



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**

**PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO**

**CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

***CAMPUS UFV-FLORESTAL***

**FLORESTAL – MG**

**2018 em atualização**



## **UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**

### **Missão da Universidade Federal de Viçosa**

**“Exercer uma ação integrada das atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando à universalização da educação superior de qualidade, à promoção do desenvolvimento das ciências, letras e artes e à formação de cidadãos com visão técnica, científica e humanística, capazes de enfrentar desafios e atender às demandas da sociedade.”**



## **UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**

### **Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos**

Prof. Bruno de Sousa Corradi

### **Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos**

Prof<sup>o</sup>. Bruno de Sousa Corradi

Prof<sup>o</sup>. José Carlos Baffa Júnior

Prof<sup>o</sup>. Fábio Takahashi

Prof<sup>a</sup>. Pollyanna Cardoso Pereira

Prof<sup>a</sup>. Ana Teresa Peret Dell'Isola

Prof<sup>a</sup>. Juliana Cristina Tristão

Prof<sup>o</sup>. Fernando de Souza Bastos

Prof<sup>o</sup>. Leonardo Antônio Mendes de Souza

### **Comissão Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos**

Prof<sup>o</sup>. Bruno de Sousa Corradi

Prof<sup>o</sup>. José Carlos Baffa Júnior

Prof<sup>o</sup>. Fábio Takahashi

Prof<sup>a</sup>. Pollyanna Cardoso Pereira

Prof<sup>a</sup>. Ana Teresa Peret Dell'Isola

Prof<sup>a</sup>. Juliana Cristina Tristão

Prof<sup>o</sup>. Fernando de Souza Bastos

Prof<sup>o</sup>. Leonardo Antônio Mendes de Souza

Aline Rodrigues de Moraes (Discente)



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

### **Professores da área de Engenharia de Alimentos**

Prof<sup>o</sup>. Bruno de Sousa Corradi

Prof<sup>o</sup>. José Carlos Baffa Júnior

Prof<sup>o</sup>. Fábio Takahashi

Prof<sup>a</sup>. Pollyanna Cardoso Pereira

Prof<sup>a</sup>. Ana Teresa Peret Dell'Isola

Prof<sup>a</sup>. Camila Nair Batista Couto Villanueva

Prof<sup>a</sup>. Vanelle Maria da Silva

Prof. Robledo de Almeida Torres Filho

Prof<sup>a</sup> Naiara Barbosa Carvalho

Prof<sup>a</sup> Karina Rogério de Oliveira Viana Souza

Prof<sup>a</sup>. Franceline Aparecida Lopes



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

**Curso:** Graduação em Engenharia de Alimentos

**Modalidade oferecida:** Bacharelado

**Título acadêmico conferido:** Engenheiro de Alimentos

**Modalidade de ensino** Presencial

**Regime de matrícula:** Semestral

**Tempo de duração:** 05 anos - prazo padrão

**Carga horária total:** 3630 horas

**Número de vagas oferecidas:** 45 vagas anuais

**Turno de funcionamento:** Integral

**Forma de ingresso:** Definida conforme o Regime Didático da UFV

**Local de funcionamento:** *Campus* Florestal

**Endereço:**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – UFV

CAMPUS FLORESTAL

Rodovia LMG 818, km 06 - Florestal - MG - 35690-000

Tel: (31) 3536-3300

## SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	8
2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	10
3. CONCEPÇÃO DO CURSO.....	13
4. OBJETIVOS DO CURSO .....	14
5. PERFIL E COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS .....	15
6. ESTRUTURA CURRICULAR.....	16
6.1. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	20
6.2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	20
6.3. EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E AFRICANA .....	21
6.4. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL .....	22
7. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO .....	23
8. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO .....	23
9. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM .....	24
10. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM .....	26
11. TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	27
12. APOIO AO DISCENTE.....	30
13. AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO.....	35
14. INGRESSO NO CURSO.....	37
15. OUTRAS ATIVIDADES DO CURSO.....	38
16. RECURSOS HUMANOS .....	42
16.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE .....	42
16.2. ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE.....	42
16.3. COLEGIADO DO CURSO .....	43
17. INFRAESTRUTURA .....	44
ANEXOS.....	51
ANEXO I – ATA DE REUNIÃO DO CEPE- AUTORIZAÇÃO DO CURSO .....	51
ANEXO II - DIRETRIZES CURRICULARES DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS .....	58
ANEXO III – MATRIZ CURRICULAR.....	70

ANEXO IV - REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS .....	75
ANEXO V - REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC: ENGENHARIA DE ALIMENTOS.....	80
ANEXO VI – CORPO DOCENTE .....	94
ANEXO VII – PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS .....	102
ANEXO VIII – RESOLUÇÃO DO CEPE INSTITUIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) E ATO DE NOMEAÇÃO DO NDE.....	111
ANEXO IX – RESOLUÇÃO DO CEPE INSTITUIÇÃO DA COMISSÃO COORDENADORA DE CURSO (CCC) E ATO DE NOMEAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO.....	112
ANEXO X – NORMAS DE FUNCIONAMENTO DOS LABORATÓRIOS.....	115

## 1. APRESENTAÇÃO DO CURSO

A Universidade Federal de Viçosa - UFV originou-se da Escola Superior de Agricultura e Veterinária - ESAV, criada pelo Decreto nº 6.053, de 30 de março de 1922, do então Presidente do Estado de Minas Gerais, Arthur da Silva Bernardes, sendo inaugurada em 28 de agosto de 1926. No período de sua criação, foram convidados por Arthur Bernardes, o Prof. Peter Henry Rolfs, para organizar e dirigir a ESAV, e o Engenheiro João Carlos Bello Lisboa, para administrar os trabalhos de construção do estabelecimento.

Em 1927 foram iniciadas as atividades didáticas, com a instalação dos Cursos Fundamental e Médio e, no ano seguinte, do curso superior de Agricultura. Em 1932 foi criado o curso superior de Veterinária.

Graças a sua sólida base e a seu bem estruturado desenvolvimento, a UFV adquiriu renome em todo o País, o que motivou o Governo Federal a federalizá-la, em 15 de julho de 1969, com o nome de Universidade Federal de Viçosa.

Em mais de 80 anos de história, a UFV vem destacando-se pela qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão oferecidos. A UFV apresenta elevada produção científica e configura-se como um dos maiores centros de excelência do país.

Nos últimos anos, a UFV tem passado por um extraordinário crescimento acadêmico administrativo. Em 22 de maio de 2006, o Conselho Universitário da UFV - CONSU, pela Resolução nº 07, aprovou a criação do *campus* de Florestal e determinou ações de expansão e aperfeiçoamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, além da unidade de ensino médio tecnológico, o *campus* faz parte do processo de expansão da UFV, com a criação de cursos de ensino superior. No dia 25 de julho de 2006, pela Resolução CONSU nº 08, foi autorizada a criação do *campus* de Rio Paranaíba, localizado na região do Alto Paranaíba.

A UFV aderiu ao Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI, instituído pelo Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007, que tem como um dos seus objetivos dotar as Universidades Federais com as condições necessárias para ampliação do acesso e permanência na educação superior.

Adicionalmente aos novos *campi*, vários cursos de graduação, em diversas áreas do conhecimento, foram criados, vários programas de pós-graduação, em nível de mestrado e doutorado foram iniciados e cursos superiores de tecnologia estão sendo introduzidos.

Desde sua criação, a UFV vem oferecendo importante contribuição ao País, como demonstram os numerosos profissionais que por aqui passaram, vindos de todo o Brasil e de outros países, as diversas tecnologias desenvolvidas ou adaptadas para as condições brasileiras e os vários produtos melhorados, cujo desempenho na agropecuária brasileira é reconhecido nacional e internacionalmente, como é o caso, dentre outros, do café, da soja e de aves para corte e aves poedeiras.

A Central de Desenvolvimento Agrário de Florestal, CEDAF, escola vinculada à Universidade Federal de Viçosa, foi instituída como *Campus* Universitário em 2006, a partir dessa data se iniciaram os estudos para criação de novos cursos superiores. Com o incentivo do Governo Federal através do projeto REUNI, foi possibilitada a implantação de 10 cursos superiores no *campus* Florestal, dentre esses, o curso de Engenharia de Alimentos. Em 13/08/2009, Ata Nº 464, o CEPE-UFV autorizou a criação do curso.

A criação do curso superior em Engenharia de Alimentos foi possível, pois a CEDAF já possuía tradição no ensino e extensão na área de processamento de alimentos, advindos dos cursos Técnico em Agropecuária e Técnico em Alimentos, tradicionais na instituição, apresentando infra-estrutura como uma Agroindústria com setores de Processamento de Carnes, Leite, Panificação e Vegetais. A localização privilegiada do *campus*, situado na Região Metropolitana de Belo Horizonte, próximo a centros produtores de alimentos e diversas indústrias de grande, médio e pequeno porte da área de alimentos também impulsionou a oferta do curso na UFV-Florestal. A partir de então, a administração superior da UFV tem se empenhado para a estruturação dos diferentes cursos, implantando e equipando laboratórios, salas de aula e setores ligados ao ensino, pesquisa e extensão.

Percebe-se também que a indústria de processamento de alimentos tem se desenvolvido muito rápido nas últimas décadas o que acarretou em um aumento na demanda de mão-de-obra especializada para esse setor. Atualmente o Engenheiro de Alimentos é o profissional mais capacitado para atuar nessa área de conhecimento.

Vale ressaltar que, o *campus* também oferece cursos que possuem ligação com a Engenharia de Alimentos como Física, Química, Ciências Biológicas e Matemática, o que possibilita a execução de projetos interdisciplinares, envolvendo diferentes áreas e fortalecendo a pesquisa, o ensino e as atividades de extensão.

O curso de Engenharia de Alimentos do Campus UFV-Florestal iniciou suas atividades no ano de 2010, ofertando a partir de então 45 vagas anuais.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O curso de Engenharia de Alimentos foi concebido para formar Engenheiros de Alimentos para desempenhar a atividade profissional regulamentada através da lei nº 5.194 de dezembro de 1966 e da Resolução 218 de 29/06/1973 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CONFEA). A lei dispõe sobre as atividades profissionais, caracterizando o exercício profissional como de interesse social e humano. Para tanto, especifica que atividades do engenheiro deverão importar na realização de empreendimentos tais como: aproveitamento e utilização de recursos naturais do país e o desenvolvimento industrial e agropecuário do Brasil.

A lei, que é referente aos engenheiros de todas as modalidades, dispõe sobre o uso de títulos profissionais, sobre o exercício legal da profissão, sobre as atribuições profissionais e sua coordenação. Assim sendo, as atividades do Engenheiro de Alimentos estão assim designadas:

- Supervisão, coordenação e orientação técnica.
- Estudo, planejamento, projeto e especificações.
- Estudo de viabilidade técnico-econômica.
- Assistência, assessoria e consultoria.
- Direção de obra e serviço.
- Vistoria, perícia, avaliação arbitramento, laudo e parecer técnico.
- Desempenho de cargo e função técnica.
- Ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica, extensão.
- Elaboração de orçamento.
- Padronização, mensuração e controle de qualidade.
- Execução de obra e serviço técnico.
- Fiscalização de obra e serviço técnico.
- Produção técnica e especificação.
- Condução e trabalho técnico.
- Condução de equipe de instalação, montagem, operação, reparo e manutenção.
- Execução de instalação, montagem e reparo.
- Operação e montagem de equipamento e instalação.
- Execução de desenho técnico.

O desempenho dessas atividades refere-se à indústria de alimentos, acondicionamento, preservação, transporte e abastecimento de produtos alimentares, seus serviços afins e correlatos

O Curso de Engenharia de Alimentos foi reconhecido pelo Governo Federal através do Decreto 68644 de 21/05/1971 e seu currículo mínimo foi estabelecido na nova concepção de ensino de Engenharia no Brasil nas resoluções do Conselho Federal de Educação 48/76 e 52/76 e Portaria 1695/94 do Ministério da Educação e dos Desportos.

Do ponto de vista legal, de acordo com as diretrizes do Conselho Nacional de Educação, o Curso está ancorado da Resolução N° 11, de 11 de março de 2002, do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) - que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia, no Parecer CNE/CES N. 08, de 31/01/2007, na Resolução CNE/CES N. 02, de 18/06/2007.

A Resolução N° 11 da CES do CNE, de março de 2002, estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Engenharia, entre os quais se enquadra o de Alimentos.

A criação do curso de Engenharia de Alimentos do Campus UFV-Florestal foi autorizada pela Universidade Federal de Viçosa em 13/08/2009, Ata N° 464, em reunião do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão da UFV, CEPE-UFV.

Além das legislações específicas da profissão o curso atende às legislações externas:

- **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional:** Lei n.º 9.394/1996;

**Diretrizes Curriculares Nacionais:** Resolução N° 11 da CES do CNE, de março de 2002, estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Engenharia, entre os quais se enquadra o de Alimentos;

- **Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana:** Resolução CNE/CP N° 01 – 17/06/2004. Esta é uma exigência da legislação para que o currículo contemple a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes inclusas nas disciplinas e atividades curriculares do curso.

- **Núcleo Docente Estruturante:** Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010;
- **Carga Horária Mínima, em horas, para Bacharelados:** Resolução CNE/CES n° 2, de 18/06/2007 (dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial);

- **Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida:** Dec. N° 5.296/2004, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008;

- **Disciplina obrigatória/optativa de Libras:** Dec. N° 5.626/2005

- **Informações acadêmicas:** disponibilizadas na forma impressa e virtual conforme exigência que consta no Art. 32 da Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007 e alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010;

- **Políticas de educação ambiental:** Lei n° 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto N° 4.281 de 25 de junho de 2002. Esta é uma exigência da legislação de que no currículo haja integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente.

Além destas, atende às legislações internas:

- Resolução do CEPE N° 03/2010 que instituiu os Núcleos Docentes Estruturantes;

- Resolução do CEPE N° 09/2010 que aprova a forma de gestão didático-pedagógica do ensino de graduação para os campi de Florestal e Rio Paranaíba;

- Resolução do CEPE N° 07/2011 que aprova a forma da gestão acadêmica dos cursos de graduação da Universidade Federal de Viçosa.

### **3. CONCEPÇÃO DO CURSO**

O curso de Engenharia de Alimentos foi concebido para formar Engenheiros de Alimentos para desempenhar a atividade profissional regulamentada através da lei nº 5.194 de dezembro de 1966 e da Resolução 218 de 29/06/1973 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CONFEA).

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições governamentais e não-governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos.

#### **4. OBJETIVOS DO CURSO**

O objetivo geral do curso é formar Engenheiros de Alimentos com capacidade de análise crítica e ética, aptos a atuar nos diferentes ramos da Engenharia de Alimentos.

O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

## 5. PERFIL E COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

De acordo com a Resolução CNE/CES 11, DE 11 de Março de 2002, o Curso de Graduação em Engenharia tem como perfil do formando egresso/profissional o engenheiro, com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, capacitado a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.

A formação do engenheiro tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

I - aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à engenharia;

II - projetar e conduzir experimentos e interpretar resultados;

III - conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos;

IV - planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de engenharia;

V - identificar, formular e resolver problemas de engenharia;

VI - desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas;

VI - supervisionar a operação e a manutenção de sistemas;

VII - avaliar criticamente a operação e a manutenção de sistemas;

VIII - comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica;

IX - atuar em equipes multidisciplinares;

X - compreender e aplicar a ética e responsabilidade profissionais;

XI - avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;

XII - avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;

XIII - assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

Especificamente, o curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

## 6. ESTRUTURA CURRICULAR

A Engenharia de Alimentos abrange diferentes áreas do conhecimento, incluindo Matemática, Física, Química e Biologia e, assim sendo, a estrutura curricular envolve diferentes disciplinas dentro dessas grandes áreas. Além das disciplinas de formação geral, que são ligadas às áreas básicas, existem as disciplinas específicas e profissionalizantes que necessitam dos conhecimentos básicos inicialmente adquiridos.

Inicialmente o ingresso do curso de Engenharia de Alimentos tem contato com as disciplinas de áreas gerais, formando uma base sólida nas áreas de Matemática, Física, Química e Biologia que serão necessárias para o bom desempenho e compreensão das disciplinas específicas e profissionalizantes. O estudante cursa aulas teóricas e práticas para melhor formação.

Na sequência do curso, o futuro engenheiro cursará disciplinas específicas, que abordam de forma interdisciplinar os conhecimentos imprescindíveis para a formação do profissional da área de alimentos, envolvendo os conceitos abordados primeiramente nas disciplinas básicas do curso e conhecimentos aplicados à área de engenharia de alimentos, também sendo lecionadas aulas teóricas e práticas para melhor capacitação profissional.

Por fim, são ofertadas disciplinas profissionalizantes, com carga teórica e prática, capacitando o estudante para atuação profissional nas diferentes áreas envolvidas na profissão, de forma também interdisciplinar, interligando conhecimentos básicos e específicos para atuação do engenheiro de alimentos.

Dentro da estrutura curricular, devem-se destacar a existência de disciplinas ligadas à Educação Ambiental. Além de disciplinas específicas ligadas à Gestão Ambiental, o tema é discutido em diferentes disciplinas profissionalizantes, destacando-se as disciplinas ligadas ao processamento de alimentos e planejamento e projetos agroindustriais e processos bioquímicos.

Podem-se citar também conteúdos ligados à área de humanidades. São tratados temas como ética profissional, cidadania, inclusão de pessoas com necessidades especiais nas organizações e diversidade étnico-racial.

A estrutura curricular contempla também a flexibilização por meio da inclusão de disciplinas optativas e facultativas que permitem a exploração e abordagem não só de temas do campo especializado, mas também de tópicos abrangentes, atuais e relevantes de áreas como Gestão Ambiental e Administração. A matriz curricular atual exige uma carga horária

mínima de 180 horas de disciplinas optativas e permite o curso de até 240 horas de disciplinas facultativas.

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e o estágio supervisionado são disciplinas que complementa a formação do profissional e oportunizam o contato mais próximo com o mercado de trabalho, devendo ser cursadas nos últimos períodos. O estudante deve cumprir, no mínimo, 180 horas de estágio em empresas ligadas ao curso e/ou instituições de ensino, pesquisa e extensão ou outras instituições que possibilitem a execução de práticas ligadas à Engenharia de Alimentos. O estágio visa dar ao aluno experiência pré-profissional, colocando-o em contato com a realidade de sua atividade, dando-lhe oportunidade de vivenciar problemas e aplicações, conhecimentos adquiridos no curso, ampliando assim, sua formação profissional. Já o TCC é um trabalho que deve ser executado individualmente ou em grupo, relacionado com as atribuições profissionais. Deve ser desenvolvida uma monografia ou projeto e desenvolvimento de novo produto ou estudo de processos e embalagens ou trabalhos de iniciação científica.

Agrupando as áreas de conhecimento, e suas respectivas disciplinas, no conteúdo dos núcleos básico, profissionalizante e específico, temos a seguinte distribuição da carga horária para o curso de Engenharia de Alimentos da UFV *campus* Florestal:

#### **A - Núcleo de Conteúdo Básico: 1590 horas/aula**

- **Metodologia Científica e Tecnológica:** Pensamento Filosófico e Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos (EAF109);
- **Biologia:** Biologia Celular (CBF111);
- **Comunicação e Expressão:** Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos (EAF109);
- **Informática:** Introdução a Programação (TDS216);
- **Expressão Gráfica:** Representação Gráfica para a Engenharia (ARF303);
- **Matemática:** Cálculo Diferencial e Integral I (MAF141), Cálculo Diferencial e Integral II (MAF143), Cálculo Diferencial e Integral III (MAF243), Geometria Analítica e Álgebra Linear (MAF135), Iniciação a Estatística (MAF105), Estatística Experimental (MAF261) e Cálculo Numérico (MAF271);
- **Física:** Física I (FIF201), Física Geral III (FIF206) e Física Geral IV (FIF207);

- **Fenômenos de Transporte:** Mecânica dos Fluidos (EAF386), Transferência de Calor e Massa (EAF387) e Laboratório de Fenômenos de Transportes (EAF388);
- **Mecânica dos Sólidos:** Mecânica (FIF233);
- **Eletricidade Aplicada:** Física Geral IV (FIF207);
- **Química:** Química Geral (QMF100); Laboratório de Química Geral (QMF107);
- **Ciência e Tecnologia dos Materiais:** Ciência e Tecnologia dos Materiais (EAF428);
- **Administração:** Teoria Geral da Administração (TGA371);
- **Contabilidade:** Planejamento e Projetos Agroindustriais (EAF427);
- **Economia:** Planejamento e Projetos Agroindustriais (EAF427);
- **Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania:** Introdução a Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania (EAF325), Pensamento Filosófico e Metodologia Científica (EAF109) e Gestão da Diversidade nas Organizações (ADF334);
- **Ciências do Ambiente:** Manejo e Tratamento de Poluentes (TGA381) e Controle da Poluição em Processos Industriais (TGA382);

#### **B - Núcleo de conteúdo profissionalizante: 1140 horas/aula**

- **Bioquímica:** Bioquímica Fundamental (BQF100) e Laboratório de Bioquímica I (BQF101);
- **Ciências dos Materiais:** Ciência e Tecnologia dos Materiais (EAF428);
- **Físico-química:** Físico-química I (QMF150) e Físico-química II (QMF151);
- **Gestão Ambiental:** Manejo e Tratamento de Poluentes (TGA381) e Controle da Poluição em Processos Industriais (TGA382);
- **Gestão Econômica:** Planejamento e Projetos Agroindustriais (EAF427);
- **Microbiologia:** Microbiologia Geral (CBF190) e Microbiologia de Alimentos (EAF210);
- **Operações Unitárias:** Operações Unitárias I, II e III (EAF472, EAF473 e EAF474) e Laboratório de Operações Unitárias (EAF488);
- **Processos Químicos e Bioquímicos:** Processos Bioquímicos Industriais (EAF417);
- **Qualidade:** Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos (EAF462);

- **Química Analítica:** Química Analítica Aplicada (QMF112) e Laboratório de Química Analítica Aplicada (QMF119);
  - **Química Orgânica:** Química Orgânica Experimental I (QMF136), Fundamentos de Química Orgânica (QMF138);
  - **Reatores Químicos e Bioquímicos:** Cinética e Cálculo de Reatores (EAF418);
- Ressalta-se que 240 horas de disciplinas se enquadram tanto no Núcleo de Conteúdo Básico quanto no Núcleo de Conteúdo Profissionalizante.

