em Alimentos.

Capítulo II: Da Composição

Art. 2º - O NDE será composto por, no mínimo, 5 (cinco) docentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, atendendo aos seguintes critérios:

1. O Coordenador do Colegiado do Curso será o Presidente do NDE, e os demais membros serão indicados pelo Colegiado;
2. Docentes com comprovada contribuição para o curso nas áreas de ensino, pesquisa, extensão e/ou assistência;
3. Atuação em regime de tempo integral ou parcial, com pelo menos 20% de seus componentes com dedicação em tempo integral, caso existam;
4. Pelo menos 60% dos membros devem possuir titulação stricto sensu; e
5. A cada 2 anos, no máximo, 1/3 dos participantes poderá ser renovado.

Parágrafo único - Os membros do NDE terão mandato **mínimo** de 3 (anos) anos, sendo permitida a recondução:

1. Segundo a Resolução Consu nº 009 de 2011, a participação no NDE deve durar no máximo 6 anos consecutivos. Excetuando-se nos casos de recondução do coordenador de curso; e

2. Após a ocorrência de um ato regulatório, obrigatoriamente os dois membros com ingresso mais recente no NDE deverão se manter até o ato regulatório seguinte.

Capítulo III: Das Atribuições Art. 3º - Compete ao NDE:

1. Analisar e propor alterações no PPC, visando à atualização e melhoria contínua;
2. Acompanhar e avaliar o desenvolvimento das atividades acadêmicas e pedagógicas do curso;
3. Propor e acompanhar projetos pedagógicos inovadores e integradores;
4. Incentivar a integração entre ensino, pesquisa e extensão;
5. Promover a articulação do curso com as demandas do mercado de trabalho e da sociedade;
6. Propor ações para a formação continuada dos docentes;
7. Avaliar periodicamente os indicadores de desempenho acadêmico do curso e propor medidas de melhoria;
8. Analisar e propor políticas de ingresso e retenção de estudantes, visando à inclusão e à equidade;
9. Realizar estudos e atualização periódica do PPC, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante; e
10. Analisar a adequação do perfil do egresso, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) e as novas demandas do mundo do trabalho.

Capítulo IV: Das Reuniões

Art. 4º - O NDE reunir-se-á ordinariamente pelo menos uma vez por mês e, extraordinariamente, quando convocado pelo Coordenador do Curso ou por 1/3 (um terço) de seus membros.

Art. 5º - As reuniões serão registradas em atas, que deverão ser aprovadas pelos membros presentes e assinadas pelo Coordenador do NDE e pelos membros presentes.

Art. 6º - As deliberações do NDE serão tomadas por maioria simples dos votos dos membros presentes.

Capítulo V: Disposições Finais

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Art. 7º - Esta resolução entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, revogadas as disposições em contrário.

Art. 8º - Para os casos omissos nesta resolução o NDE fará proposições para apreciação do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, em conformidade com o Regimento Interno da Instituição.

Maceió-AL, 28 de fevereiro de 2025.

Ewerton Amorim dos Santos
Coordenador do Curso

Kelly Walkyria Barros Gomes
Vice-coordenadora do Curso