**C - Núcleo de Conteúdo Específico: 1020 em disciplinas obrigatórias e 180 horas em disciplinas optativas, totalizando 1200 horas.**

Segue abaixo as disciplinas específicas obrigatórias:

- Matérias Primas Agropecuárias (EAF390);
- Química de Alimentos I (EAF406);
- Química de Alimentos II (EAF407);
- Princípios de Conservação de Alimentos (EAF484);
- Higiene Industrial e Legislação (EAF463);
- Análise Sensorial (EAF468);
- Embalagens de Alimentos (EAF429);
- Tecnologia de Panificação e Massas (EAF433);
- Análise de Alimentos (EAF461);
- Processamento de Leite e Derivados (EAF 441);
- Processamento de Frutas e Hortaliças (EAF438);
- Processamento de Carnes e Derivados (EAF477);
- Desenvolvimento de novos produtos (EAF494);
- Trabalho de Conclusão de Curso (EAF396);
- Estágio Supervisionado (EAF496);

Este Núcleo engloba conteúdos mais específicos e aprofundados do núcleo profissionalizante, distribuídos nas disciplinas listadas anteriormente. O estudante deverá complementar sua formação, com a flexibilização permitida, cursando 180 horas em disciplinas optativas. A lista destas disciplinas se encontra na matriz curricular no Anexo III.

## **6.1. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

O estágio curricular é ofertado por meio da disciplina Estágio Supervisionado – EAF 496 - e poderá ser realizado em instituições públicas, privadas, empresas e demais locais que proporcionem ao futuro profissional um contato da teoria com a prática.

Existem na Universidade setores específicos de apoio administrativo as atividades relacionadas aos estágios. Neles, os funcionários buscam constantemente lugares propícios e de qualidade onde nossos acadêmicos podem realizar estágios.

O estudante deve cumprir, no mínimo, 180 horas de estágio em empresas ligadas ao curso e/ou instituições de ensino, pesquisa e extensão ou outras instituições que possibilitem a execução de práticas ligadas à Engenharia de Alimentos. O estágio deve ser registrado e assinado contrato com o Setor de Estágios. Ao final, o estudante deverá apresentar relatório das atividades desenvolvidas que será avaliado por um professor da área de realização do mesmo. O estudante ainda deverá apresentar um seminário, relatando sua experiência para os demais estudantes do curso, sendo um professor responsável pela coordenação da disciplina.

A regulamentação da atividade se encontra no Anexo IV.

## **6.2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

Na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso – EAF 396, os estudantes do Curso sob a orientação de um professor, desenvolverão e executarão um projeto sobre um tema relacionado à sua área de formação. O projeto poderá ser baseado em uma pesquisa teórica, experimental ou outro tipo de pesquisa. Deve ser desenvolvida uma monografia ou projeto e desenvolvimento de novo produto ou estudo de processos e embalagens.

Trabalhos de iniciação científica poderão ser utilizados como base para elaboração do trabalho de conclusão de curso, desde que atendam os requisitos da disciplina. O regulamento do TCC consta do Anexo V.

### **6.3. EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E AFRICANA**

Conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana (Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004), esta é uma exigência da legislação para que o currículo contemple a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes inclusas nas disciplinas e atividades curriculares do curso.

No Curso de Engenharia de Alimentos o atendimento ao disposto na Resolução CNE/CP 01/2004 ocorre por meio da abordagem transversal do tema relações étnico-raciais junto aos conteúdos das disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, e em projetos de ensino, pesquisa e extensão.

A Educação das Relações Étnico-Raciais e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes está especificamente inclusa na disciplina Gestão da Diversidade nas Organizações ADF334, que possui tópico específico tratando das diversidades, entre elas as questões relacionadas às relações étnico raciais.

No campo da pesquisa e extensão, assim como no ensino, em atividades extracurriculares, a abordagem do tema das relações étnico-raciais tem sido objeto de ações do corpo docente vinculado ao Curso. Trabalhos de Extensão são desenvolvidos em parceria com comunidades rurais, pequenos agricultores e aspectos relacionados às relações étnico-raciais sempre são levados em consideração.

O Campus UFV Florestal também desenvolve através do curso de Educação Física o Projeto Capoeira: expressão e arte na cultura brasileira, que tem como objetivo oferecer aos discentes dos cursos médio, técnico, tecnológico e superiores do Campus UFV-Florestal, a oportunidade de participar de atividade física regular e orientada da Capoeira, como cultura corporal (jogo/dança) e de convivência com as relações ético-raciais no Campus. O estudante também é estimulado a participar de eventos apoiados pela Universidade, como o Dia da Consciência Negra e o programa PET-Educação que sempre discute questões relacionadas ao tema, com reuniões, apresentações de vídeos e apresentações culturais no campus.

Recentemente, o campus recebeu estudantes provenientes de Angola para intercâmbio e estudos na UFV-Florestal. Esse acolhimento também foi de extrema importância, pois os estudantes puderam trocar experiências, e aprender sobre a cultura africana.

## 6.4.POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

No curso de Engenharia de Alimentos a educação ambiental perpassa toda matriz curricular como um tema transversal. A educação ambiental faz parte do conteúdo das disciplinas desde o primeiro período do curso, nas disciplinas básicas, até os períodos finais, nas disciplinas de formação profissional. Com isso, o curso procura contribuir e preservar o meio ambiente, em conformidade com a legislação brasileira (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). A educação ambiental está contemplada em disciplinas tais como: Microbiologia de Alimentos (EAF210), Matérias-primas Agropecuárias (EAF390), Processos Bioquímicos Industriais (EAF417), Cinética e Cálculo de Reatores (EAF418), Planejamento e Projetos Agroindustriais (EAF427), Processamento de Frutas e Hortaliças (EAF438), Análise de Alimentos (EAF461), Higiene Industrial e Legislação (EAF463), Processamento de Leite e Derivados (EAF441), Processamento de Carnes e Derivados (EAF477), Manejo e Tratamento de Poluentes (TGA381) e Coleta e Tratamento de Águas Residuais (TGA383). No curso de Engenharia de Alimentos, a Educação Ambiental é fundamental na formação do profissional, sendo abordado de forma interdisciplinar em várias disciplinas. Além disso, os estudantes têm a oportunidade de cursarem disciplinas optativas da área ambiental, de participarem de diversos eventos realizados no campus que tratam desta temática, bem como, participarem de projetos de pesquisa e extensão desenvolvendo trabalhos de educação ambiental.

A comunidade acadêmica também participa da Semana do Meio Ambiente, que ocorre no mês de Junho, onde acontecem palestras, debates e mesas-redondas com professores do *campus* e convidados.

## **7. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

O curso de Engenharia de Alimentos da UFV-Florestal obedece às Resoluções e Legislações específicas do Engenheiro de Alimentos. A carga horária esta definida para o Curso da seguinte forma:

- Disciplinas Obrigatórias: 3510 horas
- Estágio Curricular Supervisionado: 180 horas
- Trabalho de Conclusão de Curso: 90 horas
- Disciplinas Optativas: 180 horas
- Total: 3690 horas

## **8. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO**

A Matriz curricular do Curso com informações sobre sequencia de oferecimento, créditos, carga horária, pré-requisitos, co-requisitos, encontram-se no Anexo III, na página do curso e no Catálogo da Graduação.

## 9. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Buscando a concretização dos objetivos propostos para a formação de um profissional em Engenharia de Alimentos envolvido com sua realidade, a metodologia de ensino e aprendizagem adotada é focada no discente, visto como sujeito ativo e participativo deste processo. Valoriza-se, portanto, os questionamentos, as idéias e as sugestões dos discentes, de maneira a contribuir para que seu aprendizado esteja mais perto de formar cidadãos conscientes, ativos e construtores de novos argumentos.

Sendo assim, os métodos utilizados para promover a transferência e a consolidação de conhecimento adotados no curso de Engenharia de Alimentos são:

- **Aulas teóricas expositivas:** onde o conteúdo é apresentado estimulando discussões entre os discentes visando à construção de um raciocínio lógico, e a habilidade de sintetizar e integrar o conhecimento adquirido sobre o assunto/tema apresentado. São incluídas dinâmicas, apresentação escrita e oral de trabalhos acadêmicos e grupos de discussão de casos, situações problemas, artigos científicos, aplicabilidade de novas tecnologias e outros assuntos que permitem aos discentes o desenvolvimento de habilidades de análise crítica e integração de conteúdos. Nas aulas teóricas busca-se reduzir o tempo em sala de aula, favorecendo o trabalho individual e em grupo de discentes.

- **Aulas práticas:** empregadas nas disciplinas nas quais se ministram conhecimentos de procedimentos e atitudes. Essas aulas permitem tanto o desenvolvimento de atividades práticas relacionadas com os conceitos teóricos adquiridos quanto à simulação de situações de trabalho, as quais poderão ser encontradas pelos futuros egressos no mercado de trabalho.

- **Visitas técnicas:** contempladas nos programas de algumas disciplinas onde o aprendizado necessita da integração de seus conteúdos por meio de visitas a campo.

- Apresentação de seminários, relatórios e elaboração de monografia, visando tanto uma participação mais efetiva do discente na sala de aula como o seu treinamento em atividades de pesquisa e apresentação de trabalhos (tanto escritos quanto orais).

- **Estágios Supervisionados:** atividade formativa de natureza profissional por meio da qual o discente insere-se no ambiente real de trabalho, onde a multiplicidade de situações impõe confrontos éticos e de responsabilidade profissional. Os estágios são realizados durante as férias acadêmicas, ou durante o próprio período letivo visto que a

carga horária curricular semanal pode ser compatibilizada. Os discentes procuram seus próprios estágios e contam com a estrutura de apoio do Serviço de Estágio – SEST.

Além de tais métodos, diferentes tipos de atividades extracurriculares são disponibilizadas aos discentes para contribuir e dinamizar os processos de ensino e aprendizagem, como:

- **Iniciação Científica:** os discentes da UFV têm a oportunidade de participar de projetos de pesquisa e de trabalhos existentes no *campus*, com a possibilidade de obtenção de bolsas de iniciação científica oferecidas por agências governamentais, como, por exemplo, CNPq e FAPEMIG. O desenvolvimento de trabalhos de iniciação científica colabora tanto para o aprimoramento dos conhecimentos técnicos do discente como para a obtenção de experiência no desenvolvimento de pesquisas.

- **Projeto de Ensino e Extensão:** a UFV oferece oportunidades aos discentes de desenvolverem atividades de ensino e extensão, vinculados a projetos de docentes. Bolsas são oferecidas pela Universidade como forma de apoio e incentivo ao desenvolvimento dessas atividades.

- Outras atividades, como ciclo de palestras, reuniões acadêmicas, seminários, semanas acadêmicas, entre outros.

Dessa forma, a metodologia de ensino do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos da UFV *campus* Florestal não está restrita às atividades desenvolvidas em sala de aula.

## **10. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

A avaliação do rendimento acadêmico encontra-se disposta no Regime Didático de Graduação, disponível no endereço eletrônico do campus <http://www.portal.ufv.br/florestal/> e também no Catálogo de Graduação, que estabelece procedimentos e condições inerentes a avaliação. Entendendo que tais procedimentos não podem estar dissociados do processo ensino-aprendizagem, as avaliações deverão se pautar nos seguintes princípios:

- Planejamento dos procedimentos de avaliação de forma integrada com o processo educacional, com conteúdos e objetivos bem definidos;
- Utilização dos resultados dos procedimentos de avaliação para discussões e redefinições do processo ensino-aprendizagem;
- Realização de avaliações formativas freqüentes e periódicas;
- Opção preferencial pelos instrumentos de avaliação que contemplem os aspectos cognitivos, as habilidades e as competências do processo ensino-aprendizagem;
- Utilização dos resultados das avaliações para monitorar a eficiência do processo ensino- aprendizagem, para orientar os professores e alunos, para estimular e acompanhar o aprendizado individual dos estudantes e para garantir a obediência a padrões mínimos de qualidade de desempenho profissional dos estudantes que irão se graduar. Ou seja, as avaliações serão utilizadas como uma forma de aprimoramento da educação do estudante e das praticas pedagógicas utilizadas pelos professores.

A UFV possui regras bem definidas para o sistema de avaliação do processo de ensino-aprendizagem. A avaliação do rendimento acadêmico na UFV encontra-se disciplinada pelo Regime Didático da Graduação, capítulo VII do Catálogo da Graduação e na página do curso, que estabelece procedimentos e condições inerentes a avaliação.

## **11. TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.**

As Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) estão implantadas de forma a permitir, com excelência, o desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem. Atualmente o Campus da UFV -Florestal conta com 04 laboratórios para o uso em ensino, pesquisa e extensão, todos equipados com computadores ligados à rede com acesso à internet, inclusive por meio de rede sem fio (wireless).

A UFV, desde 2001, com a implantação da Coordenadoria de Educação Aberta e a Distância – CEAD (endereço eletrônico: <https://www2.cead.ufv.br/>) vem investindo e incentivando a criação de novas tecnologias no processo de ensino e aprendizagem.

A CEAD é responsável pela coordenação, supervisão, assessoramento e prestação de suporte técnico às atividades realizadas em diferentes áreas de ensino, utilizando novas tecnologias de informação e comunicação.

Além de apoiar os professores nas suas atividades de ensino e extensão, sua proposta é diversificar as formas de atuação, para atingir o maior e mais variado público possível. Para isso, utiliza os resultados obtidos pela UFV em mais de 80 anos de atividades nos campos do ensino, da pesquisa e da extensão.

A CEAD tem por finalidade:

- Proporcionar recursos humanos e materiais para o desenvolvimento de atividades em EaD;
- Apoiar e acompanhar a interlocução entre professor, discente e tutor em atividades semipresenciais;
- Prestar suporte técnico e pedagógico na produção e utilização das novas Tecnologias de Informação e Comunicação – TICS – às unidades da Universidade;
- Coordenar e supervisionar, em conjunto com os centros de ciências, departamentos e unidades de ensino, as atividades acadêmicas na modalidade à distância; e
- Promover cursos e atividades didáticas no campo de TICs e em outras áreas, com a aprovação dos colegiados competentes.

Para as disciplinas presenciais e/ou a distância, a CEAD disponibiliza suporte para a produção de material didático, utilizando diferentes mídias e formatos. Conta, inclusive, com ambientes especialmente desenvolvidos para este fim. Entre eles, destacam-se: textos para leitura, áudio-aula, vídeo-aula, vídeos, entrevistas, animações, simulações, entre outras.

Uma ferramenta importante oferecida pela CEAD é o PVANet (endereço eletrônico: <https://www2.cead.ufv.br/sistemas/pvanet/>). O PVANet é o ambiente virtual de aprendizado utilizado pela UFV, concebido para receber conteúdos das mais diversas disciplinas e cursos, nas modalidades presenciais e a distância. Para tanto, foram projetadas ferramentas que garantissem a inclusão de conteúdos nos mais diferentes formatos – textos, apresentações narradas, vídeos, animações e simulações, interação discente-tutor/professor síncrona e assíncrona, e acompanhamento do processo de aprendizado, via avaliações online.

Entre as ferramentas disponíveis, destacam-se: Notícias, Agenda, Conteúdo, Chat, Fórum, Perguntas-e-respostas, Sistema de e-mail, Entrega de Trabalhos, Edição Compartilhada de Arquivo, Sistema de Avaliação e Relatórios de Acompanhamento.

O PVANet é de fácil utilização e garante ao professor elevado nível de flexibilidade. Isso porque o professor pode incluir, excluir e ainda definir o título das ferramentas, bem como o nível de permissão dos usuários. E, por se tratar de um ambiente virtual da UFV, está em constante processo de aperfeiçoamento e desenvolvimento, na tentativa de satisfazer ainda mais as necessidades e demandas dos professores e estudantes.

O PVANet tem um sistema de gerenciamento que permite a identificação dos usuários que acessaram ou não, em determinado período de tempo, a disciplina, os dias acessados e o número de acessos. Permite ainda identificar com rapidez os estudantes que fizeram determinada avaliação.

Pela arquitetura do PVANet, para cada disciplina, é disponibilizado um espaço próprio. Esse ambiente virtual de aprendizado está conectado com o SAPIENS (Sistema de Apoio ao Ensino), o que facilita o intercâmbio de informações.

O SAPIENS (endereço eletrônico: <https://sapiens.cpd.ufv.br/sapiens/>) é um sistema computacional que possibilita a estudantes, professores e coordenadores de cursos, acesso a informações gerenciadas pela Diretoria de Registro Escolar.

Os estudantes podem acessar, pelo SAPIENS, seu histórico escolar, a relação de disciplinas matriculadas, cursadas e a cursar, o plano de estudos, os dados pessoais e a análise curricular (síntese da vida acadêmica).

Os professores realizam, diretamente neste sistema, o lançamento de notas e faltas, bem como a orientação dos discentes conforme os Artigos 5º e 6º do Regime Didático (procedimento melhor detalhado no item seguinte deste PPC intitulado: Apoio ao Discente).

Os coordenadores de curso têm acesso a diversos relatórios estatísticos que auxiliam nos processos administrativos do curso.

Para utilizar o sistema SAPIENS, o usuário deve informar o número de matrícula e a senha fornecidos pela Seção de Registro Escolar.

A fim de divulgar notícias, regulamentos, projeto pedagógico e demais assuntos de interesse do Curso, a Comissão Coordenadora do Curso mantém atualizações constantes no site do Curso: <http://www.novoscursos.ufv.br/graduacao/caf/eal/www/>. As ferramentas aqui apresentadas estão disponíveis online e podem ser acessadas inclusive via wireless dentro do Campus.

## **12.APOIO AO DISCENTE**

O acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, Campus Florestal, é assistido pela Divisão de Assuntos Comunitários, vinculada à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários, que coordena os serviços de Refeitório e de Bolsas, além dos setores de Saúde e de Alojamento. A Divisão de Assuntos Comunitários representa o acolhimento da instituição, que não está preocupada somente com a construção do conhecimento, mas também com o bem-estar das pessoas que estudam e trabalham no Campus.

### **Assistência oferecida:**

#### **Refeitório**

O refeitório do Campus UFV Florestal tem capacidade para 230 lugares, funciona todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados. Diariamente são servidas cerca de 900 refeições entre café da manhã, almoço e jantar. Todas balanceadas e cuidadosamente preparadas sob a orientação de uma nutricionista. Dos alimentos oferecidos, parte das carnes e hortaliças é produzida no próprio Campus.

Para o aluno beneficiário de bolsa do Serviço Alimentação, a alimentação no refeitório é oferecida gratuitamente. Para os não beneficiários de bolsa do Serviço Alimentação, o Refeitório pode ser utilizado mediante compra de créditos. Atualmente são praticados os valores de R\$1,00 (um real) para o café da manhã, R\$2,00 (dois reais) o almoço e R\$2,00 (dois reais) o jantar.

O Refeitório serve café da manhã, almoço e jantar nos seguintes horários:

De segunda-feira a sexta-feira:

Café da manhã: 5h45 às 6h45

Almoço: 10h45 às 12h15

Jantar: 18h às 19h

Sábado, domingo e feriado

Café da manhã: 7h às 7h30

Almoço: 11h às 11h30

### **Serviço de Bolsa**

No Campus UFV Florestal, os alunos que comprovam vulnerabilidade socioeconômica são beneficiados por:

- Serviço Moradia: moradia gratuita nos alojamentos,
- Serviço Alimentação: alimentação gratuita no Refeitório da UFV,
- Bolsa Creche/ Pré-Escola: recurso financeiro para auxiliar despesas escolares com filhos de zero a seis anos dos discentes,
- Bolsa Moradia: recurso financeiro destinado às despesas com moradia dos discentes pela não disponibilidade de alojamento.
- Bolsa Manutenção: recurso financeiro que visa ampliar as condições para a permanência do discente e contribuir para a formação de profissionais com competência técnico-administrativa e responsabilidade social.

Para obter tais benefícios, o discente precisa entregar na Divisão de Assuntos Comunitários, nas datas definidas, a avaliação socioeconômica e cópias autenticadas dos documentos exigidos. Quem não puder custear a autenticação, deve apresentar os documentos originais juntamente com as cópias simples, que serão autenticadas pela assistente social.

### **Setor de Saúde**

O Setor de Saúde é um ambulatório do Campus Florestal que presta atendimento eletivo na área médica, de enfermagem, nutricional e psicológica. As consultas devem ser previamente agendadas na recepção do setor, que funciona das 7h às 16h.

### **Setor de Alojamento e Bolsa Moradia**

O alojamento do Campus Florestal tem capacidade para 220 pessoas e é voltado para alunos que comprovem carência. No momento, atualmente os alojamentos são disponibilizados apenas para os alunos do ensino técnico profissionalizante.

Os acadêmicos dos cursos oferecidos pela UFV Florestal que comprovem vulnerabilidade socioeconômica são beneficiados com a Bolsa Moradia, recurso financeiro destinado às despesas com moradia dos discentes pela não disponibilidade de alojamento.

### **Seguro Estudantil**

Todos os estudantes regularmente matriculados em graduação na UFV nos *Campi* de Viçosa, Rio Paranaíba e Florestal contam com a cobertura de um seguro escolar. Este seguro abrange acidentes pessoais ocorridos dentro ou fora da Instituição.

A cobertura mínima deste seguro compreende:

- Morte acidental: R\$5.000

- Invalidez permanente total ou parcial por acidente: R\$5.000
- Despesas médico-hospitalares e odontológicas: R\$5.000

Além da cobertura mínima, o seguro também cobre acidentes com produtos químicos nas dependências da UFV e auxílio funeral completo em caso de morte por acidente, contemplando o traslado do corpo em todo o território nacional, no valor de R\$ 3.000.

### **Sistemas de registro existentes na UFV**

A UFV possui um grande número de sistemas informatizados, todos acessados via web, que são utilizados pelas Pró-Reitorias e outros órgãos vinculados à administração. No caso do *Campus* UFV Florestal, são disponibilizados os mesmos sistemas utilizados no *Campus* sede. No controle das atividades acadêmicas, os sistemas mais comumente utilizados são:

**1 – Sistema de Apoio ao Ensino (SAPIENS):** Sistema computacional que possibilita a estudantes, professores e coordenadores de cursos, terem acesso a informações gerenciadas pelo Serviço de Registro Escolar. Os estudantes podem acessar, pelo SAPIENS, seu histórico escolar, a relação de disciplinas matriculadas, cursadas e a cursar, as notas obtidas, o número de faltas, o plano de estudos, os dados pessoais e a análise curricular (síntese da vida acadêmica). Para utilizar o sistema, cada usuário tem o número de matrícula e uma senha fornecidos pelo Registro Escolar.

**2 – Controle Acadêmico (CONAC):** sistema utilizado pelo Serviço de Registro Escolar para gerenciamento e elaboração do horário de aulas de todos os cursos de graduação e emissão de documentos acadêmicos;

**3 – Sistema Integrado de Atualização de Catálogo (SIAC):** sistema utilizado pela Diretoria de Ensino para acompanhamento e atualização de projetos pedagógicos dos cursos, especialmente no que se refere à atualização dos planos de estudo, bibliografias e matrizes curriculares dos cursos;

**4 – Sistema de Avaliação de Disciplinas:** sistema utilizado para avaliação semestral de disciplinas, disponibilizado para que estudantes e docentes possam fazer, ao final do semestre letivo, avaliação das disciplinas que cursaram e ministraram. Trata-se de um valioso instrumento de gestão acadêmica utilizado pelas coordenações de cursos de graduação, e tem por objetivos:

- Informar ao professor sobre o desenvolvimento da disciplina que leciona, sua adequação ao curso, aos objetivos e à metodologia utilizada;

- Propiciar à Administração Superior do *Campus* uma visão global do desenvolvimento das disciplinas dos diversos cursos;
- Apresentar às Coordenações de Curso parâmetros para análise da adequação das disciplinas aos cursos;
- Sensibilizar o professor no respeito da necessidade de avaliar continuamente o processo ensino-aprendizagem, corrigindo distorções.

**5 – Sistema de Controle de Processos Acadêmicos:** sistema utilizado por estudantes, docentes e servidores para acompanhamento de processos em tramitação em diferentes instâncias da UFV;

**6 – PVANet:** ferramenta usada pelos professores para disponibilizar para os alunos, por via eletrônica, material pedagógico, atividades, calendário e outras informações referentes a sua disciplina.

O atendimento ao discente da UFV – campus Florestal contempla ações sistematizadas na perspectiva de proporcionar o seu acadêmico, cultural, científico e esportivo.

Desde o primeiro período do curso, existem diversas formas de apoio acadêmico ao discente, como por exemplo, a elaboração do plano de estudo com o auxílio da Comissão Coordenadora do Curso, que favorece o direcionamento das atividades acadêmicas do discente.

Para auxiliar os estudantes destaca-se também as atividades de tutoria e a monitoria em apoio extra-classe aos conteúdos das disciplinas, a orientação acadêmica individualizada nos horários de atendimento dos professores previstos e divulgados semestralmente, o acompanhamento dos conteúdos das disciplinas via PVANet, plataforma on-line ao alcance do professor para disponibilizar material didático em diferentes suportes (texto, imagem), realizar fóruns, chats, enfim, ampliar os limites físicos da sala de aula.

Os estudantes são estimulados a participarem de atividades que contribuam para o desenvolvimento acadêmico, científico e cultural, mediante relações com outras instituições públicas e privadas domiciliadas no exterior ou no Brasil.

Por meio de programas de mobilidade acadêmica, o discente tem a oportunidade de cursar disciplinas em outras Instituições de Ensino Superior do país ou do exterior. A mobilidade acadêmica de estudantes entre os campi da UFV também está prevista no Regime Didático da Instituição.

Os programas e acordos que têm sido celebrados pela UFV buscam o crescimento e o desenvolvimento institucional, o aprimoramento acadêmico-científico e tecnológico, e a

formação de futuros profissionais dentro das exigências e dos padrões demandados pelo formato atual da modernidade.

A participação do discente no Programa Ciências sem Fronteiras também constitui uma oportunidade de mobilidade internacional e o intercâmbio com outras instituições. Este programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional.

A vida acadêmica do aluno é orientada pelo Manual do Estudante da Pró-Reitoria de Ensino. No apoio às atividades acadêmicas destaca-se os sistemas PVANet e Sapiens, ferramenta virtual onde são registrados o rendimento acadêmico e a frequência e que possibilita ao estudante o acesso ao seu histórico, disciplinas matriculadas, dados pessoais, endereços e análise curricular. Ambos estão disponíveis no site da UFV.

O Projeto Pedagógico do Curso, em cumprimento às exigências contidas na Portaria Normativa 40/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC 23/2010, encontra-se disponibilizado para consulta na versão impressa na Coordenação do Curso e no endereço eletrônico <http://www.novoscursos.ufv.br/graduacao/caf/eal/www/>.

Os discentes recebem, ao iniciarem o Curso, o Catálogo de Graduação com informações referentes ao Regime Didático da UFV, matriz curricular, disciplinas oferecidas e ementário. A versão virtual dessas informações também está disponível no endereço eletrônico <http://www.novoscursos.ufv.br/graduacao/caf/eal/www/>.

O setor de Registro Escolar também funciona como apoio ao discente. Problemas com matrículas, documentos e processos podem ser resolvidos e solicitados junto ao setor que funciona de segunda à sexta-feira das sete horas às dezessete horas.

Ainda para o apoio acadêmico o *campus* conta com uma biblioteca equipada com inúmeros exemplares de livros, periódicos, jornais, revistas, artigos multimídia para estudo e enriquecimento dos estudantes. A estrutura da Biblioteca é descrita no item Infraestrutura deste projeto.

### **13. AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO**

A Universidade Federal de Viçosa dispõe de Comissão Própria de Avaliação (CPA) que é orientada pelas diretrizes da auto-avaliação institucional da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). A avaliação do Curso será feita anualmente pelo Colegiado do Curso e pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) via questionários respondidos por docentes e discentes do curso. Essa avaliação tem a finalidade de detectar e redefinir novas diretrizes propondo mudanças que corrijam os problemas que se apresentaram durante o período avaliado. Aos discentes será aplicado um questionário elaborado pelo colegiado com o objetivo de analisar os seguintes itens: Infraestrutura e instalações, recursos humanos, segurança, qualidade das aulas, conteúdo e objetivos da disciplina, plano de ensino, programas analíticos, recursos didático-pedagógicos, bibliografia, critérios de avaliação, condições técnicas disponíveis para o desenvolvimento das disciplinas, corpo docente e outros itens que a comissão julgar necessários.

A avaliação externa é realizada por comissões designadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), segundo diretrizes estabelecidas pela CONAES.

Durante as reuniões periódicas do Colegiado do Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) são discutidas necessidades, prioridades e possíveis melhorias do curso. Além disso, são realizadas reuniões entre estudantes e professores do curso com o objetivo de discutir temas relacionados ao curso, abordando os itens anteriormente descritos. Ainda, no decorrer do semestre letivo, cada professor realiza consultas informais sobre o andamento da disciplina e do curso.

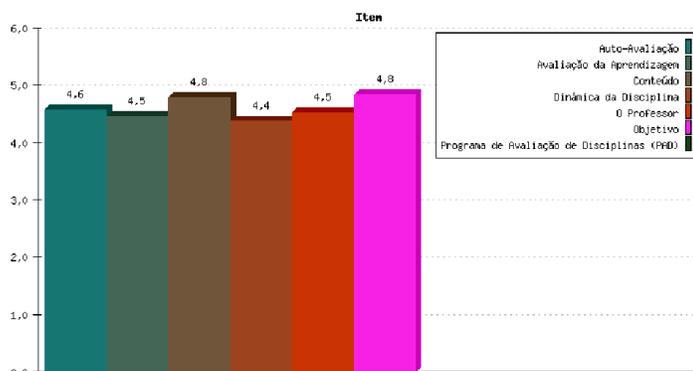
Ao final de cada período, os alunos são orientados a realizar a avaliação das disciplinas cursadas via Sistema de Avaliação de Disciplinas da UFV (descrito no item 12. APOIO AO DISCENTE - Sistemas de registro existentes na UFV - 4 - Sistema de Avaliação de Disciplinas) para ter acesso à renovação de matrícula do próximo período. A avaliação é realizada por meio de questionário eletrônico, que contém cerca de 30 a 40 perguntas sobre os mesmos itens anteriormente descritos. Cada pergunta pode ser respondida por meio de escala que varia de 0 (péssimo) até 5 (ótimo). Ao final do prazo de renovação de matrículas, o professor tem acesso ao relatório da avaliação de suas disciplinas.

A seguir, é apresentado um exemplo de relatório gerado após a avaliação da disciplina EAF 484 - Princípios de Conservação de Alimentos.

**NOTAS NA AVALIAÇÃO DE DISCIPLINAS - ESTUDANTE - 2013/1 - CAF - CAF - CEDAF (ECF) - PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS - EAF 484 - ENGENHARIA DE ALIMENTOS - TEÓRICA 1 - PRÁTICA 0 - ROBLEDO DE ALMEIDA TORRES FILHO - UFV**

Item	Descrição	Média	Status
1 Auto-Avaliação	Estudo com regularidade e antecedência os conteúdos das aulas dadas?	4,1	★★★★★
2 Auto-Avaliação	Faço as atividades (trabalhos, leituras etc.) exigidas na disciplina pontualmente?	4,8	★★★★★
3 Auto-Avaliação	Possuo formação básica necessária para alcançar bons resultados na disciplina?	4,6	★★★★★
4 Auto-Avaliação	Procuo estabelecer relação entre o conteúdo abordado na disciplina e outros conteúdos ou fatos já conhecidos?	4,8	★★★★★
5 Auto-Avaliação	Sou assíduo às aulas?	4,8	★★★★★
6 Auto-Avaliação	Sou pontual no cumprimento do horário das aulas?	4,9	★★★★★
7 Auto-Avaliação	Tenho apresentado bom desempenho na disciplina?	4,1	★★★★★
8 Avaliação da Aprendizagem	A avaliação da aprendizagem é coerente com os objetivos propostos?	4,4	★★★★★
9 Avaliação da Aprendizagem	A avaliação foi compatível com o conteúdo da disciplina?	4,6	★★★★★
10 Avaliação da Aprendizagem	Há reorientação sobre os erros cometidos na avaliação da aprendizagem?	4,7	★★★★★
11 Avaliação da Aprendizagem	Os instrumentos avaliam o meu conhecimento da matéria?	4,2	★★★★★
12 Conteúdo	A organização dada aos conteúdos da disciplina facilita a sua compreensão?	4,6	★★★★★
13 Conteúdo	O conteúdo abordado na disciplina é importante para o meu curso?	5,0	★★★★★
14 Dinâmica da Disciplina	A metodologia utilizada favoreceu a aprendizagem?	4,0	★★★★★
15 Dinâmica da Disciplina	O conteúdo da disciplina está sendo cumprido?	4,9	★★★★★
16 Dinâmica da Disciplina	O plano de ensino foi apresentado pelo professor?	4,8	★★★★★
17 Dinâmica da Disciplina	O relacionamento em classe favoreceu o processo ensino-aprendizagem?	4,1	★★★★★
18 Dinâmica da Disciplina	Sou estimulado a formar juízo crítico perante as situações abordadas?	4,2	★★★★★
19 Dinâmica da Disciplina	Sou incentivado a participar, discutir e expressar minhas idéias?	4,2	★★★★★
20 O Professor	A assiduidade é uma característica do professor da disciplina?	4,9	★★★★★
21 O Professor	O professor demonstra domínio do conteúdo da disciplina?	4,5	★★★★★
22 O Professor	O professor é pontual no cumprimento do horário das aulas?	4,6	★★★★★
23 O Professor	O professor tem segurança em sua apresentação?	4,4	★★★★★
24 O Professor	O professor transmite o conteúdo da disciplina com clareza e objetividade?	4,3	★★★★★
25 Objetivo	Conheço os objetivos do meu curso?	4,9	★★★★★
26 Objetivo	Os objetivos da disciplina estão sendo alcançados?	4,9	★★★★★
27 Objetivo	Os objetivos da disciplina foram apresentados pelo professor?	4,8	★★★★★
28 Objetivo	Os objetivos da disciplina foram coerentes com os objetivos do meu curso?	4,8	★★★★★
29 Objetivo	Percebi a importância da disciplina para minha formação profissional?	4,9	★★★★★
30 Programa de Avaliação de Disciplinas (PAD)	O professor fez as avaliações intermediárias, propostas pelo Programa de Avaliação de Disciplinas?	n/c	☆☆☆☆☆

**Legenda:**  
★★★★★ Ótimo (média 4,0 em diante)  
★★★★ Bom (média 3,0 a menor que 4,0)  
★★★ Regular (média 2,0 a menor que 3,0)  
★★ Sofrível (média 1,0 a menor que 2,0)  
★ Péssimo (média menor que 1,0)  
n/c - Não Considerada



Média	GERAL				Total Esperado
	Nota Critério	Avaliações Preenchidas	Avaliações Recebidas em Branco	Avaliações Não Recebidas	
4,6 (indica satisfação dos avaliadores com os andamentos da disciplina que devem ser preservados)	média 3,0	22 (45%)	20 (41%)	7 (14%)	49

## 14.INGRESSO NO CURSO

A UFV-Florestal oferece anualmente 45 vagas para o Curso de Engenharia de Alimentos. Este número de vagas oferecidas corresponde de maneira suficiente à dimensão do corpo docente e da infraestrutura do curso, garantindo assim uma oferta de qualidade e conseqüentemente uma excelente formação profissional. A admissão do estudante se dá por uma das seguintes modalidades: Sistema de Seleção Unificada (SISU); Programa de Avaliação Seriada para Ingresso no Ensino Superior (PASES); Processo Seletivo de Vagas Ociosas; Reativação de matrícula; Programa de Estudantes - Convênio de Graduação (PEC-G); e por outras modalidades de processos seletivos previamente aprovados pelos Colegiados Superiores.

A forma de ingresso na graduação na modalidade de Concurso Vestibular vigorou até o ano de 2011, tendo sido extinta, conforme Resolução Conjunta CEPE/CONSU nº 01/11, e substituída, a partir de 2012, pelo do Sistema de Seleção Unificado (SISU) do MEC. A participação da UFV no SISU será com 80% (oitenta por cento) de suas vagas, ficando reservadas 20% (vinte por cento) das vagas para o processo seletivo no PASES.

A partir do ano de 2015, a Universidade Federal de Viçosa adotará como única forma de ingresso em todos os cursos de Graduação dos nossos três Campi – FLORESTAL, RIO PARANAÍBA E VIÇOSA, 100% de suas vagas pelo Sistema de Seleção Unificada – SISU. Entretanto, os candidatos inscritos nos triênios PASES 2011-2013 e PASES 2012-2014 terão assegurados seus direitos. Neste caso, teremos no ano de 2013 o oferecimento do PASES 2 e 3 e, no ano de 2014 o oferecimento do PASES 3.

A UFV oferece aos estudantes ingressantes um Catálogo, onde constam o Regime Didático, a Matriz Curricular, Ementário das disciplinas, dentre outras informações. Os estudantes têm também acesso ao PPC do Curso que fica sempre disponível aos mesmos na coordenação do curso. Destaca-se que tanto o Catálogo de Graduação como o PPC ficam também disponíveis aos estudantes no site da UFV.

## **15. OUTRAS ATIVIDADES DO CURSO**

Os estudantes do curso de Engenharia de Alimentos têm participado de atividades de ensino e/ou pesquisa de programas de mobilidade internacional através dos Programas Ciências sem Fronteiras e outros convênios firmados entre a UFV e parceiros.

Os estudantes têm também oportunidade de participarem de diversos projetos de pesquisa, e de iniciação científica, bem como projetos de extensão, como os projetos financiados pela UFV-PIBEX. Eles são também, incentivados a participarem do Simpósio de Integração Acadêmica (SIA) que ocorre anualmente na UFV, bem como nas diversas semanas acadêmicas promovidas pelos diversos Cursos da UFV e de eventos e congressos realizados por associações, empresas ou outras instituições de ensino.

O curso de Engenharia de Alimentos apóia projetos de extensão e pesquisa cujo objetivo é aproximar o estudante de pesquisas relevantes na área de Engenharia de Alimentos e também de projetos de extensão que se destacam por sua aplicabilidade. Executados em parceria com instituições relacionadas à área de alimentos, prefeituras locais, sindicatos de produtores, cooperativas, empresas, produtores rurais, dentre outros. Esses projetos propiciam ao estudante externar o conhecimento adquirido na Universidade e aplicá-los junto à sociedade, ampliando as relações interpessoais do estudante, oferecendo oportunidade de crescimento profissional.

### ***Atividades de Extensão***

A Coordenação de Extensão do Campus UFV-Florestal é o setor responsável por coordenar, estimular e compatibilizar as atividades de extensão desenvolvidas no Campus UFV-Florestal, através de convênios, programas, projetos e eventos de extensão, atuando diretamente com a Pró-reitoria de Extensão e Cultura da UFV. A coordenação de extensão é responsável, também, pelos cursos do Programa de Capacitação e Aperfeiçoamento que são oferecidos aos funcionários (PROCAP); pela divulgação dos diversos editais publicados tais como PIBEX, PIBEX-jr, FUNARBEX, PROEXT entre outros, e pelas visitas ao Campus, buscando divulgar as atividades realizadas no mesmo.

Neste sentido, são desenvolvidas diversas atividades, tais como a promoção de eventos culturais que procuram aproximar a comunidade de Florestal à universidade e promover a cultura na cidade.

Os discentes do curso de Engenharia de Alimentos do Campus UFV Florestal são sempre incentivados a participar das atividades de Extensão que acontecem no Campus Anualmente, são elas:

### ***Mostra de Profissões***

Trata-se de um evento que promove a integração da comunidade e das instituições de ensino público e privado da região com a Universidade Federal de Viçosa- Campus Florestal. O objetivo da Mostra de Profissões é apresentar a instituição aos estudantes do ensino médio, bem como orientá-los na escolha profissional. Nesse evento, os próprios estudantes do curso participam da divulgação do curso, com o desenvolvimento de atividades interativas envolvendo as diversas áreas da Engenharia de Alimentos.

### ***Semana do Produtor Rural***

Este é um dos principais eventos do Campus de Florestal, promovido anualmente, e está na 42ª edição. Dentre os convênios firmados, destacam-se os treinamentos oferecidos pela parceria da universidade com o SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), através do convênio com a FUNARBE e com diversos Sindicatos de Produtores e Trabalhadores Rurais. Os cursos oferecidos durante o evento abrangem diversas áreas, como por exemplo: solos e adubação, máquinas agrícolas, pecuária, jardinagem, defumados, laticínios, produção de destilados, sustentabilidade no meio rural, entre outros.

### ***Semana Acadêmica***

Contempla palestras e mini-cursos com pesquisadores de todas as áreas do conhecimento existente no Campus de Florestal. Os estudantes são fortemente estimulados a participarem, seja como ouvintes, apresentadores de pôster e apresentações orais dos trabalhos desenvolvidos, em especial aqueles desenvolvidos dentro dos conteúdos da Prática como Componente Curricular e pelos alunos que participam dos diversos programas de estímulo à pesquisa, extensão e ensino.

### ***Atividades Culturais***

Os docentes e discentes do *Campus* UFV- Florestal são incentivados a participar das atividades culturais que acontecem no *Campus* e fora dele, podendo-se citar:

- Participação em atividades culturais em eventos;
- Organização e/ou participação em sessões de vídeos, exposições, grupos teatrais etc;
- Participação na organização de campanhas e outras atividades de caráter social.

- Premiação referente a trabalhos acadêmicos, de pesquisa, de extensão ou de cultura.

### ***Programa de Educação Tutorial – PET***

O programa de tutoria teve início em 2010 na UFV Campus Florestal (UFV-CAF) com o objetivo de propiciar apoio acadêmico-pedagógico aos estudantes que ingressam na UFV-CAF. Os estudantes que obtiverem menos do que 50% de acertos nas provas de português, matemática, biologia, física ou química no processo seletivo da UFV são automaticamente matriculados nas disciplinas de tutoria (apenas na(s) disciplina(s) que o aluno obteve nota menor que 50% de aproveitamento). As disciplinas de tutoria são ministradas por um aluno tutor com excelente aproveitamento e capacidade acadêmica e coordenada por um professor de um curso de Licenciatura da UFV-CAF. O aluno tutor recebe uma bolsa para o desempenho de suas atividades e atende a pequenas turmas de alunos o que facilita o estudo em grupo. O aluno tutor funciona como um direcionador do estudo dos alunos tutorados. Essa interação propicia melhora no rendimento dos alunos tutorados e prática de ensino aos alunos tutores das licenciaturas.

### ***Atividades de pesquisa***

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação (PPG) da UFV tem como Missão "definir e executar políticas de incentivo à pesquisa, pós-graduação, iniciação científica e capacitação de recursos humanos, objetivando a excelência da participação da Universidade no desenvolvimento científico e tecnológico do Estado e do País". Os discentes de Engenharia de Alimentos são incentivados a participarem de atividades de pesquisa junto com os professores do curso ou professores de áreas afins. Dentre os pontos importantes na participação dos estudantes nesses projetos se encontra a iniciação científica.

### ***Iniciação científica***

A Iniciação Científica é voltada para o desenvolvimento do pensamento científico e da iniciação à pesquisa de estudantes de graduação do ensino superior. Os objetivos gerais da IC são: contribuir para a formação de pesquisadores e contribuir para reduzir o tempo médio de permanência dos alunos na pós-graduação.

Entre os objetivos específicos tem-se:

- possibilitar maior interação entre a graduação e a pós-graduação;
- qualificar alunos para os programas de pós-graduação;
- estimular pesquisadores produtivos a envolverem estudantes de graduação nas atividades científica, tecnológica e profissional.;

- proporcionar ao bolsista, orientado por pesquisador qualificado, a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa;
- estimular o desenvolvimento do pensar cientificamente e da criatividade, decorrentes das condições criadas pelo confronto direto com os problemas de pesquisa;

### ***Atividades de ensino***

A Pró-Reitoria de Ensino (PRE) da UFV, além de atuar na organização, normatização e avaliação do ensino de graduação da universidade, atua no fomento, incentivo e proposição de diversos projetos na área de ensino. Entre os projetos e programas que foram elaborados e têm sido implementados pela PRE são as tutorias, monitorias, o PIBEN e o FUNARBEN. Projetos de ensino na área de Engenharia de Alimentos também são elaborados com o envolvimento de estudantes, participando de programas como as tutorias e monitorias e também dos programas PIBEN e FUNARBEN.

### ***PIBEN e FUNARBEN***

Esses programas buscam a interação entre pesquisadores, docentes e discentes, com vistas à efetivação da melhoria estrutural, organizacional e funcional do ensino. O PIBEN é fomentado exclusivamente pela Pró-Reitoria de Ensino e o FUNARBEN trata-se de uma parceria entre a PRE e a FUNARBE. Esses programas contemplam pesquisas a serem desenvolvidas no contexto dos Cursos de Graduação dos três *Campi* da universidade, buscando o estudo, a implementação de iniciativas e experiências didáticas e metodológicas que visem à melhoria do processo de ensino-aprendizagem na UFV.

### ***Programa Jovens Talentos***

Nesse programa a CAPES concede bolsas de estudos a estudantes recém- ingressados nas Universidades Federais e Institutos Federais de Educação, Ciências e Tecnologia. A expectativa é que os bolsistas desse programa estejam aptos após um ano a passarem para as bolsas de iniciação científica ou programa Ciências sem Fronteira.

### ***Empresa Júnior (EJ)***

Esta organização, com identidade civil própria e finalidade exclusivamente pedagógica, é constituída por alunos de graduação que desenvolvem estudos e, ou, trabalhos para empresas, entidades e a sociedade em geral, nas respectivas áreas de atuação. Na UFV-Florestal existe a empresa CONSULTEC-Júnior que desenvolve projetos visando contribuir para o crescimento profissional dos graduandos, envolvendo as diferentes áreas e cursos do *campus*, englobando por consequência, estudantes do da Engenharia de Alimentos.

## **16.RECURSOS HUMANOS**

O curso de Engenharia de Alimentos conta com um corpo docente altamente qualificado, composto por mestres e doutores, todos contratados em regime de 40 horas e dedicação exclusiva.

Além disso, o Curso conta também com o apoio de um corpo técnico que auxilia/assessora as atividades de ensino, pesquisa e extensão do Curso. Os dados sobre o corpo docente envolvido no Curso encontram-se no Anexo VI.

Os docentes e corpo técnico ligados à Engenharia de Alimentos encontram-se lotados no Instituto de Ciências Exatas. Esse instituto engloba os cursos de Matemática, Física, Química, Ciência da Computação e Engenharia de Alimentos.

### **16.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE**

O Núcleo Docente Estruturante - NDE no âmbito dos Cursos de Graduação da UFV, instituído pela Resolução CEPE nº 03/2010 (Anexo VIII), tem função consultiva, propositiva e de assessoramento sobre matéria de natureza acadêmica. Integra a estrutura de gestão acadêmica em cada Curso de Graduação, sendo co-responsável pela elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

### **16.2. ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE**

O Núcleo Docente Estruturante tem atuação constante na melhoria do Curso e no atendimento às inovações acadêmicas. Seus encontros ocorrem no mínimo, no início e no final de cada semestre, sendo analisadas as observações docentes e as técnicas mais atuais de ensino-aprendizagem e sua aplicação no Curso. Todos os membros são professores ativos, com formação acadêmica e profissional na área do Curso, denotando o compromisso entre a teoria e a prática em todo o processo de implantação e atualização do PPC.

### **16.3. COLEGIADO DO CURSO**

O Colegiado do Curso é denominado como Comissão Coordenadora e tem como competência básica decidir sobre as atividades didático-pedagógicas dos cursos, além de planejar, organizar, coordenar, superintender e fiscalizar o seu desenvolvimento, atuando em ação integrada com o Núcleo Docente Estruturante, de acordo com a Resolução CEPE 09/2010 para o Campus Florestal;

É constituído pelos docentes em efetivo exercício e por representação discente. A presidência da Comissão Coordenadora de Curso é exercida pelo Coordenador do Curso, que é escolhido pelos membros da comissão coordenadora indicado pelo (a) Diretor (a) de Ensino e designado pelo Reitor (a), auxiliado por um Suplente que é designado pelo Diretor (a) de Ensino.

A Comissão Coordenadora, sob a presidência do Coordenador, trabalha constantemente para o aprimoramento do Curso, a partir da atualização quanto às legislações específicas da área e às resoluções do âmbito acadêmico interno e externo.

O mandato do Coordenador e do Suplente é de 02 anos, permitida a recondução. Destaca-se a importância da atuação do Coordenador na condução do Curso, bem como a necessidade de uma boa relação com os docentes, discentes e colegiados superiores.

## 17. INFRAESTRUTURA

O *campus* UFV-Florestal foi implantado em instalações da Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal (CEDAF), escola técnica agrícola federal, fundada em 1939, vinculada à UFV a partir de 1955. Desde a implantação do campus, as instalações da antiga escola agrária estão sendo modificadas e adaptadas para atender à nova demanda, com construção de rampas de acesso e outras estruturas que garantam o acesso de portadores de mobilidade reduzida. Além das adaptações, as novas construções, concluídas ou em andamento, apresentam projetos específicos de acessibilidade. Os novos pavilhões de aulas são providos de rampas de acesso e os banheiros são devidamente adaptados para o acesso de cadeirantes. Estão sendo construídos dois prédios de laboratórios, que abrigará 32 laboratórios de ensino das diversas áreas do conhecimento, contará com rampa de entrada, acesso por elevador ao segundo pavimento, banheiros e portas adaptadas, em uma estrutura ampla e moderna. Em desses prédios está sendo construído um auditório com capacidade para 80 pessoas, que também contará com estruturas específicas para proporcionar a acessibilidade.

O Curso de Engenharia de Alimentos é sediado pelo Instituto de Ciências Exatas da UFV-Florestal. O curso é ministrado no período diurno e oferece, anualmente, 45 vagas. O funcionamento do curso está garantido pela estrutura que a Universidade oferece e conta com instalações de uso comum, como as salas de aula, biblioteca, auditório, laboratório de informática e espaços destinados à assistência estudantil - Restaurante Universitário e Alojamentos. Além dessa estrutura coletiva, aos estudantes do curso são disponibilizadas para aulas práticas as instalações dos laboratórios de química, física, matemática, biologia, uma agroindústria para atividades específicas do curso e outros setores do Campus. Nestes laboratórios didáticos são desenvolvidas além das atividades de ensino diversas atividades e projetos de pesquisa e extensão.

### PRÉDIO PRINCIPAL

Possui quatro salas de aulas, equipadas em sua totalidade com carteiras escolares móveis ou fixas, quadro negro, sistema de projeção multimídia (datashow) e pontos físicos ou opção por wireless de conexão com a rede internet. As salas de aula atendem plenamente aos requisitos de acústica, ventilação, iluminação, limpeza, conservação e comodidade necessária ao desenvolvimento das atividades acadêmicas. Em suas dependências estão instalados os seguintes setores:

- Serviço de Registro Escolar,

- Sala de professores e de reuniões medindo aproximadamente 25 m<sup>2</sup>, contendo uma mesa com seis cadeiras para pequenas reuniões.
- Laboratórios de informática
- Auditório com aproximadamente 140 m<sup>2</sup>, com 72 lugares, computador, *data show*, acesso à *internet* e recursos de áudio e vídeo conferência;
- Escritório da Associação dos Professores da UFV, ASPUV.

#### PAVILHÕES DE AULA

Total de quatro pavilhões prontos com 20 salas de aulas, tendo prevista a construção de um quinto pavilhão de aulas com mais oito salas.

As salas de aula são equipadas com carteiras e quadro, e são utilizadas para as aulas teóricas. Todas equipadas em sua totalidade com carteiras escolares móveis ou fixas, quadro negro, retroprojetores e pontos físicos de conexão com a rede internet ou opção por wireless e sistema de projeção multimídia (*data show*) móvel. As salas de aula atendem plenamente aos requisitos de acústica, ventilação, iluminação, limpeza, conservação e comodidade necessária ao desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Com previsão de término de obras para o segundo semestre de 2013, está sendo construído um pavilhão com mais oito salas de aulas para cerca de 50 estudantes cada.

#### CASA DE HOSPEDAGEM

Esse espaço é reservado à recepção de visitantes e cursistas, possui sala para seminários, apresentações e/ou reuniões.

#### CASA DA DIRETORIA

Nesse espaço encontra-se a administração do *Campus*, setor financeiro e departamento de pessoal.

#### PRÉDIO DAS DIRETORIAS

Nesse prédio encontram-se as direções de Ensino, Pesquisa, Extensão e Setor de Estágio.

#### CASA AMARELA

Nesse espaço são ministradas as sessões de tutoria.

#### ÁREA EXPERIMENTAL DA AGRONOMIA

Concentra o setor produtivo do *Campus* utilizada para plantio de culturas sendo cerca de 30 ha para cultivo de milho, 6 ha para cultivo de feijão e 5 ha para o cultivo de arroz, com sistema de irrigação de aspensor com capacidade para 4 ha. Maquinário para secagem e armazenamento de grãos (1 secador vertical, 1 secador horizontal, 2 silos para armazenagem

de grãos, com capacidade para 180 toneladas, 1 peneira de pré-limpeza de grãos, 1 mesa de gravidade e 1 beneficiadora de arroz. Equipamentos de tração animal, 1 grade, 1 arado, 1 riscador, 1 plantadora de plantio direto e convencional, 1 adubadora, 1 cultivador. Esta estrutura atende a demanda dos cursos de graduação e técnico para atividades de ensino, pesquisa e extensão e para a produção para uso no próprio *Campus*.

#### LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS NATURAIS

Neste laboratório são desenvolvidas tecnologias de produtos como: obtenção de novos produtos; produção, purificação e caracterização cinético-bioquímica de enzimas de interesse biotecnológico; análises de proteínas, carboidratos e lipídeos.

#### LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

Laboratório de pesquisa utilizado para análises físico-químicas de alimentos (tecnologia de produtos de origem animal, de origem vegetal, de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, condimentos e especiarias) e desenvolvimento de análises bioquímicas, que subsidiará as linhas de pesquisa da proposta.

#### LABORATÓRIO DE CULTURA DE TECIDOS VEGETAIS

Este laboratório desenvolve pesquisas que utilizam técnicas de cultura de tecidos vegetais *in vitro*, visando a propagação vegetativa, conservação de germoplasma, limpeza clonal e transferência de genes aplicada ao melhoramento de plantas, bem como ao desenvolvimento de processos e produtos de origem vegetal.

#### LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA E PROCESSAMENTO DE DADOS

Existem 5 laboratórios equipados com máquinas de capacidade computacional compatível com as atividades realizadas e acesso à Internet. Dois novos laboratórios serão exclusivos da pós-graduação e serão construídos com recurso do MCT/FINEP/CT-INFRA-CAMPI 01/2010 – Inter *Campi*. Nestes laboratórios os discentes terão disponibilizados computadores para acesso a internet, programas e softwares estatísticos.

#### LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA

Neste laboratório são desenvolvidas pesquisas envolvendo características gerais de bactérias, leveduras e fungos. Fornece apoio em pesquisas sobre a contaminação dos produtos e processos, fontes naturais de contaminação e contaminação durante o processamento. São estudadas características importantes em microbiologia de solo e alimentos, bem como controle microbiológico.

### LABORATÓRIO DE QUÍMICA 1

O laboratório apresenta bancadas centrais e laterais. Nas bancadas centrais há uma linha de gás butano e nas bancadas laterais há 4 pias. Neste laboratório são desenvolvidas aulas práticas e pesquisas relacionadas à obtenção de complexos inorgânicos com atividades biológicas, modificação de nanotubos de carbono e nanopartículas magnéticas a base de óxido de ferro. O laboratório possui 5 gabinetes para professores.

### LABORATÓRIO DE QUÍMICA 2

O laboratório apresenta bancadas centrais e laterais e um sistema de refrigeração e controle de umidade por meio de um aparelho de ar condicionado. As bancadas laterais são exclusivas para os aparelhos, dentre eles o espectrômetro de infravermelho e ultravioleta, fotômetro de chama e também do sistema de gás inerte. Este laboratório é exclusivo para o desenvolvimento de pesquisas voltadas para a modificação química de carboidratos, nanopartículas e biomassa. O laboratório possui um gabinete para professor.

### LABORATÓRIO MULTIUSO DE BIOLOGIA

Este laboratório contém estrutura com lupas e microscópios utilizados em atividades de ensino e pesquisa. O mesmo vem sendo utilizado para atividades de ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e estará disponível para aulas e atividades de pesquisa no mestrado.

### SETOR DE AGROINDÚSTRIA

Contém equipamentos e utensílios destinados ao processamento de alimentos e desenvolvimento de novos produtos. O setor conta com 01 laticínio, uma área de abate de animais, área de processamento de vegetais e uma padaria. O laticínio apresenta uma linha de leite pasteurizado e também produz iogurte, queijos e doce de leite, além do laboratório de análise e qualidade de leite. A área de abate de bovinos, suínos e aves possui também uma área de processamento de produtos cárneos. A parte de processamento de vegetais conta com uma estrutura de equipamentos para o processamento de polpas de frutas, doces e produtos desidratados. A padaria tem todos os equipamentos necessários para produção de pães e bolos e novos produtos. Este setor será importante para o desenvolvimento de pesquisas que busquem a inovação de produtos e processos úteis ao setor produtivo e industrial. Os produtos do setor agrícola e pecuário são beneficiados neste setor para uso na instituição.

### SETOR DE AVICULTURA DE CORTE E POSTURA

Conta com um total de 800 galinhas de postura e com chegada de 600 pintinhos para corte de 15 em 15 dias. Contem 4 galpões para criação de frango de corte.

### SETOR DE BOVINOCULTURA DE LEITE

O setor conta com 172 animais com 65 vacas em lactação, 1 touro reprodutor e 7 vacas com fistula (estudos de digestibilidade de alimento), 23 vacas para curso de inseminação artificial e o restantes distribuídos em vacas secas, novilhas e bezerras. Possui ordenhadeira mecânica com capacidade de retirar leite de 8 vacas por vez, silo para grãos com capacidade de 90 toneladas, um trator e uma fábrica de ração completa (tritador, silo de fubá, balança e misturador). Estes ambientes poderão ser utilizados para futuros projetos visando à tecnologia e processamento de produtos oriundos da pecuária. O plantel de gado de corte é de aproximadamente 350 animais sendo 95 matrizes, 2 touros e o restante dos animais em processo de cria, recria e acabamento.

### SETOR DE SUINOCULTURA

Este setor conta com 50 matrizes e 1 cachaço, possui instalações para 60 matrizes, um trator e uma fábrica de ração completa (tritador, silo de fubá, balança e misturador).

### BIBLIOTECA

A biblioteca possui um quadro de funcionários composto por 2 bibliotecárias e 4 auxiliares, com funcionamento de segunda a sexta-feira de 6:30 às 22:30 horas e, aos sábados de 7 às 12 horas. Seu acervo está informatizado e integrado ao sistema (Virtua) da Biblioteca Central da UFV. O empréstimo aos usuários se dá por sete dias, podendo ser renovado sempre que não houver reserva.

Como apoio ao ensino e às pesquisas na UFV, através de convênio com a CAPES, disponibiliza o Portal de Periódicos da CAPES que oferece acesso a textos completos de artigos selecionados de mais de 15.475 revistas internacionais, nacionais e estrangeiras, 126 bases de dados com resumos de documentos em todas as áreas do conhecimento e seis bases de patente. Inclui uma seleção de importantes fontes de informação acadêmica com acesso gratuito na Internet. A biblioteca do Campus UFV-Florestal disponibiliza a consulta ao Portal Capes e ao site “domínio público” nos nove computadores destinados especificamente aos usuários. As bibliotecárias e um dos auxiliares foram treinados para fornecerem orientações quanto ao uso deste tipo de consulta.

No acervo da biblioteca encontra-se material específico e atualizado, que atende à maioria da bibliografia básica e complementar recomendada para as disciplinas. Existe um planejamento de pelo menos seis exemplares disponíveis de cada um dos principais títulos da bibliografia básica e dois da complementar. Considerando que o curso prevê turmas com 25 alunos, tem-se uma proporção de cinco alunos por exemplar.

Além dos laboratórios descritos anteriormente, já estão em construção mais dois prédios, totalizando 32 laboratórios, de forma a realocar e modernizar os laboratórios do campus. Nesses projetos o curso de Engenharia de Alimentos será atendido pelos laboratórios de disciplinas básicas (matemática, física, química, biologia e informática), além de quatro laboratórios específicos: Análise e Química de Alimentos; Operações Unitárias e Fenômeno de Transporte; Análise Sensorial e Bioquímica de Alimentos. Cada edifício tem área total de 1.269,0 m<sup>2</sup> é dividido em dois pavimentos com:

- 14 Laboratórios de ensino/pesquisa;
- 2 Salas de computadores para utilização de graduandos e pós graduandos (48m<sup>2</sup> cada);
- Almojarifado;
- Anfiteatro;
- 4 Banheiros.

Os professores do Curso estão alocados no prédio da Agroindústria, que contempla os setores de processamento de alimentos: carne, leite, vegetais e panificação.

Todos os professores possuem gabinetes e têm acesso a computadores, rede de telefonia e Internet. Os professores utilizam os gabinetes para atendimento aos estudantes, desenvolvimento de pesquisas, preparação de aulas, rotinas acadêmicas e atividades administrativas.

As salas de aula funcionam em pavilhões específicos que são de uso coletivo de toda Universidade, dispendo de retro projetor, quadro de giz, data-show, vídeo, televisão e aparelho de som.

Como apoio ao ensino e às pesquisas na UFV, por meio de convênio com a CAPES, está disponibilizado o Portal de Periódicos da CAPES que oferece acesso a textos completos de artigos selecionados de mais de 15.475 revistas internacionais, nacionais e estrangeiras, 126 bases de dados com resumos de documentos em todas as áreas do conhecimento e seis bases de patente. Inclui uma seleção de importantes fontes de informação acadêmica com acesso gratuito a Internet. A biblioteca da UFV-CAF disponibiliza a consulta ao Portal Capes e ao site “domínio público” nos 10 computadores destinados especificamente aos usuários, além de acesso ao SciFinder bem como outras fontes de informação científica.

As bibliografias básicas e complementares que constam dos programas analíticos das diversas disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos encontram-se na Biblioteca UFV-CAF, além dos periódicos especializados disponíveis no Portal CAPES, que atendem as principais áreas do Curso.

## NOVAS ESTRUTURAS

Com a expansão do *campus* e a entrada de novos alunos, será necessária a ampliação da estrutura existente. Já estão em construção dois prédios contendo 2 auditórios e 32 novos laboratórios, de diferentes áreas, incluindo novos laboratórios de química, física, biologia, matemática e informática que atenderão às necessidades dos diversos cursos do *campus*, incluindo a Engenharia de Alimentos, além de 4 laboratórios específicos da área: Química e Análise de Alimentos, Embalagem de Alimentos e Análise Sensorial, Biotecnologia de Alimentos e Laboratório de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias.

Além dos laboratórios, será construído mais um pavilhão de aulas com oito salas, prédio anexos aos laboratórios com gabinetes de professores, novo restaurante universitário com capacidade para atender 2000 usuários.

Ainda está prevista a construção de uma nova biblioteca, para atender a crescente demanda do *campus*.

Nas dependências existentes, estão sendo realizadas obras de adequação para acessibilidade de pessoas com necessidades especiais, construindo rampas de acesso e com a colocação de corrimão.

## ANEXOS

## ANEXO I – ATA DE REUNIÃO DO CEPE- AUTORIZAÇÃO DO CURSO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

CEPE443.07-1

## ATA Nº 443/2007 – CEPE

1 Aos vinte e quatro dias do mês de outubro do ano dois mil e sete, às quatorze horas e vinte  
 2 e cinco minutos, no Salão Nobre do Edifício Arthur da Silva Bernardes da Universidade  
 3 Federal de Viçosa, em Viçosa, Minas Gerais, reuniu-se, pela quadringentésima  
 4 quadrigésima terceira vez, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, sob a presidência do  
 5 professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor, e secretariado pelo professor Paulo Shikazu  
 6 Toma, secretário de Órgãos Colegiados. Os conselheiros presentes foram os que se seguem:  
 7 Cláudio Furtado Soares; Luiz Aurélio Raggi; Maurílio Alves Moreira; Geraldo Antônio de  
 8 Andrade Araújo; Ângelo Pallini Filho; Milton Ramón Pires de Oliveira; Orlando Pinheiro  
 9 da Fonseca Rodrigues; Rilene Ferreira Diniz Valadares; Álvaro José Magalhães Neves;  
 10 Regina Simplicio Carvalho; Vicente de Paula Lélis; Maria Cristina Mota Ramos, suplente  
 11 da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha; Larissa Souza Campos,  
 12 suplente do conselheiro Mateus Soares de Souza; e Denilce Menezes Lopes. Os  
 13 conselheiros Júlio César de Oliveira, Emmanoel de Moraes Barreto e Maria do Rosário  
 14 Salgado Gomes da Cunha justificaram a ausência. Item 1- APRECIACÃO DA PAUTA –  
 15 o presidente apresentou a pauta da reunião e propôs a inclusão, extrapauta, dos Processos  
 16 07-13955 – UFV/Campus de Florestal e CEDAF – Processos Seletivos 2008 ; e 07-12430  
 17 – Comissão Permanente de Vestibular e Exames – COPEVE – Indicação de  
 18 representantes do CEPE para compor a Comissão de Seleção de pessoal para  
 19 trabalhar na aplicação dos processos seletivos 2008 da UFV, o que foi aprovado, por  
 20 unanimidade. Item 2- APRECIACÃO DAS ATAS N<sup>os</sup> 440/2007, 441/2007 e 442/2007 –  
 21 aprovadas, por unanimidade, as Atas 440/2007, 441/2007 e 442/2007. Item 3-  
 22 INFORMES DA REITORIA – o presidente informou da sua viagem ao Rio de Janeiro  
 23 para a reunião do Grupo Tordesilhas, que reúne universidades do Brasil, de Portugal, da  
 24 Espanha e dos países da América Latina. Esse grupo foi constituído em 2000, reunido,  
 25 simbolicamente, na sala histórica em que foi assinado o Tratado de Tordesilhas, e trata de  
 26 intercâmbios internacionais de mobilidade estudantil. De outro lado, o conselheiro Cláudio  
 27 Furtado Soares, vice-reitor, retornando de São Paulo, onde esteve representando a  
 28 Universidade na solenidade de premiação da Editora Abril, do III Prêmio Melhores  
 29 Universidades – Guia do Estudante e Banco Real, chegou ao recinto da reunião e  
 30 apresentou o troféu conquistado pela UFV, como a melhor universidade na área de Ciências  
 31 Agrárias e Veterinária, na Categoria as Melhores por Área de Conhecimento. Considerando  
 32 a urgência requerida, passou-se à apreciação dos assuntos incluídos extra-pauta. 1º) 07-  
 33 13955 – UFV/Campus de Florestal - CEDAF – Processos Seletivos 2008 - aprovadas,  
 34 por unanimidade, as propostas de Editais dos Processos Seletivos 2008 da Central de  
 35 Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal – CEDAF, constante nas páginas 13 a 18  
 36 do processo, e do Campus de Florestal, constante nas páginas 19 a 25 do processo. 2º) 07-  
 37 12430 – Comissão Permanente de Vestibular e Exames – COPEVE – Indicação de  
 38 representantes do CEPE para compor a Comissão de Seleção de pessoal para  
 39 trabalhar na aplicação dos processos seletivos 2008 da UFV – foram aprovados, por  
 40 unanimidade, os nomes do professor Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, da servidora  
 41 Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha e da discente Larissa Souza Campos para  
 42 comporem a Comissão de Seleção de Pessoal para trabalhar na aplicação dos processos  
 43 seletivos 2008 da UFV. Item 4- CONVÊNIOS – CONTRATOS – homologadas, por  
 44 unanimidade, as assinaturas de todos os documentos constantes na pauta. São eles:  
 45 CONVÊNIOS – 1-TERMO DE RESCISÃO DO CONVÊNIO Nº 91/2000 UFV/ATENAS

46 ENGENHARIA LTDA./FUNARBE, de 29.9.03 (Rescisão do Convênio nº 91/2000,  
47 celebrado entre os partícipes, em 28 de julho de 2000, conforme previsto na cláusula quinta  
48 do referido Convênio); 2-TERMO DE RESCISÃO DO CONVÊNIO Nº 010/2001  
49 UFV/COOPERATIVA REGIONAL DOS PLANTADORES DE CANA DE MINAS  
50 GERAIS LTDA. – COPLACAN/FUNARBE, de 11.3.04 (Rescisão do Convênio nº  
51 010/2001, celebrado entre os partícipes, em 9 de fevereiro de 2001, conforme previsto na  
52 cláusula sexta do referido Convênio); 3-CONVÊNIO Nº 111/2006  
53 UFV/SEAPA/CEE/MUNICÍPIO/FUNARBE ARCA/SERRAS DE MINAS, de 24.3.06  
54 (Criação do Centro de Excelência do Café das Matas de Minas, doravante denominado  
55 CEC – Matas de Minas, através da Cooperação Técnica, Material e Financeira das  
56 presentes convenentes); 4-TERMO ADITIVO Nº 01/2007 AO CONVÊNIO Nº 106/2007  
57 UFV/COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DOS VALES DO SÃO FRANCISCO E  
58 DO PARNAÍBA – CODEVASF/FUNARBE, de 4.7.07 (Retificação do preâmbulo e das  
59 cláusulas primeira, terceira, quarta e quinta do instrumento original); 5-TERMO ADITIVO  
60 Nº 01/2007 AO CONVÊNIO Nº 111/2006 UFV/SECRETARIA DE ESTADO DE  
61 AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – SEAPA/CENTRO DE ENSINO  
62 E EXTENSÃO DA UFV - CEE/MUNICÍPIO DE VIÇOSA/ASSOCIAÇÃO REGIONAL  
63 DE CAFEICULTORES – ARCA/ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS  
64 ESPECIAIS DAS SERRAS DE MINAS/FUNARBE, de 21.8.07 (Acréscimo o valor dos  
65 recursos repassados, no montante de R\$32.500,00 (trinta e dois mil e quinhentos reais), em  
66 conformidade ao disposto no parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93); 6-  
67 TERMO ADITIVO Nº 01/2007 AO CONVÊNIO Nº 100/2005  
68 UFV/FAPEMIG/DEPARTAMENTO DE VETERINÁRIA/FUNARBE/PREFEITURA  
69 MUNICIPAL DE VIÇOSA, de 22.8.07 (Prorrogação de prazo do projeto identificado no  
70 preâmbulo deste, por mais 3 (três) meses, a contar de 6 de setembro de 2007, com  
71 encerramento em 5 de dezembro de 2008); 7-TERMO ADITIVO Nº 04/2007 AO  
72 CONVÊNIO Nº 092/2005 UFV/MUNICÍPIO DE UBÁ/FUNARBE, de 29.8.07  
73 (Transferência de conhecimento tecnológico, de que dispõe a UFV, sobre o produto  
74 “Irrigâmetro” (doravante “Produtos”), para a empresa Irriga Certo, além da troca de  
75 informações entre as partes visando à produção do Produto, para viabilizar a sua  
76 comercialização em escala industrial, tanto no Brasil como no exterior); 8-TERMO  
77 ADITIVO Nº 01/2007 AO CONVÊNIO Nº 284/2005 UFV/FAPEMIG/  
78 DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DA UFV/FUNARBE/  
79 AFONSO MOTA RAMOS de 29.08.07, (Prorrogação do prazo do projeto identificado no  
80 preâmbulo deste, por mais 8 (oito) meses, a contar de 6 de dezembro de 2007, com  
81 encerramento em 5 de agosto de 2008); 9-TERMO ADITIVO Nº 02/2007 AO CONVÊNIO  
82 Nº 282/2005 UFV/FAPEMIG/DEPARTAMENTO DE QUÍMICA/FUNARBE, de 3.9.07  
83 (Prorrogação de prazo do projeto identificado no preâmbulo deste, por mais 3 (três) meses,  
84 a partir de 1º de dezembro de 2007, com encerramento em 28 de fevereiro de 2008); 10-  
85 TERMO ADITIVO Nº 01/2007 AO CONVÊNIO Nº 023/2007 UFV/ESCOLA  
86 AGROTÉCNICA FEDERAL DE SÃO JOÃO EVANGELISTA - EAFSJE-  
87 MG/FUNARBE, de 5.9.07 (Execução de serviços técnicos pela UFV para elaboração de  
88 projeto para tratamento de resíduos sólidos da bovinocultura, suinocultura e caprinocultura,  
89 área de compostagem e da água residuária gerada no laticínio, suinocultura e no abatedouro  
90 da EAFSJE/MG, bem como seu licenciamento ambiental); 11-TERMO ADITIVO Nº  
91 06/2007 AO CONVÊNIO Nº 065/2004 UFV/RURALMINAS/SEAPA/FUNARBE, de  
92 6.9.07 (Proceder a inclusão das dotações orçamentárias, conforme justificativa que a este se

93 integra independentemente de transcrição); 12-TERMO ADITIVO Nº 01/2007 AO  
94 CONVÊNIO Nº 222/2005 UFV/FAPEMIG/DEPARTAMENTO DE  
95 EDUCAÇÃO/FUNARBE, de 12.9.07 (Prorrogação de prazo do projeto identificado no  
96 preâmbulo deste, por mais 5 (cinco) meses, a contar de 11 de novembro de 2007, com  
97 encerramento em 10 de abril de 2008); 13-TERMO ADITIVO Nº 01/2007 AO  
98 CONVÊNIO Nº 159/2005 UFV/MUNICÍPIO DE JAGUARÉ/FUNARBE, de 14.9.07  
99 (Trabalhos de consultoria e assessoria a serem conduzidos pela UFV, por meio do  
100 Departamento de Arquitetura e Urbanismo, ao município de Jaguaré, ES, para a elaboração  
101 do Plano Diretor Municipal Participativo, e encaminhamentos para a criação de um sistema  
102 municipal de planejamento); 14-TERMO ADITIVO Nº 01/2007 AO CONVÊNIO Nº  
103 018/2007 UFV/AMBIENTE BRASIL/FUNARBE, de 20.9.07 (Estabelecer a cooperação  
104 entre os partícipes visando à realização de pesquisa científica por parte da Universidade,  
105 com recursos concedidos pelo Ambiente Brasil e sob a gestão financeira da Funarbe,  
106 referente ao Projeto denominado Avaliação Morfofuncional da Espermatogênese de  
107 Veado-Catingueiro (Mazama gouazoubira RAFINESQUE, 1817). CONTRATOS – 1-  
108 CONTRATO Nº 164/2003 UFV/EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA  
109 AGROPECUÁRIA – EMBRAPA, de 30.12.03 (Cessão, em regime de comodato, de bens  
110 móveis); 2-TERMO ADITIVO Nº 02/2007 AO CONTRATO Nº 126/2006 UFV/CEMIG  
111 DISTRIBUIÇÃO S.A./FUNARBE, de 2.8.07 (A Cláusula Décima Primeira do Contrato  
112 passa a vigorar com a seguinte redação: “Este Contrato vigorará pelo prazo de 20 (vinte)  
113 meses, contados a partir de 11/08/06, podendo ser rescindido a qualquer tempo por acordo  
114 das partes”); 3-CONTRATO Nº 272/2007 UFV/ARACRUZ CELULOSE  
115 S.A./SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS, de 17.8.07, (Desenvolvimento  
116 do projeto de pesquisa “Monitoramento e Alternativas ao Combate Químico de Besouros  
117 Desfolhadores, em Plantações de Eucaliptos da Aracruz Celulose S.A.”); 4-CONTRATO  
118 Nº 224/2007 UFV/CAOLIM AZZI LTDA./SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES  
119 FLORESTAIS, de 21.8.07 (Pesquisa para avaliar o potencial de uso agrícola de um resíduo  
120 sólido do processo de beneficiamento de caulim da Empresa Caolim Azzi Ltda.); 5-  
121 CONTRATO Nº 232/2007 UFV-EDITORA/FERNANDO ANTÔNIO REIS FILGUEIRA,  
122 de 27.8.07 (Ceder o direito de impressão, reedição, distribuição e comercialização da obra  
123 intitulada: “Novo Manual de Olericultura – Agrotecnologia Moderna na Produção e  
124 Comercialização de Hortaliças”); 6-CONTRATO Nº 233/2007 UFV-EDITORA/JOSÉ  
125 CARLOS GOMES, de 27.8.07 (Ceder o direito de edição, reimpressão, reedição,  
126 distribuição e comercialização da obra intitulada: “Legislação de Alimentos: Tópicos  
127 essenciais”); 7-CONTRATO Nº 234/2007 UFV-EDITORA/FÁTIMA APARECIDA  
128 FERREIRA DE CASTRO/VALÉRIA MARIA VITARELLI DE QUEIROZ, de 27.8.07  
129 (Ceder o direito de edição, impressão, reedição, distribuição e comercialização da obra  
130 intitulada: “Cardápios – Planejamento e Etiqueta”); 8-CONTRATO Nº 235/2007 UFV-  
131 EDITORA/JOSÉ HUMBERTO DE QUEIROZ, de 27.8.07 (Ceder o direito de edição,  
132 impressão, reedição, distribuição e comercialização do Caderno Didático intitulado:  
133 “Práticas de Bioquímica”); 9-CONTRATO Nº 236/2007 UFV-EDITORA/RICARDO  
134 ANTÔNIO MARENCO MENDOZA/NEI FERNANDES LOPES, de 27.8.07 (Ceder o  
135 direito de edição, impressão, reedição, distribuição e comercialização da obra intitulada:  
136 “Fisiologia Vegetal: Fotossíntese, respiração, relações hídricas e nutrição mineral”); 10-  
137 CONTRATO Nº 237/2007 UFV-EDITORA/CELSONO TRINDADE/JOSÉ LUIZ PEREIRA  
138 REZENDE/LAÉRCIO ANTÔNIO GONÇALVES JACOVINE/MARIA LUIZA  
139 SARTORIO, de 27.8.07 (Ceder o direito de edição, impressão, reedição, distribuição e

140 comercialização da obra intitulada: “Ferramentas da Qualidade – Aplicação na Atividade  
141 Florestal”); 11-CONTRATO N<sup>o</sup> 243/2007 UFV/FUNARBE/IRRIGA CERTO, de 29.8.07  
142 (Transferência de conhecimento tecnológico, de que dispõe a UFV, sobre o produto  
143 “Irrigâmetro” (doravante “Produtos”), para a empresa Irriga Certo, além da troca de  
144 informações entre as partes visando à produção do Produto, para viabilizar a sua  
145 comercialização em escala industrial, tanto no Brasil como no exterior); 12-TERMO  
146 ADITIVO N<sup>o</sup> 02/2007 AO CONTRATO N<sup>o</sup> 094/2007 UFV/FUNARBE, de 31.8.07  
147 (Prorrogação do prazo de vigência do contrato originário por mais 90 (noventa) dias, bem  
148 como o acréscimo de serviços mediante processo licitatório pela Contratada, até o limite do  
149 saldo remanescente); 13-CONTRATO N<sup>o</sup> 240/2007 UFV/VOTORANTIM CELULOSE E  
150 PAPEL S.A./FUNARBE, de 31.8.07 (Prestação de serviços, por parte da Universidade, à  
151 Contratante, sob a gestão da Funarbe, na modalidade de preço global, para Serviços de  
152 Avaliação das Características do Efluente na unidade de Jacaré conforme Proposta Anexa);  
153 14-CONTRATO N<sup>o</sup> 258/2007 UFV/VERACEL CELULOSE S.A./SOCIEDADE DE  
154 INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS, de 3.9.07 (Desenvolvimento pela Contratada em favor  
155 da Contratante do Projeto de Pesquisa sobre “Herança da resistência à ferrugem, cancro e  
156 murcha-de-ceratozystis em progênies de *Eucalyptus* spp”); 15-CONTRATO N<sup>o</sup> 259/2007  
157 UFV/VERACEL CELULOSE S.A./SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS,  
158 de 3.9.07 (Projeto de pesquisa sobre “Quantificação de danos e estudos preliminares sobre  
159 as doenças vasculares do eucalipto, causadas por *Ceratozystis fimbriata* e *Ralstonia*  
160 *solanacearum*” e “Tratamento térmico e químico para erradicação de patógenos em  
161 viveiros clonais de eucalipto com ênfase a *Ralstonia solanacearum*” ); 16-CONTRATO N<sup>o</sup>  
162 245/2007 UFV/ARACRUZ CELULOSE S.A./SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES  
163 FLORESTAIS, de 5.9.07 (Desenvolvimento do projeto de pesquisa “Epidemiologia e  
164 manejo do mofo cinzento e da bacteriose foliar em viveiros clonais de eucalipto”); 17-  
165 CONTRATO N<sup>o</sup> 260/2007 UFV/EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA  
166 AGROPECUÁRIA – EMBRAPA, de 6.9.07 (Formalizar a transferência pela UFV à  
167 Receptora de Germoplasma de *Lycopersicon esculentum*, pertencente ao Banco de  
168 Germoplasma de Hortaliças da UFV, bem como estabelecer a confidenciabilidade, uso  
169 restrito e sigilo de informações sobre os germoplasmas ora cedidos); 18-CONTRATO N<sup>o</sup>  
170 261/2007 UFV/EMPRESA DE BASE & DISTRIBUIDORA/SOCIEDADE DE  
171 INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS, de 6.9.07 (Desenvolvimento de pesquisas a fim de  
172 avaliar o uso de polímeros hidroretentores de plantio do eucalipto); 19-CONTRATO N<sup>o</sup>  
173 279/2007 UFV-EDITORA/TIAGO PINTO DA TRINDADE/CARLOS ALEXANDRE  
174 BRAZ DE CARVALHO/DARIO CARDOSO DE LIMA/PAULO SÉRGIO DE ALMEIDA  
175 BARCOSA/CLÁUDIO HENRIQUE DE CARVALHO SILVA/CARLOS CARDOSO  
176 MACHADO, de 21.9.07 (Ceder o direito de impressão, reimpressão, reedição, distribuição  
177 e comercialização da obra intitulada: “Compactação dos Solos: Fundamentos Teóricos e  
178 Práticos”); 20-CONTRATO N<sup>o</sup> 280/2007 UFV-EDITORA/RAPHAEL DIÓGENES  
179 SERAFIM VIEIRA, de 21.9.07 (Ceder o direito de impressão, reedição, distribuição e  
180 comercialização da obra intitulada: “O Servidor Público Temporário: Natureza jurídica,  
181 regime, contratação irregular e a (não) incidência do princípio primazia da realidade de fato  
182 sobre as formas”); 21-CONTRATO N<sup>o</sup> 281/2007 UFV/JARI CELULOSE S.A./SIF, de  
183 27.9.07 (Estudos de pesquisa que serão desenvolvidos pela Contratada e pela Contratante  
184 acerca do projeto de pesquisa Estudos biométricos aplicáveis ao melhoramento florestal).  
185 Item 5- PROPOSTA AO PROGRAMA DE APOIO A PROJETOS DE  
186 REESTRUTURAÇÃO E EXPANSÃO DAS UNIVERSIDADES FEDERAIS – REUNI

187 - o conselheiro Luiz Aurélio Raggi, pró-reitor de Ensino e líder do grupo de trabalho de  
188 elaboração da proposta da Universidade ao Programa de Apoio a Projetos de  
189 Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI, fez a apresentação da  
190 proposta. Após as discussões que se seguiram à apresentação, por proposição do  
191 conselheiro Ângelo Pallini Filho, foi aprovada, com um voto contrário, a proposta  
192 apresentada, que deverá ser encaminhada ao MEC, em 29 de outubro de 2007, para a  
193 adesão da Universidade ao Programa REUNI. Durante a apresentação, chegou ao plenário o  
194 conselheiro Luiz Fernando Teixeira Albino. Item 6- PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO  
195 - 6.1- Liz Fagundes Oliveira - matr. 44310 (07-12074) – aprovado, por doze votos  
196 favoráveis e dois contrários, o pedido da estudante, constante na página 11 do processo, em  
197 nível de reconsideração. Após a apreciação desse processo, retirou-se do plenário o  
198 conselheiro Milton Ramón Pires de Oliveira. 6.2- Jorge Paulo Gonçalves – matr. 52846  
199 (07-12269) - aprovado, por doze votos favoráveis e dois contrários, o pedido do estudante,  
200 constante na página 6 do processo, em nível de reconsideração. 6.3- Maria Gabriela de  
201 Almeida Silva – matr. 52955 (07-12165) - aprovado, por doze votos favoráveis e dois  
202 contrários, o pedido da estudante, constante nas páginas 8 e 9 do processo, em nível de  
203 reconsideração. 6.4- Fabrício Vassalli Zanelli – matr. 48501 (07-12255) - aprovado, por  
204 doze votos favoráveis e dois contrários, o pedido do estudante, constante na página 7 do  
205 processo, em nível de reconsideração. 6.5- Fábio Gonçalves Villella – matr. 50030 (07-  
206 12270) - indeferido, por treze votos favoráveis e um contrário, o pedido do estudante,  
207 constante na página 7 do processo, em nível de reconsideração. 6.6- Fernando Durso  
208 Neves Caetano – matr. 52615 (07-12191) - indeferido, por treze votos favoráveis e um  
209 contrário, o pedido do estudante, constante na página 9 do processo, em nível de  
210 reconsideração. 6.7- Nayana Correa Bonamichi – matr. 52617 (07-12190) - indeferido,  
211 por treze votos favoráveis e um contrário, o pedido da estudante, constante na página 8 do  
212 processo, em nível de reconsideração. 6.8- Allyson D’Ávila Sampaio – matr. 42825 (07-  
213 12721) - indeferido, por treze votos favoráveis e um contrário, o pedido do estudante,  
214 constante na página 12 do processo, em nível de reconsideração. 6.9- Bruno Brunner  
215 Santos – matr. 51207 (07-12706) - indeferido, por treze votos favoráveis e um contrário, o  
216 pedido do estudante, constante na página 6 do processo, em nível de reconsideração. 6.10-  
217 Matheus Wilson Louvem Viana – matr. 47413 (07-12320) - indeferido, por treze votos  
218 favoráveis e um contrário, o pedido do estudante, constante nas páginas 6 e 7 do processo,  
219 em nível de reconsideração. 6.11- Olavo Paulino Louvem Viana – matr. 55232 (07-  
220 12319) - indeferido, por treze votos favoráveis e um contrário, o pedido do estudante,  
221 constante nas páginas 6 e 7 do processo, em nível de reconsideração. 6.12- Rangel  
222 Aparecido Florêncio Venâncio – matr. 50699 (07-12577) – aprovado, por unanimidade,  
223 encaminhar o processo à coordenação do curso de Educação Física, para parecer, e  
224 posterior decisão do CEPE. ITEM 7- RECURSOS DE ESTUDANTES POR PERDA  
225 DE PRAZO – 7.1- Mauro Hideki Anan Sato – matr. 47325 (07-13279) – aprovado, com  
226 quatro votos contrários, o pedido do estudante, constante na página 1 do processo, em nível  
227 de recurso. 7.2- Bruna do Valle Rodrigues Neves – matr. 51350 (07-14691) - indeferido,  
228 por unanimidade, o pedido da estudante, constante na página 1 do processo, em nível de  
229 recurso. 7.3- Eloysa Nemer da Fonseca – matr. 41397 (07-14546) – aprovado, com dois  
230 votos contrários, autorizar o recebimento do pedido de reconsideração do desligamento,  
231 interposto fora do prazo, e encaminhar o processo para sua tramitação, conforme indicado  
232 no parecer da Pró-Reitoria de Ensino, constante na página 6 do processo. 7.4- Jesylaine  
233 Oliveira da Cunha – matr. 50352 (07-13294) - indeferido, com um voto contrário, o

234 pedido da estudante, constante na página 1 do processo, em nível de recurso 7.5- Alex  
235 Sandro dos Santos Celso – matr. 50381 (07-14550) – aprovado, por unanimidade, o  
236 pedido do estudante, constante na página 1 do processo, em nível de recurso. Item 8 –  
237 PROPOSTA DE CALENDÁRIO ESCOLAR PARA 2008 – 8.1. Graduação (07-14204)  
238 - aprovada, por unanimidade, a proposta de Calendário Escolar da Graduação para o ano  
239 letivo de 2008, constante nas páginas 2 a 11 do processo, com alguns ajustes. Essa decisão  
240 foi consubstanciada na Resolução nº 2/2007 - Anexo I. 8.2- Pós-Graduação (07-14592) -  
241 aprovada, por unanimidade, a proposta de Calendário Escolar da Pós-Graduação para o ano  
242 letivo de 2008, constante nas páginas 2 a 8 do processo. Essa decisão foi consubstanciada  
243 na Resolução nº 2/2007 - Anexo II. Item 9- HOMOLOGAÇÃO DE RESULTADO DE  
244 CONCURSO – 9.1- Professor Classe E, Nível I – 9.1.1- CEDAF/Área: Desenho  
245 Técnico; Topografia; Construções; Sistemas de Informações Geográficas; Hidrologia,  
246 Hidráulica, Saneamento Básico – Edital nº 01/2007 (07-10517) – homologado, por  
247 unanimidade, o resultado do concurso para Professor Classe A, Nível I, área de Desenho  
248 Técnico; Topografia; Construções; Sistemas de Informações Geográficas; Hidrologia,  
249 Hidráulica, Saneamento Básico, da Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de  
250 Florestal – CEDAF , cujos candidatos classificados foram: 1º lugar – Celso Bandeira de  
251 Melo Ribeiro, com média final 9,16; e 2º lugar – Marcelo de Paula Neves Lelis, com média  
252 final 8,98. Item 10- CAPACITAÇÃO – 10.1- Afastamento para doutorado – 10.1.1-  
253 Átima Clemente Alves Zuanon – COLUNI (07-13325) – aprovada, por unanimidade, a  
254 solicitação da docente Átima Clemente Alves Zuanon de licença para realizar o doutorado  
255 em Letras, na área de Lingüística e Língua Portuguesa, na Pontifícia Universidade Católica  
256 de Minas Gerais/PUC-MG, a partir do primeiro semestre de 2008, por trinta e seis meses.  
257 10.2- Autorização para realizar mestrado – 10.2.1- Odemir Vieira Baêta – DLA (06-  
258 11204) - aprovada, por unanimidade, a solicitação do docente Odemir Vieira Baêta de  
259 autorização para realizar o mestrado em Administração, na UFV, a partir do primeiro  
260 semestre de 2008, por vinte e quatro meses, sem prejuízo de suas atividades acadêmicas.  
261 Item 11- SOLICITAÇÕES DIVERSAS – 11.1- Autorização para submeter-se à  
262 avaliação com vistas na progressão, sem titulação – 11.1.1- Tarcísio Gomide Filho (06-  
263 14675) – autorizado, conforme solicitado, que o docente se submeta à avaliação com fins  
264 de promoção para a classe E. 11.2- Reingresso no curso de Ciência e Tecnologia de  
265 Laticínios - 11.2.1- Antônio José Chagas (03-11055) – negada, por unanimidade, a  
266 solicitação do servidor Antônio José Chagas, à luz do parecer da Pró-Reitoria de Ensino.  
267 11.3- COPEVE - 11.3.1- Prorrogação do prazo para inscrição nos Processos Seletivos  
268 da UFV (07-14098) – homologado, por unanimidade, por proposição do conselheiro  
269 Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos  
270 Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na página 2 do processo, autorizando a prorrogação  
271 do prazo para inscrição nos Processos Seletivos da UFV, até 17 de outubro de 2007. Item  
272 12- COLAÇÃO DE GRAU EM SEPARADO – 12.1- Raul Gomes Candian  
273 (Licenciatura em Geografia) (07-13823) – homologado, por unanimidade, por  
274 proposição do conselheiro Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato ad referendum  
275 dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na página 9 do processo,  
276 aprovando a colação de grau em separado de Raul Gomes Candian, do curso de  
277 Licenciatura em Geografia. 12.2- Bruno Braga Coelho e Silva (Engenharia de  
278 Produção) (07-13766) - homologado, por unanimidade, por proposição do conselheiro  
279 Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos  
280 Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na página 5 do processo, aprovando a colação de

281 grau em separado de Bruno Braga Coelho e Silva, do curso de Engenharia de Produção.  
282 12.3- Jeziel Dener Damasceno (Bioquímica) (07-14015) – homologado, por  
283 unanimidade, por proposição do conselheiro Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato  
284 ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na página  
285 6 do processo, aprovando a colação de grau em separado de Jeziel Dener Damasceno, do  
286 curso de Bioquímica. Item 13- ANTECIPAÇÃO DE COLAÇÃO DE GRAU - 13.1-  
287 Jânia Aparecida Assis Teixeira (Gestão do Agronegócio) (07-13551) – homologado,  
288 por unanimidade, por proposição do conselheiro Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o  
289 ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na  
290 página 9 do processo, indeferindo a solicitação da estudante Jânia Aparecida Assis  
291 Teixeira, do curso de Gestão do Agronegócio, de antecipação de colação de grau. Item 14-  
292 PROMOÇÃO VERTICAL - 14.1- Sylvia do Carmo Castro Franceschini (07-11029) -  
293 homologado, por unanimidade, por proposição do conselheiro Orlando Pinheiro da Fonseca  
294 Rodrigues, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor,  
295 constante na página 48 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical da docente  
296 Sylvia do Carmo Castro Franceschini, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I,  
297 a partir de 24.7.2007. 14.2- José Roberto Reis (07-10502) - homologado, por  
298 unanimidade, por proposição do conselheiro Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato  
299 ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na página  
300 77 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente José Roberto Reis, de  
301 Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 14.7.2007. 14.3- Alba  
302 Pedreira Vieira (07-11947) - homologado, por unanimidade, por proposição do  
303 conselheiro Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato ad referendum dado pelo  
304 professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na página 48 do processo,  
305 aprovando o pedido de promoção vertical da docente Alba Pedreira Vieira, de Professor  
306 Assistente IV para Professor Adjunto I, a partir de 15.8.2007. 14.4- Luis Carlos Gouvêa  
307 (07-01932) - homologado, por unanimidade, por proposição do conselheiro Orlando  
308 Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki  
309 Sedyama, reitor, constante na página 74 do processo, aprovando o pedido de promoção  
310 vertical do docente Luis Carlos Gouvêa, da Classe E, nível I, para a Classe Especial, nível  
311 U, a partir de 8.6.2007. 14.5- Luiz Alexandre Peternelli (07-11499) – homologado, por  
312 unanimidade, por proposição do conselheiro Orlando Pinheiro da Fonseca Rodrigues, o ato  
313 ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sedyama, reitor, constante na página  
314 29 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente Luiz Alexandre  
315 Peternelli, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 2.8.2007. Item  
316 15- PLANO DE CAPACITAÇÃO DE DOCENTES - 15.1- Departamento de  
317 Educação Física (96-04264) – aprovada a sua retirada de pauta, devendo ser apreciado na  
318 próxima reunião. Item 16- PROPOSIÇÕES DIVERSAS - 16.1- Regimento do Centro  
319 de Referência do Professor (03-01152) – aprovada a sua retirada de pauta, devendo ser  
320 apreciado na próxima reunião Item 17- PARA CONHECIMENTO - 17.1- Criação do  
321 Campus de Rio Paranaíba (06-05289) - o plenário tomou conhecimento do andamento do  
322 processo de criação do campus. Às dezoito horas e vinte minutos, a reunião foi encerrada.  
323 Para constar, foi lavrada a presente ata, que, se achada conforme, será assinada pelo  
324 presidente e pelo secretário de Órgãos Colegiados.

## **ANEXO II - DIRETRIZES CURRICULARES DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

As Diretrizes curriculares do Curso de Engenharia de Alimentos seguem o PARECER CNE/CES 1.362/2001 e a RESOLUÇÃO CNE/CES 11, DE 11 DE MARÇO DE 2002, que tratam das diretrizes curriculares para cursos de Graduação em Engenharia. Os dois documentos são listados na sequência.

### **PARECER CNE/CES 1.362/2001 - HOMOLOGADO**

Despacho do Ministro em 22/2/2002, publicado no Diário Oficial da União de 25/2/2002, Seção 1, p. 17.

### **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

### **CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**

INTERESSADO: Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação UF: DF Superior

ASSUNTO: Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Engenharia

RELATOR(A): Carlos Alberto Serpa de Oliveira (Relator), Francisco César de Sá Barreto, Roberto Claudio Frota Bezerra

PROCESSO(S) N°(S): 23001-000344/2001-01

PARECER N°: COLEGIADO APROVADO EM:  
CNE/CES 1362/2001CES 12/12/2001

### **I – RELATÓRIO**

#### **1. Histórico**

O desafio que se apresenta o ensino de engenharia no Brasil é um cenário mundial que demanda uso intensivo da ciência e tecnologia e exige profissionais altamente qualificados. O próprio conceito de qualificação profissional vem se alterando, com a presença cada vez maior de componentes associadas às capacidades de coordenar informações, interagir com pessoas, interpretar de maneira dinâmica a realidade. O novo engenheiro deve ser capaz de propor soluções que sejam não apenas tecnicamente corretas, ele deve ter a ambição de considerar os problemas em sua totalidade, em sua inserção numa cadeia de causas e efeitos de múltiplas dimensões. Não se adequar a esse cenário procurando formar profissionais com

tal perfil significa atraso no processo de desenvolvimento. As IES no Brasil têm procurado, através de reformas periódicas de seus currículos, equacionar esses problemas. Entretanto essas reformas não têm sido inteiramente bem sucedidas, dentre outras razões, por privilegiarem a acumulação de conteúdos como garantia para a formação de um bom profissional.

As tendências atuais vêm indicando na direção de cursos de graduação com estruturas flexíveis, permitindo que o futuro profissional a ser formado tenha opções de áreas de conhecimento e atuação, articulação permanente com o campo de atuação do profissional, base filosófica com enfoque na competência, abordagem pedagógica centrada no aluno, ênfase na síntese e na transdisciplinaridade, preocupação com a valorização do ser humano e preservação do meio ambiente, integração social e política do profissional, possibilidade de articulação direta com a pós-graduação e forte vinculação entre teoria e prática.

Nesta proposta de Diretrizes Curriculares, o antigo conceito de currículo, entendido como grade curricular que formaliza a estrutura de um curso de graduação, é substituído por um conceito bem mais amplo, que pode ser traduzido pelo conjunto de experiências de aprendizado que o estudante incorpora durante o processo participativo de desenvolver um programa de estudos coerentemente integrado.

Define-se ainda Projeto Curricular como a formalização do currículo de determinado curso pela instituição em um dado momento.

Na nova definição de currículo, destacam-se três elementos fundamentais para o entendimento da proposta aqui apresentada. Em primeiro lugar, enfatiza -se o conjunto de experiências de aprendizado. Entende -se, portanto, que Currículo vai muito além das atividades convencionais de sala de aula e deve considerar atividades complementares, tais como iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos amplos, a exemplo do Programa de Treinamento Especial da CAPES (PET), programas de extensão universitária, visitas técnicas, eventos científicos, além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras, desenvolvidas pelos alunos durante o curso de graduação. Essas atividades complementares visam ampliar os horizontes de uma formação profissional, proporcionando uma formação sociocultural mais abrangente.

Em segundo lugar, explicitando o conceito de processo participativo, entende -se que o aprendizado só se consolida se o estudante desempenhar um papel ativo de construir o seu próprio conhecimento e experiência, com orientação e participação do professor.

Finalmente, o conceito de programa de estudos coerentemente integrado se fundamenta na necessidade de facilitar a compreensão totalizante do conhecimento pelo

estudante. Nesta proposta de Diretrizes Curriculares, abre-se a possibilidade de novas formas de estruturação dos cursos. Ao lado da tradicional estrutura de disciplinas organizadas através de grade curricular, abre-se a possibilidade da implantação de experiências inovadoras de organização curricular, como por exemplo, o sistema modular, as quais permitirão a renovação do sistema nacional de ensino.

## II - VOTO DO (A) RELATOR (A)

Voto favoravelmente à aprovação das Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Engenharia, bacharelado, na forma ora apresentada.

Brasília, 12 de dezembro de 2001

Conselheiro Carlos Alberto Serpa de Oliveira – Relator

Conselheiro Francisco César de Sá Barreto

Conselheiro Roberto Claudio Frota Bezerra

## III - DECISÃO DA CÂMARA:

A Câmara de Educação Superior acompanha o Voto do Relator. Sala das Sessões, 12 de dezembro de 2001.

Conselheiros Arthur Roquete de Macedo - Presidente

José Carlos Almeida da Silva - Vice-Presidente

## **DIRETRIZES CURRICULARES PARA OS CURSOS DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA**

Diretrizes Curriculares

### 1. Perfil dos Egressos

O perfil dos egressos de um curso de engenharia compreenderá uma sólida formação técnico científica e profissional geral que o capacite a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.

### 2. Competências e Habilidades

Os Currículos dos Cursos de Engenharia deverão dar condições a seus egressos para adquirir competências e habilidades para:

a) aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à engenharia;

b) projetar e conduzir experimentos e interpretar resultados;

c) conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos;

d) planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de engenharia;

- e) identificar, formular e resolver problemas de engenharia;
- f) desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas;
- g) supervisionar a operação e a manutenção de sistemas;
- h) avaliar criticamente a operação e a manutenção de sistemas;
- i) comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica;
- j) atuar em equipes multidisciplinares;
- k) compreender e aplicar a ética e responsabilidade profissionais;
- l) avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;
- m) avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;
- n) assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

### 3. Estrutura do Curso

Cada curso de Engenharia deve possuir um projeto pedagógico que demonstre claramente como o conjunto das atividades previstas garantirá o perfil desejado de seu egresso e o desenvolvimento das competências e habilidades esperadas. Ênfase deve ser dada à necessidade

de se reduzir o tempo em sala de aula, favorecendo o trabalho individual e em grupo dos estudantes.

Deverão existir os trabalhos de síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, sendo que, pelo menos, um deles deverá se constituir em atividade obrigatória como requisito para a graduação.

Deverão também ser estimuladas atividades complementares, tais como trabalhos de iniciação científica, projetos multidisciplinares, visitas teóricas, trabalhos em equipe, desenvolvimento de protótipos, monitorias, participação em empresas juniores e outras atividades empreendedoras.

Nestas atividades procurar-se-á desenvolver posturas de cooperação, comunicação e liderança.

### 4. Conteúdos Curriculares

Todo o curso de Engenharia, independente de sua modalidade, deve possuir em seu currículo um núcleo de conteúdos básicos, um núcleo de conteúdos profissionalizantes e um núcleo de conteúdos específicos que caracterizem a modalidade.

O núcleo de conteúdos básicos, cerca de 30% da carga horária mínima, versará sobre os tópicos que se seguem:

- Metodologia Científica e Tecnológica;
- Comunicação e Expressão;

- Informática;
- Expressão Gráfica;
- Matemática;
- Física;
- Fenômenos de Transporte;
- Mecânica dos Sólidos;
- Eletricidade Aplicada;
- Química;
- Ciência e Tecnologia dos Materiais;
- Administração;
- Economia;
- Ciências do Ambiente;
- Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania.

Nos conteúdos de Física, Química e Informática, é obrigatória a existência de atividades de laboratório. Nos demais conteúdos básicos, deverão ser previstas atividades práticas e de laboratórios, com enfoques e intensividade compatíveis com a modalidade pleiteada.

O núcleo de conteúdos profissionalizantes, cerca de 15% de carga horária mínima, versará sobre um subconjunto coerente dos tópicos abaixo discriminados, a ser definido pela IES:

- Algoritmos e Estruturas de Dados;
- Bioquímica;
- Ciência dos Materiais;
- Circuitos Elétricos;
- Circuitos Lógicos;
- Compiladores;
- Construção Civil;
- Controle de Sistemas Dinâmicos;
- Conversão de Energia;
- Eletromagnetismo;
- Eletrônica Analógica e Digital;
- Engenharia do Produto;
- Ergonomia e Segurança do Trabalho;
- Estratégia e Organização;

- Físico-química;
- Geoprocessamento;
- Geotecnia;
- Gerência de Produção;
- Gestão Ambiental;
- Gestão Econômica;
- Gestão de Tecnologia;
- Hidráulica, Hidrologia Aplicada e Saneamento Básico;
- Instrumentação;
- Máquinas de fluxo;
- Matemática discreta;
- Materiais de Construção Civil;
- Materiais de Construção Mecânica;
- Materiais Elétricos;
- Mecânica Aplicada;
- Métodos Numéricos;
- Microbiologia;
- Mineralogia e Tratamento de Minérios;
- Modelagem, Análise e Simulação de Sistemas;
- Operações Unitárias;
- Organização de computadores;
- Paradigmas de Programação;
- Pesquisa Operacional;
- Processos de Fabricação;
- Processos Químicos e Bioquímicos;
- Qualidade;
- Química Analítica;
- Química Orgânica;
- Reatores Químicos e Bioquímicos;
- Sistemas Estruturais e Teoria das Estruturas;
- Sistemas de Informação;
- Sistemas Mecânicos;
- Sistemas operacionais;
- Sistemas Térmicos;

- Tecnologia Mecânica;
- Telecomunicações;
- Termodinâmica Aplicada;
- Topografia e Geodésia;
- Transporte e Logística.

O núcleo de conteúdos específicos se constitui em extensões e aprofundamentos dos conteúdos do núcleo de conteúdos profissionalizantes, bem como de outros conteúdos destinados a caracterizar modalidades. Estes conteúdos, consubstanciando o restante da carga horária total, serão propostos exclusivamente pela IES. Constituem-se em conhecimentos científicos, tecnológicos e instrumentais necessários para a definição das modalidades de engenharia e devem garantir o desenvolvimento das competências e habilidades estabelecidas nestas diretrizes.

#### 5. Estágios

Os estágios curriculares deverão ser atividades obrigatórias, com uma duração mínima de 160 horas. Os estágios curriculares serão obrigatoriamente supervisionados pela instituição de ensino, através de relatórios técnicos e de acompanhamento individualizado durante o período de realização da atividade.

É obrigatório o trabalho final de curso como atividade de síntese e integração de conhecimento.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO  
CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR  
RESOLUÇÃO CNE/CES 11, DE 11 DE MARÇO DE 2002.(\*)

Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do  
Curso de Graduação em Engenharia.

O Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, tendo em vista o disposto no Art. 9º, do § 2º, alínea “c”, da Lei 9.131, de 25 de novembro de 1995, e com fundamento no Parecer CES 1.362/2001, de 12 de dezembro de 2001, peça indispensável do conjunto das presentes Diretrizes Curriculares Nacionais, homologado pelo Senhor Ministro da Educação, em 22 de fevereiro de 2002, resolve:

Art. 1º A presente Resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia, a serem observadas na organização curricular das Instituições do Sistema de Educação Superior do País.

Art. 2º As Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Engenharia definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de engenheiros, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Engenharia das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

Art. 3º O Curso de Graduação em Engenharia tem como perfil do formando egresso/profissional o engenheiro, com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, capacitado a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.

Art. 4º A formação do engenheiro tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

I - aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à engenharia;

II - projetar e conduzir experimentos e interpretar resultados;

III - conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos;

IV - planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de engenharia; V

- identificar, formular e resolver problemas de engenharia;

VI - desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas; VI - supervisionar a operação e a manutenção de sistemas;

VII - avaliar criticamente a operação e a manutenção de sistemas; VIII - comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica; IX - atuar em equipes multidisciplinares;

X - compreender e aplicar a ética e responsabilidade profissionais;

XI - avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental; XII - avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;

XIII - assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

Art. 5º Cada curso de Engenharia deve possuir um projeto pedagógico que demonstre claramente como o conjunto das atividades previstas garantirá o perfil desejado de seu egresso e o desenvolvimento das competências e habilidades esperadas. Ênfase deve ser dada

(\*) CNE. Resolução CNE/CES 11/2002. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de abril de 2002. Seção 1, p. 32.

à necessidade de se reduzir o tempo em sala de aula, favorecendo o trabalho individual e em grupo dos estudantes.

§1º Deverão existir os trabalhos de síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, sendo que, pelo menos, um deles deverá se constituir em atividade obrigatória como requisito para a graduação.

§2º Deverão também ser estimuladas atividades complementares, tais como trabalhos de iniciação científica, projetos multidisciplinares, visitas teóricas, trabalhos em equipe, desenvolvimento de protótipos, monitorias, participação em empresas juniores e outras atividades empreendedoras.

Art. 6º Todo o curso de Engenharia, independente de sua modalidade, deve possuir em seu currículo um núcleo de conteúdos básicos, um núcleo de conteúdos profissionalizantes e um núcleo de conteúdos específicos que caracterizem a modalidade.

§ 1º O núcleo de conteúdos básicos, cerca de 30% da carga horária mínima, versará sobre os tópicos que seguem:

I - Metodologia Científica e Tecnológica; II - Comunicação e Expressão;

III - Informática;

IV - Expressão Gráfica; V - Matemática;

VI - Física;

VII - Fenômenos de Transporte; VIII - Mecânica dos Sólidos; IX - Eletricidade Aplicada;

X - Química;

XI - Ciência e Tecnologia dos Materiais;

XII - Administração;

XIII - Economia;

XIV - Ciências do Ambiente;

XV - Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania.

§ 2º Nos conteúdos de Física, Química e Informática, é obrigatória a existência de atividades de laboratório. Nos demais conteúdos básicos, deverão ser previstas atividades práticas e de laboratórios, com enfoques e intensividade compatíveis com a modalidade pleiteada.

§ 3º O núcleo de conteúdos profissionalizantes, cerca de 15% de carga horária mínima, versará sobre um subconjunto coerente dos tópicos abaixo discriminados, a ser definido pela IES:

I - Algoritmos e Estruturas de Dados; II - Bioquímica;

III - Ciência dos Materiais; IV - Circuitos Elétricos;

V - Circuitos Lógicos; VI -Compiladores;

VII - Construção Civil;

VIII - Controle de Sistemas Dinâmicos; IX - Conversão de Energia;

X - Eletromagnetismo;

XI - Eletrônica Analógica e Digital; XII - Engenharia do Produto;

XIII - Ergonomia e Segurança do Trabalho;

XIV - Estratégia e Organização;

XV - Físico-química;

XVI - Geoprocessamento;

XVII - Geotecnia;

XVIII - Gerência de Produção;

XIX - Gestão Ambiental;

XX - Gestão Econômica;

XXI - Gestão de Tecnologia;

XXII - Hidráulica, Hidrologia Aplicada e Saneamento Básico;

XXIII - Instrumentação;

XXIV - Máquinas de fluxo;

XXV - Matemática discreta;

XXVI - Materiais de Construção Civil;

XXVII - Materiais de Construção Mecânica;

- XXVIII - Materiais Elétricos;
- XXIX - Mecânica Aplicada;
- XXX - Métodos Numéricos;
- XXXI - Microbiologia;
- XXXII - Mineralogia e Tratamento de Minérios;
- XXXIII - Modelagem, Análise e Simulação de Sistemas;
- XXXIV - Operações Unitárias;
- XXXV - Organização de computadores;
- XXXVI - Paradigmas de Programação;
- XXXVII - Pesquisa Operacional;
- XXXVIII - Processos de Fabricação;
- XXXIX - Processos Químicos e Bioquímicos;
- XL - Qualidade;
- XLI - Química Analítica;
- XLII - Química Orgânica;
- XLIII - Reatores Químicos e Bioquímicos;
- XLIV - Sistemas Estruturais e Teoria das Estruturas;
- XLV - Sistemas de Informação;
- XLVI - Sistemas Mecânicos;
- XLVII - Sistemas operacionais;
- XLVIII - Sistemas Térmicos;
- XLIX - Tecnologia Mecânica;
- L - Telecomunicações;
- LI - Termodinâmica Aplicada;
- LII - Topografia e Geodésia;
- LIII - Transporte e Logística.

§ 4º O núcleo de conteúdos específicos se constitui em extensões e aprofundamentos dos conteúdos do núcleo de conteúdos profissionalizantes, bem como de outros conteúdos destinados a caracterizar modalidades. Estes conteúdos, consubstanciando o restante da carga horária total, serão propostos exclusivamente pela IES. Constituem-se em conhecimentos científicos, tecnológicos e instrumentais necessários para a definição das modalidades de engenharia e devem garantir o desenvolvimento das competências e habilidades estabelecidas nestas diretrizes.

Art. 7º A formação do engenheiro incluirá, como etapa integrante da graduação, estágios curriculares obrigatórios sob supervisão direta da instituição de ensino, através de relatórios técnicos e acompanhamento individualizado durante o período de realização da atividade. A carga horária mínima do estágio curricular deverá atingir 160 (cento e sessenta) horas.

Parágrafo único. É obrigatório o trabalho final de curso como atividade de síntese e integração de conhecimento.

Art. 8º A implantação e desenvolvimento das diretrizes curriculares devem orientar e propiciar concepções curriculares ao Curso de Graduação em Engenharia que deverão ser acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

§1º As avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares.

§2º O Curso de Graduação em Engenharia deverá utilizar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela IES à qual pertence.

Art. 9º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ARTHUR ROQUETE DE MACEDO  
Presidente da Câmara de Educação Superior

## ANEXO III – MATRIZ CURRICULAR (OBS: Atualizada em 2018)

### Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos

#### Engenheiro de Alimentos

#### ATUAÇÃO

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições governamentais e não-governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

Reconhecimento: Portaria do MEC Nº 306 de 23/04/2015

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 464 de 13/8/2009

Portaria do MEC Nº 320 de 02/08/2011

Ano de início: 2010

Exigência	Horas/Aula	Prazos	Anos
	a		
Disciplinas obrigatórias	2.970	Mínimo	5
Disciplinas optativas	870	Padrão	5
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8
TCC (90h)			
<b>TOTAL</b>	<b>3.840</b>		

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>EAF325</b>	Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	2(2-0)	30	
<b>MAF141</b>	Cálculo Diferencial e Integral I	6(6-0)	90	
<b>QMF100</b>	Química Geral	4(4-0)	60	
<b>QMF107</b>	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QMF100*
<b>QMF136</b>	Química Orgânica	2(0-2)	30	QMF138*

<b>QMF138</b>	Experimental I Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
<b>TOTAL</b>		19	285	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		19	285	
<b>2º Período</b>				
<b>EAF390</b>	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	30	
<b>FIF201</b>	Física I	4(4-0)	60	MAF141*
<b>MAF135</b>	Geometria Analítica e Álgebra Linear	6(6-0)	90	
<b>MAF143</b>	Cálculo Diferencial e Integral II	4(4-0)	60	MAF141
<b>QMF112</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QMF100
<b>QMF119</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QMF112*
<b>TOTAL</b>		21	315	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		40	600	
<b>3º Período</b>				
<b>BQF100</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QMF138
<b>BQF101</b>	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQF100*
<b>CBF111</b>	Biologia Celular	4(2-2)	60	
<b>CCF100</b>	Introdução à Programação	4(2-2)	60	
<b>FIF233</b>	Mecânica	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
<b>MAF243</b>	Cálculo Diferencial e Integral III	4(4-0)	60	MAF143 e (MAF135)
<b>TOTAL</b>		22	330	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		62	930	
<b>4º Período</b>				
<b>CBF190</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BQF100 e CBF111
<b>EAF428</b>	Princípios de Resistência dos Materiais	4(4-0)	60	FIF233
<b>FIF202</b>	Física II	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
<b>MAF271</b>	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF135 e CCF100 e MAF143
<b>QMF152</b>	Físico Química I	3(3-0)	45	MAF143 e QMF100 e QMF107
<b>QMF153</b>	Físico Química Experimental I	2(0-2)	30	MAF143 e QMF100 e QMF107 e QMF152*
<b>TGA371</b>	Teoria Geral da Administração	2(2-0)	30	
<b>TOTAL</b>		23	345	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		85	1.275	
<b>5º Período</b>				
<b>EAF210</b>	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBF190
<b>EAF386</b>	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60	FIF233 e MAF243
<b>EAF406</b>	Química de Alimentos I	4(2-2)	60	BQF100
<b>MAF105</b>	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAF141
<b>QMF154</b>	Físico Química II	3(3-0)	45	QMF152 e QMF153
<b>QMF155</b>	Físico Química Experimental II	2(0-2)	30	QMF152 e QMF153 e QMF154*
<b>TOTAL</b>		21	315	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		106	1.590	
<b>6º Período</b>				
<b>EAF387</b>	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60	EAF386
<b>EAF388</b>	Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30	EAF387*

<b>EAJ407</b>	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	EAJ406
<b>EAJ463</b>	Higiene Industrial e Legislação	4(2-2)	60	CBF190
<b>EAJ472</b>	Operações Unitárias I	4(4-0)	60	EAJ386
<b>MAJ261</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	MAJ105
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		128	1.920	
<b>7º Período</b>				
<b>ADF334</b>	Gestão da Diversidade nas Organizações	2(2-0)	30	
<b>AGF150</b>	Desenho Técnico	4(0-4)	60	
<b>EAJ461</b>	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	EAJ407
<b>EAJ468</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	MAJ261
<b>EAJ473</b>	Operações Unitárias II	4(4-0)	60	EAJ387 e EAJ472
<b>EAJ484</b>	Princípios de Conservação de Alimentos (Optativas)	4(4-0)	60	EAJ210*
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		150	2.250	
<b>8º Período</b>				
<b>EAJ109</b>	Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EAJ436</b>	Planejamento e Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EAJ462</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	EAJ210* e MAJ105.
<b>EAJ474</b>	Operações Unitárias III	3(3-0)	45	EAJ472 e QMJ154
<b>EAJ488</b>	Laboratório de Operações Unitárias	2(0-2)	30	EAJ473 e EAJ474*
<b>TGA382</b>	Controle da Poluição em Processos Industriais (Optativas)	4(4-0)	60	EAJ463
TOTAL		20	300	
TOTAL ACUMULADO		170	2.550	
<b>9º Período</b>				
<b>EAJ394</b>	Projeto de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	Ter cursado 2.500 horas de disciplinas totais
<b>EAJ437</b>	Planejamento e Projetos Agroindustriais II (Optativas)	4(2-2)	60	EAJ473 e EAJ436
TOTAL		6	90	
TOTAL ACUMULADO		176	2.640	
<b>10º Período</b>				
<b>EAJ260</b>	Atividades Complementares I	0(0-6)	90	
<b>EAJ395</b>	Trabalho de Conclusão de Curso	4(0-4)	60	EAJ394
<b>EAJ496</b>	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180	
TOTAL		4	330	
TOTAL ACUMULADO		180	2.970	
<b>Grupo A (mínimo de 38 créditos)</b>				
<b>EAJ105</b>	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQJ100
<b>EAJ108</b>	Ética e Sustentabilidade	2(2-0)	30	

<b>EAF261</b>	na Indústria de Alimentos Atividades Complementares II	4(0-4)	60	
<b>EAF408</b>	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	EAF407
<b>EAF417</b>	Processos Bioquímicos Industriais	4(4-0)	60	EAF210
<b>EAF418</b>	Cinética e Cálculo de Reatores	4(4-0)	60	EAF417
<b>EAF429</b>	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	EAF406
<b>EAF432</b>	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Álcool	4(2-2)	60	
<b>EAF433</b>	Tecnologia de Panificação e Massas	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF434</b>	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60	BQF100
<b>EAF438</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	EAF484
<b>EAF441</b>	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF442</b>	Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados	3(0-3)	45	EAF441
<b>EAF459</b>	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	EAF484 e EAF387
<b>EAF465</b>	Gestão Industrial	4(4-0)	60	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EAF467</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
<b>EAF475</b>	Físico-Química de Alimentos	4(4-0)	60	QM154
<b>EAF477</b>	Processamento de Carnes e Derivados I	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF478</b>	Tecnologia de Queijos Especiais	6(2-4)	90	EAF441
<b>EAF480</b>	Automação, Controle e Análise de Processos	4(2-2)	60	EAF472 e MAF271
<b>EAF487</b>	Processamento de Carnes e Derivados II	4(2-2)	60	EAF477
<b>EAF491</b>	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
<b>EAF492</b>	Tópicos Especiais II	2(0-2)	30	
<b>EAF493</b>	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
<b>EAF494</b>	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	EAF468
<b>EAF497</b>	Tópicos Especiais IV	2(2-0)	30	
<b>EAF498</b>	Tópicos Especiais V	3(0-3)	45	
<b>EAF499</b>	Tópicos Especiais VI	4(4-0)	60	

---

### Grupo B (mínimo de 12 créditos)

---

<b>ADF104</b>	Economia I	4(4-0)	60	
<b>ADF117</b>	Empreendedorismo e Inovação 1	4(4-0)	60	
<b>ADF118</b>	Empreendedorismo e Inovação 2	4(4-0)	60	ADF117
<b>ADF161</b>	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
<b>ADF341</b>	Marketing I	4(4-0)	60	
<b>TGA373</b>	Gestão Ambiental	4(4-0)	60	
<b>TGA381</b>	Manejo e Tratamento de Poluentes	3(3-0)	45	CBF190*
<b>TGA383</b>	Coleta e Tratamento de Águas Residuárias	3(3-0)	45	TGA381*
<b>TGA384</b>	Gerenciamento de Resíduos Sólidos	4(4-0)	60	
<b>TGA385</b>	Segurança no Trabalho	4(4-0)	60	

---

**Grupo C (Devem ser cursados 8 créditos dos grupos A, B ou C)**


---

<b>ADF111</b>	Teoria das Organizações	4(4-0)	60	ADF113
<b>ADF112</b>	Teorias da Administração I	4(4-0)	60	
<b>ADF113</b>	Teorias da Administração II	4(4-0)	60	ADF112
<b>ADF351</b>	Administração da Produção e de Operações I	4(4-0)	60	ADF113
<b>ADF352</b>	Administração da Produção e de Operações II	4(4-0)	60	ADF351
<b>EDF127</b>	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
<b>FIF203</b>	Física III	4(4-0)	60	FIF201 e MAF143
<b>LEF100</b>	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
<b>LEF215</b>	Inglês I	4(4-0)	60	
<b>LEF280</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(3-0)	45	
<b>QMF352</b>	Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais	4(4-0)	60	QMF154
<b>QMF353</b>	Simulação e Otimização de Processos de Secagem	4(2-2)	60	QMF154
<b>TBC493</b>	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
<b>TGA370</b>	Educação Ambiental	2(2-0)	30	

---

## **ANEXO IV - REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

O Estágio Supervisionado é um complemento obrigatório da relação ensino-aprendizagem. As atividades desenvolvidas no estágio são regulamentadas por leis, decretos e pareceres e permitem ao estudante o acesso ao seu futuro campo de atuação profissional, num contato direto com questões práticas e teóricas.

O estagiário, além da oportunidade de colocar em prática os conceitos apreendidos na Instituição de Ensino, terá a oportunidade de desenvolver novos conhecimentos, bem como exercitar as relações interpessoais.

Para ser caracterizado como complementação à formação curricular o estágio deve ser condizente com o currículo do curso frequentado pelo aluno e supervisionado/coordenado por um profissional com formação na área escolhida. A escolha da área do estágio é de responsabilidade do aluno, sendo necessário que a disciplina da área já tenha sido cursada com êxito.

### **REQUISITOS PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO:**

1. Estar regularmente matriculado e frequentando o Curso.
2. Ter a cobertura de um Seguro contra Acidentes Pessoais (atualmente a administração da UFV tem providenciado o seguro para todos os alunos matriculados nos cursos superiores).
3. Ter cursado o mínimo da carga horária exigida (50% da carga horária total de disciplinas obrigatórias: 1725 horas)
4. Ter cursado e ter sido aprovado em disciplinas correlatas ao estágio pleiteado.
5. Ter autorização prévia do Coordenador da disciplina de Estágio Supervisionado.

### **PROCEDIMENTOS:**

1. O aluno deverá procurar o Setor de Estágio e preencher a REQUISIÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO DE ESTÁGIO (disponível no Setor de Estágio). Com base nas informações contidas neste formulário, o Setor providenciará os seguintes documentos:

- a) Carta de Apresentação
- b) Três vias do TCE (Termo de Compromisso) – Essas três vias deverão ser preenchidas e assinadas e terão o seguinte destino: uma via para o estagiário, uma via para o orientador e outra via para o Setor de Estágio.

2. Antes de iniciar o estágio os alunos deverão adquirir os seguintes formulários:

a) FICHA DE AUTO-AVALIAÇÃO (disponível no Setor de Estágio): preenchida pelo próprio aluno após a conclusão das atividades e devolvida ao Setor de Estágio.

b) RELATÓRIO DE ATIVIDADES

c) CERTIFICADO DE ESTÁGIO e FICHA DE AVALIAÇÃO (disponíveis no Setor de Estágio). Esses documentos deverão ser preenchidos pela empresa/instituição concedente do estágio.

3. Concluído o estágio os alunos deverão organizar toda a documentação e apresentar ao professor responsável pela disciplina de Estágio (EAF496);

a) Entregar relatório com descrição das atividades realizadas no estágio e documentos comprobatórios assinados pelo orientador de estágio da empresa;

b) fazer apresentação oral para os alunos matriculados na disciplina, em datas definidas pelo coordenador. É obrigatória a presença do mesmo nos dias de apresentação de todos os matriculados na disciplina.

### **ESTÁGIOS EXTRACURRICULARES**

Essa modalidade de estágio não constará para a disciplina de Estágio Supervisionado, contando apenas para a vivência do estudante com a área de atuação e experiência profissional. O estágio poderá ser realizado internamente nos diferentes setores do *campus*, ou em empresas e outras instituições públicas ou privadas.

#### **ESTÁGIO INTERNO:**

O estágio interno é o estágio realizado dentro deste Campus e não contará para a disciplina de EAF496, apenas como atividade extra-curricular do estudante. Porém, o estudante deverá seguir alguns procedimentos para oficializar a atividade:

#### **PROCEDIMENTOS:**

1. Inicialmente o aluno deverá entrar em contato com o professor responsável pela área ou Setor e verificar a disponibilidade para orientar o estágio. O aluno poderá, se preferir, procurar o Setor de Estágio para que encaminhe sua solicitação ao professor/Setor.

2. Após confirmação do professor ou técnico para orientar o estágio, o aluno deverá solicitar ao Setor o formulário TERMO DE ACEITE DE ESTAGIÁRIO (disponível no Setor de Estágio). Preenche-lo, colher as devidas assinaturas e devolvê-lo ao Setor de Estágio.

3. Na ocasião da devolução do 'TERMO DE ACEITE DE ESTAGIÁRIO', o solicitante deverá preencher a REQUISIÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO DE ESTÁGIO para

que, com base nas informações fornecidas neste formulário, o Setor de Estágio providencie os devidos documentos:

a) Carta de Apresentação

b) Três vias do TCE (TERMO DE COMPROMISSO) – Essas três vias deverão ser preenchidas e assinadas e terão o seguinte destino: uma via para o estagiário, uma via para o orientador e outra via para o Setor de Estágio.

4. Antes de iniciar o estágio os alunos deverão adquirir os formulários citados abaixo:

a) FICHA DE AUTO-AVALIAÇÃO: (preenchida pelo próprio aluno ao fim das atividades e devolvida ao Setor de Estágio)

b) FICHA DE PRESENÇA: preenchida pelo estagiário no decorrer das atividades

c) RELATÓRIO PARA CONFECÇÃO DO CERTIFICADO: preenchida pelo orientador do estágio.

5. Concluído o estágio os alunos deverão repassar ao orientador a FICHA DE PRESENÇA, devidamente preenchida, e o RELATÓRIO PARA CONFECÇÃO DO CERTIFICADO, ressaltando que servirá apenas como atividade extra-curricular.

**ESTÁGIO EXTERNO NÃO-OBRIGATÓRIO:**

O estágio externo não obrigatório deve ter como motivo o desejo de contribuir com a formação do estudante inerente a qualquer tipo de estágio.

O estágio nessa modalidade, apesar de não ser obrigatório, o aluno fará juz a um CERTIFICADO que poderá ser um diferencial em seu currículo.

Caso o aluno tenha interesse em realizá-lo, o primeiro passo é conversar com o professor/técnico da área de interesse e verificar a viabilidade do estágio e a disponibilidade em orientar as atividades. O aluno deverá também conversar com o Coordenador do Curso para ciência.

Após o parecer favorável dos profissionais envolvidos, o aluno deverá procurar o Setor de Estágio para receber as devidas orientações e preenchimento da documentação necessária, antes do início das atividades.

De acordo com a Lei em vigor, o “Estágio Não Obrigatório” pode ser realizado em empresas particulares ou públicas, desde que remunerado e dentro dos demais critérios.

Assim como o estágio supervisionado, o estágio não-obrigatório deve ser registrado e comprovado pelo Setor de Estágio, não sendo exigidos a apresentação oral e relatório.

**PROCEDIMENTOS:**

1. O aluno deverá procurar o Setor de Estágio e preencher a REQUISIÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO DE ESTÁGIO (disponível no Setor de Estágio). Com base nas informações contidas neste formulário, o Setor providenciará os seguintes documentos:

a) Carta de Apresentação

b) Três vias do TCE (Termo de Compromisso) – Essas três vias deverão ser preenchidas e assinadas e terão o seguinte destino: uma via para o estagiário, uma via para o orientador e outra via para o Setor de Estágio.

2. Antes de iniciar o estágio os alunos deverão adquirir os seguintes formulários:

a) FICHA DE AUTO-AVALIAÇÃO (disponível no Setor de Estágio): preenchida pelo próprio aluno após a conclusão das atividades e devolvida ao Setor de Estágio.

b) RELATÓRIO DE ATIVIDADES

c) CERTIFICADO DE ESTÁGIO e FICHA DE AVALIAÇÃO (disponíveis no Setor de Estágio). Esses deverão ser preenchidos pela empresa/instituição concedente do estágio.

**ECO - Estágio Comprovado de Ocupação**

Essa modalidade de estágio vem atender os alunos que, embora sem a conclusão da formação técnica, trabalham na área do Curso. Ou seja, o aluno que já trabalha na área, poderá aproveitar essa experiência em substituição ao estágio.

**REQUISITOS e PROCEDIMENTOS:**

O aluno deverá ter a Carteira de Trabalho assinada na área específica (e esta área estar compatível com conteúdos do cursos), ou poderá também ter um Contrato Social (registrado em Cartório). Nesses dois casos, o aluno deverá entregar no Setor de Estágio cópia da Carteira de Trabalho (a página onde consta a foto, seu verso onde estão os dados pessoais e a página onde está o “contrato de trabalho”. Essas cópias deverão estar autenticadas ou acompanhadas do documento original, para assim ser autenticada no próprio Setor.

Caso o aluno possua Carteira de Trabalho, mas não assinada em área condizente com o curso, embora desempenhe na prática atividades ligadas ao curso, ele deverá, além da cópia da Carteira, providenciar uma declaração do Recursos Humanos da Empresa ou do Empregador constando, detalhadamente, quais são as funções desempenhadas pelo referido empregado.

Ressalta-se que mesmo o aluno que entrar com a documentação de Trabalho Comprovado de Ocupação deverá elaborar e apresentar o Relatório das atividades, bem como outros procedimentos solicitados pelo professor da disciplina de Estágio, nos mesmos moldes dos demais alunos que realizaram o estágio externo.

Esses documentos deverão ser repassados diretamente para o professor responsável pela disciplina.

### **INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O ESTÁGIO:**

A CARGA HORÁRIA mínima exigida para o Estágio é de 180 (cento e oitenta horas), que poderá, inclusive, ser cumprida em mais de uma empresa/instituição.

A JORNADA DE ESTÁGIO permitida por lei:

- Jornada de até seis horas diárias e trinta horas semanais para os estudantes de ensino superior (30 horas/semanais).

- Em período de férias letivas ou recessos escolares são permitidas oito horas diárias, inclusive no sábado (40 horas/semanais).

O aluno interessado em realizar estágio poderá verificar no site do ([www.ufv.br/sest](http://www.ufv.br/sest)), as empresas conveniadas e cadastradas. Mas caso o aluno tenha interesse/possibilidade de realizar o estágio em outra instituição, ele deverá verificar junto à empresa a viabilidade de recebê-lo como estagiário. Em caso positivo, ele deverá fazer essa comunicação ao Setor, antes do início das atividades, para ciência e providências necessárias à realização do estágio.

- De acordo com a Lei 11.788/081, que regulamenta o Estágio Supervisionado, o Convênio entre a empresa concedente e a Instituição de Ensino é opcional. Caso a Empresa não seja conveniada, ela deverá, antes de receber o estagiário, preencher a FICHA DE CADASTRO e encaminhá-la ao Setor de Estágio.

Lei 11.788/08, bem como toda a documentação/formulários estão disponíveis no site.

- Em caso de estágio prolongado (acima de seis meses), é obrigação do estagiário apresentar à Coordenação de Estágio, periodicamente (em prazo não superior a seis meses), um relatório sucinto das atividades desenvolvidas.

- O estágio não cria vínculo empregatício entre a empresa concedente e o estagiário, desde que assinado o TERMO DE COMPROMISSO e intermediado pela Instituição de Ensino.

- Para o estágio ter validade, é imprescindível ter o encaminhamento do Setor.

- Informações complementares poderão ser adquiridas junto ao Setor de Estágio ou Coordenação do Curso.

Contatos com o Setor de Estágio:

Telefone: (31) 3536.3362

E-mail: [estagio.cedaf@ufv.br](mailto:estagio.cedaf@ufv.br)

Site: [www.cedaf.ufv.br](http://www.cedaf.ufv.br)

## **ANEXO V - REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC: ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

### **1. Apresentação**

Na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso – EAF 396, os estudantes do Curso sob a orientação de um professor, desenvolverão e executarão um projeto sobre um tema relacionado à sua área de formação. O projeto poderá ser baseado em uma pesquisa teórica, experimental ou outro tipo de pesquisa. Deve ser desenvolvida uma monografia ou projeto e desenvolvimento de novo produto ou estudo de processos e embalagens.

Trabalhos de iniciação científica poderão ser utilizados como base para elaboração do trabalho de conclusão de curso, desde que atendam os requisitos da disciplina.

O aluno deve apresentar um relatório final e fazer apresentação oral ao público.

### **2. Regulamento das normas para a realização do Trabalho de Conclusão do Curso**

#### **Capítulo I: Da definição**

**Artigo 1º** - O Trabalho de Conclusão do Curso é uma atividade obrigatória que o acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos da UFV *Campus* de Florestal deve cumprir para estar apto a colar grau e tem os seguintes objetivos:

I - Oportunizar treinamento em metodologia científica;

II - Possibilitar o desenvolvimento de aptidão para pesquisa e ou extensão;

III - Aprimorar a visão crítica e solução de problemas relacionados à indústria de alimentos, dentre outras;

#### **Capítulo II: Das categorias de trabalho e do número de créditos**

**Artigo 2º** - O Trabalho de Conclusão do Curso, de acordo com sua natureza, será classificado nas seguintes categorias:

I – Desenvolvimento de novo produto e/ou embalagem, apoiado em ampla revisão bibliográfica sobre o tema, com análise crítica, obtenção e tratamento de dados e proposição de um plano de ação.

II - Trabalho de pesquisa, desenvolvido segundo método experimental, com análise dos dados e redação na forma científica.

III – Trabalho de extensão, desenvolvido por meio da elaboração e implantação de projetos nas áreas relacionadas ao processamento de alimentos, dentre outras.

**Artigo 3º** - Independentemente da categoria a que se refere o Artigo 2º, são atribuídas 180 horas ao TCC, quando aprovado e, em função de sua qualidade, deverá ser avaliado por meio de notas com valores no intervalo de zero a 100.

### **Capítulo III: Da coordenação**

**Artigo 4º** - A coordenação das atividades do TCC será exercida pelo professor da disciplina EAF396 – Trabalho de Conclusão de Curso, sob a administração do Instituto de Ciências Exatas. À coordenação da referida disciplina competirá:

I - Zelar pelo cumprimento das normas das atividades do TCC;

II - Estabelecer o calendário de apresentação do seminário e do trabalho escrito;

III - Dar parecer sobre a constituição da banca examinadora e presidir ou delegar ao professor responsável pela turma, todas as avaliações do TCC.

### **Capítulo IV: Da orientação**

**Artigo 5º** - A orientação para o desenvolvimento do TCC será exercida por um docente, designado como orientador, que ministra aulas em disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos ou áreas afins.

**Artigo 6º** - O orientador poderá ser auxiliado na sua tarefa por até dois co-orientadores (opcional).

§ 1º - Poderão atuar como co-orientadores docentes que ministram aulas nos Centros de Ciências da UFV ou profissionais de outras IES, Instituições de Pesquisa e mestres, convidados pelo Orientador e aceitos pelo coordenador da disciplina.

§ 2º - Deverá ser estimulada a cooperação entre orientador(es)/co-orientadores de disciplinas básicas e disciplinas profissionalizantes essenciais e profissionalizantes específicas.

**Artigo 7º** - A orientação para o desenvolvimento do TCC terá duração de um semestre letivo, com a possibilidade de prorrogação de mais um, sendo assim o estudante receberá o conceito “Q”- Disciplina em Andamento no final do primeiro semestre de curso.

### **Capítulo V: Da inscrição**

**Artigo 8º** - O aluno poderá deverá efetuar a matrícula na disciplina EAF396-Trabalho de Conclusão de Curso tendo cumprido uma carga horária mínima de 2200 horas. O TCC poderá ser desenvolvido individualmente ou em grupo de, no máximo, três (03) estudantes.

### **Capítulo VI: Da condução do trabalho**

**Artigo 9º** - A execução do TCC deverá, dentro dos limites estabelecidos pelas circunstâncias, ater-se ao plano e ao cronograma aprovados, devendo o aluno submeter-se às normas funcionais do Instituto, ou outros setores, em que serão desenvolvidas as atividades.

**Artigo 10º** - No caso da elaboração de um novo Plano de Trabalho com o mesmo orientador ou outro, deverá o acadêmico comunicar por escrito à coordenação da disciplina.

**Artigo 11º** - Se, por qualquer motivo, o orientador afastar-se ou se desligar-se da UFV, caberá à coordenação da disciplina indicar seu substituto.

**§ Único** - Caso haja a participação de co-orientador(es), ele, ou um deles, passará a ser o orientador, observado o estipulado no Artigo 5º, Capítulo IV.

### **Capítulo VII: Da apresentação, julgamento e entrega do trabalho**

**Artigo 12º** - O TCC, digitado na forma final, será entregue ao Coordenador da disciplina EAF396, aos membros da banca e ao orientador, com antecedência mínima de 15 dias da apresentação oral, acompanhado de ofício do autor, com visto do orientador, onde será realizado o julgamento.

§ 1º - Somente os TCCs entregues dentro do prazo estabelecido serão julgados no respectivo semestre letivo.

§ 2º - O julgamento do TCC basear-se-á no conteúdo da versão escrita, na apresentação pública pelo acadêmico interessado e na defesa oral perante a banca.

**Artigo 13º** - Ficará a cargo do orientador a indicação da Comissão Examinadora, aprovada pelo professor coordenador da disciplina EAF 396, composta por pelo menos três membros titulares e um suplente, sendo presidida pelo orientador, ou o coordenador da disciplina, ou o professor responsável pela turma da disciplina EAF396, para julgamento dos trabalhos apresentados.

§ 1º - O Trabalho deverá ser avaliado individualmente, por examinador, por meio de notas de 0 a 100 (zero a cem). Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a 60 (sessenta). A aprovação poderá ser com ou sem modificações, a critério da Comissão Examinadora. O aluno que obtiver média final inferior a 60 (sessenta) será considerado reprovado na disciplina EAF396.

§ 2º - Os membros da Comissão Examinadora receberão certificado de participação expedido pela coordenação da disciplina EAF396.

**Artigo 14º** - Depois de realizadas as correções pertinentes sugeridas pela banca examinadora, o aluno deverá encaminhar o trabalho escrito à coordenação da disciplina EAF396, em papel formato A4 (21 x 29,7 cm) encadernada com espiral plástico, com capa de plástico transparente e fundo preto, obedecendo às normas previstas neste regulamento e cópia gravada em disco móvel (CD).

**Artigo 15º** - A coordenação da disciplina EAF396 examinará a documentação sob o aspecto formal e, estando satisfeitas as exigências, tomará as seguintes providências:

- Lançamento da nota obtida pelo aluno para controle do Registro Escolar, respeitando-se as datas estabelecidas pelo calendário escolar;
- Encaminhamento de uma cópia do TCC, por meios eletrônicos, para a coordenação do curso de Engenharia de Alimentos;

**§ Único** – Se o acadêmico não concluir o seu TCC no período letivo em que foi matriculado na disciplina EAF396, poderá receber o conceito Q (em andamento) para conclusão posterior, mediante renovação de matrícula nesta disciplina.

### **Capítulo VIII: Das Disposições Gerais**

**Artigo 16º** - Os casos omissos serão encaminhados à Coordenação do Curso de Engenharia de alimentos, para apreciação e deliberação.

**Artigo 17º** - Este Regulamento poderá ser modificado ou emendado, com aprovação da Comissão Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos.

### **3. Normas para a redação do TCC do Curso de Engenharia de Alimentos da UFV**

#### ***Campus Florestal***

A redação do TCC deverá seguir as normas descritas nesse documento. Caso sejam necessárias informações adicionais, o aluno deverá consultar o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos da Biblioteca da UFV, disponível em: <http://www.bbt.ufv.br/>

Segue abaixo orientações:

Capa padronizada (Anexo 3)

Página de rosto (Anexo 4)

Página de Aprovação (Anexo 5) com as respectivas assinaturas

Dedicatórias (opcional)

Agradecimentos (opcional)

Resumo

Abstract (O título do trabalho, também na versão para o inglês)

Lista de Figuras, Lista de Tabelas, Lista de Abreviaturas e Siglas (opcional)

Sumário

Introdução

Revisão de Literatura

Material e Métodos

Resultados e Discussão (um só capítulo ou cada capítulo separado, a critério do orientador).

Conclusão

Referências Bibliográficas (seguir normas descritas no item 3.15, ou do Periódico no qual o trabalho será submetido para publicação).

Apêndices (opcional)

**3.2. Formato:** papel branco de 21 x 29,7 cm (tamanho A4), encadernação em espiral plástico com capa de plástico transparente e fundo preto.

**3.3. Margens:** As margens deverão ser de 3,0 cm nos lados superior e esquerdo e de 2,0 cm no lado inferior e direito. A margem deve ser alinhada com letras ou pontuações. Não utilizar barras, travessões ou outros sinais gráficos para esta finalidade. Em páginas iniciais de cada capítulo a margem superior deve ser de 10 cm. Cada parágrafo deve ser iniciado após 10 (dez) espaços a partir da margem esquerda.

**3.4. Fonte:** Arial, tamanho 12 (exceto legendas e fontes das figuras e tabelas, que devem ser em tamanho menor e uniforme), cor preta.

**3.5. Espaçamento entre-linhas:** 1,5 cm (exceto títulos e legendas das figuras e tabelas, que devem ser em espaçamento simples).

**3.6. Indicativos de secção:** o indicativo numérico, em algarismo arábico, de uma seção precede seu título, alinhado à esquerda, separado por ponto e um espaço de caractere. Os títulos das seções primárias devem começar na parte superior da mancha gráfica e ser separados do texto que os sucede por um espaço entre as linhas de 1,5. Da mesma forma, os títulos das subseções devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por um espaço entre as linhas de 1,5. Títulos que ocupem mais de uma linha devem ser, a partir da segunda linha, alinhados abaixo da primeira letra da primeira palavra do título.

**3.7. Títulos sem indicativo numérico:** os títulos, sem indicativo numérico – agradecimentos, lista de ilustrações, lista de abreviaturas e siglas, lista de símbolos, resumos, sumário, referências, apêndice(s)– devem ser centralizados.

**3.8. Numeração das páginas:** A partir da página de rosto até a última página antes da Introdução, deve-se numerar com algarismos romanos. As demais páginas, inclusive as do Apêndice (se houver), devem ser numeradas com algarismos arábicos. A numeração deve figurar, a partir da primeira folha da parte textual, em algarismos arábicos, no canto superior direito da folha, a 2 cm da borda superior, ficando o último algarismo a 2 cm da borda direita da folha.

**3.9. Numeração progressiva:** para evidenciar a sistematização do conteúdo do trabalho, deve-se adotar a numeração progressiva para as seções do texto. Os títulos das seções primárias, por serem as principais divisões de um texto, devem iniciar em folha

distinta. Destacam-se gradativamente os títulos das seções, utilizando-se os recursos de negrito e caixa alta no sumário e de forma idêntica, no texto.

**3.10. Siglas:** quando aparece pela primeira vez no texto, a forma completa do nome precede a sigla, colocada entre parênteses.

**3.11. Equações e Fórmulas:** para facilitar a leitura, devem ser destacadas no texto e, se necessário, numeradas com algarismos arábicos entre parênteses, alinhados à direita. Na sequência normal do texto, é permitido o uso de uma entrelinha maior que comporte seus elementos (expoentes, índices e outros).

**3.12. Notação científica e medidas:** deverá seguir as normas internacionais, como o Sistema Internacional de Unidades.

**3.13. Figuras:** identificação aparece na parte inferior, precedida da palavra Figura, seguida de seu número de ordem de ocorrência no texto, em algarismos arábicos, do respectivo título e/ou legenda explicativa de forma breve e clara, dispensando consulta ao texto, e da fonte. A ilustração deve ser inserida o mais próximo possível do trecho a que se refere.

**3.14. Tabelas:** identificação aparece na parte superior, precedida da palavra Tabela, seguida de seu número de ordem de ocorrência no texto, em algarismos arábicos, sempre providas de um título claro e conciso e construídas de modo a serem auto-explicativas. Não usar linhas verticais. As linhas horizontais devem aparecer para separar o título do cabeçalho e este do conteúdo, além de uma ao final da tabela. Sugere-se confeccionar a tabela por meio do MICROSOFT WORD/TABELA/INSERIR TABELA, no qual cada valor deve ser digitado em células distintas, estando centralizado e alinhado.

### **3.15. Referências:**

#### **3.15.1. No Texto:**

As referências no texto deverão ser feitas na forma: Sobrenome & Sobrenome (Data) ou (Sobrenome & Sobrenome, Data). Quando houver mais de dois autores, usar a forma reduzida: (Sobrenome do primeiro autor et al., Data). Referências a dois ou mais artigos do(s) mesmo(s) autor(es), no mesmo ano, serão discriminadas com letras minúsculas (Ex.: Sobrenome, Data a,b).

#### **3.15.2. Na seção Referências Bibliográficas:**

##### **Artigo e/ou matéria de revista, boletim, etc:**

SOBRENOME DO AUTOR, Prenome. Título do artigo. **Título do periódico.** Local de publicação (cidade), volume, número, nº fascículo, páginas inicial-final, mês e ano.

##### **Teses, Dissertações e Monografias:**

SOBRENOME DO AUTOR, Prenome. **Título:** subtítulo. Ano de apresentação. Número de folhas ou volumes. (Categoria e área de concentração) – Instituição, Local, ano da defesa.

**Trabalho apresentado em evento:**

SOBRENOME DO AUTOR, Prenome. Título do trabalho apresentado seguido da expressão. In: TÍTULO DO EVENTO, nº do evento, ano de realização, local (cidade de realização). **Título do documento** (anais, resumos, etc.). Local: Editora, ano de publicação. Página inicial – final da parte referenciada.

**Legislação:**

PAÍS, ESTADO E MUNICÍPIO. Lei ou decreto, nº, data (dia, mês e ano). **Ementa.** Dados de publicação que publicou a lei ou decreto.

**Material cartográfico (atlas, globos, mapas):**

Os elementos essenciais são: autor(es), título, local, editora, data de publicação, designação específica e escala.

**Documento de acesso exclusivo em meio eletrônico:**

Os elementos essenciais são: autor(es), título do serviço ou produto, versão (se houver) e descrição física do meio eletrônico. Quando se tratar de obras consultadas *online*, também são essenciais as informações sobre o endereço eletrônico, apresentado entre os sinais < >, precedido da expressão Disponível em: e a data de acesso ao documento, precedida da expressão Acesso em:, opcionalmente acrescida dos dados referentes a hora, minutos e segundo.

**4. Calendário para realização do Trabalho de Conclusão do Curso de Engenharia de Alimentos da UFV *Campus Florestal***

- Inscrição: alunos que cursaram carga horária mínima de 2200 horas.
- Manifestação do aluno e orientador, quanto à inscrição e apresentação do Plano de Trabalho e Cronograma de Execução ao Coordenador da EAF 396: até 15 dias do início do primeiro semestre da disciplina EAF396.
  - Manifestação do Coordenador da EAF396: até 15 dias do recebimento.
  - Entrega e apresentação do Projeto do TCC: no primeiro semestre da disciplina EAF396, ou em caso de prorrogação, entrega de relatório parcial de desenvolvimento do TCC, contendo cronograma para o próximo semestre.
- Entrega do TCC para o coordenador da disciplina, para o orientador e membros da banca com 15 dias de antecedência à defesa.

- Composição da Banca e Defesa: a critério do Coordenador da EAF em conjunto com o orientador e aluno, sendo composta por três professores avaliadores.
- Entrega do Trabalho de Conclusão do Curso Definitivo: depois de apresentado, corrigido e encadernado. Data limite: até o encerramento do semestre letivo.

## **5. Atribuições do aluno e do orientador para realização do Trabalho de Conclusão do Curso de Engenharia de Alimentos da UFV *Campus Florestal***

### **5.1. Atribuições do aluno**

- Fazer a matrícula na disciplina EAF396, tendo cursado carga horária mínima de 2200 horas.
- Providenciar Plano de Trabalho e Cronograma de Execução (3 vias) em 15 dias do início do primeiro semestre da disciplina e encaminhá-los ao Coordenador da EAF396 que deverá se manifestar em 15 dias.
- O Plano de Trabalho (Anexo 1) e o Cronograma de Execução (Anexo 2) serão em 3 vias:
  - 1ª via - para o coordenador da disciplina EAF396;
  - 2ª via – para o orientador,
  - 3ª via – para o aluno.
- Qualquer modificação no plano proposto deverá ser aprovada pelo Coordenador da EAF396, comunicada por meio de ofício.
- Escrever e apresentar o Projeto do Trabalho de Conclusão do Curso no primeiro semestre da disciplina EAF396.
- Conduzir e escrever o Trabalho de Conclusão do Curso, de acordo com as Normas para Redação do TCC descritas nesse documento.
- Entregar o TCC impresso ao coordenador da disciplina, ao orientador e aos membros da comissão examinadora, com antecedência mínima de 15 dias da defesa.
- Ao final, após a defesa e correções sugeridas pela comissão examinadora, o aluno deverá encaminhar o trabalho escrito à coordenação da disciplina EAF396, impresso e em cópia gravada em disco móvel (CD).

### **5.2. Atribuições do orientador**

- A orientação deverá ser exercida por um Professor que poderá ser auxiliado por até dois (2) co-orientadores;

- Providenciar, junto com o aluno, em 15 dias do início do primeiro semestre da disciplina EAF396, o Plano de Trabalho e o Cronograma de Execução (3 vias) e encaminhá-los ao Coordenador da EAF396, que deverá se manifestar em 15 dias;

- 1ª via – para o coordenador da disciplina EAF396;

- 2ª via – para o orientador;

- 3ª via – para o aluno.

- Qualquer modificação no plano proposto deverá ser aprovada pelo Coordenador da EAF396, comunicada por meio de ofício.

- Caso haja alteração do título, durante o julgamento, o mesmo deverá ser comunicado, junto com o resultado.

- O Orientador deverá conferir se as correções foram feitas e se a redação e bibliografia consultada estão dentro das normas exigidas, antes da impressão final do trabalho.

**6. Anexos:****ANEXO 1  
PLANO DE TRABALHO**

NOME DO ALUNO:

---

NÚMERO DA MATRÍCULA: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

ORIENTADOR:

---

CO-ORIENTADORES (opcional):

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

TÍTULO DO TRABALHO:

---

---

INTRODUÇÃO:

OBJETIVOS:

MATERIAIS E MÉTODOS:

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

---

ASSINATURA DO ALUNO

---

ASSINATURA DO ORIENTADOR

PLANO DE TRABALHO APROVADO EM: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

---

Coordenador (a) da EAF396



**ANEXO 3**  
**CAPA PADRONIZADA**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
***CAMPUS FLORESTAL***

**NOME DO AUTOR**

**TÍTULO**

**FLORESTAL – MINAS GERAIS**  
**Semestre/Ano**

**ANEXO 4**  
**PÁGINA DE ROSTO**

NOME DO AUTOR

**TÍTULO DO TRABALHO**

Trabalho de Conclusão do Curso, apresentado a Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos para obtenção do título de Engenheiro de alimentos.

Orientador:

Co-orientadores:

FLORESTAL – MINAS GERAIS

Semestre/Ano

**ANEXO 5**  
**PÁGINA DE APROVAÇÃO**

NOME DO AUTOR

**TÍTULO DO TRABALHO**

Trabalho de Conclusão do Curso, apresentado a Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos.

Aprovada em Dia, Mês, Ano.

---

Prof (a). Nome Completo  
(Instituição)

---

Prof (a). Nome Completo  
(Instituição)

---

Prof (a). Nome Completo  
(Instituição)  
(Orientador)

## ANEXO VI – CORPO DOCENTE

### DADOS DO CORPO DOCENTE ENVOLVIDO NO CURSO

Docentes	CPF	Titulação	Regime de Trabalho	Experiência profissional	Experiência Ed. Básica OB - LIC	Experiência Magistério Superior	Tempo vínculo curso	Disciplinas Lecionadas
Bruno de Sousa Corradi	6768723600	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	4	4	4	4	EAF417-Processos Bioquímicos Industriais; EAF418-Cinética e Cálculo de Reatores; EAF438-Processamento de Frutas e Hortaliças
Vanelle Maria da Silva	7807535695	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	1	0	1	1	EAF472-Operações Unitárias na Indústria de Alimentos 1; EAF473-Operações Unitárias na Indústria de Alimentos 2; EAF474-Operações Unitárias na Indústria de Alimentos 3; EAF488-Operações Unitárias na Indústria de Alimentos 1
Pollyanna Cardoso Pereira	3841583660	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	8	8	4	4	EAF 441 – Processamento de Leite e Derivados; EAF 478 – Tecnologia de Queijos Especiais
Robledo de Almeida Torres Filho	7430342604	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	1	0	1	1	EAF 433 - Tecnologia de Panificação e Massas; EAF 484 - Princípios de Conservação de Alimentos; EAF 438 - Processamento de Frutas e Hortaliças; EAF 109 - Pensamento Filosófico e Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos

<b>Docentes</b>	<b>CPF</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Experiência profissional</b>	<b>Experiência Ed. Básica OB - LIC</b>	<b>Experiência Magistério Superior</b>	<b>Tempo vínculo curso</b>	<b>Disciplinas Lecionadas</b>
Naiara Barbosa Carvalho	1633617629	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	1	0	1	1	EAF 462- Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos; EAF 494 - Desenvolvimento de Novos Produtos; EAF 468 – Análise Sensorial
Karina Rogério de Oliveira Viana	7158799603	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	1	0	1	1	EAF 325 – Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania; EAF 427 – Planejamento e Projetos Agroindustriais; EAF 390 – Matérias-primas Agropecuárias
José Carlos Baffa Júnior	54877720614	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	6	3	3	3	EAF 406 – Química de Alimentos I; EAF 407 – Química de Alimentos II; EAF 461 – Análise de Alimentos
Fábio Takahashi	22434400833	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	8	3	3	3	EAF 428 – Ciência e Tecnologia dos Materiais; EAF386 – Mecânica dos Fluidos; EAF 387 – Transferência de Calor de Massa; EAF 388 – Laboratório de Fenômenos de Transporte
Ana Tereza Péret Dell’Isolla	73089958600	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	18	18	4	18	EAF477 - Processamento de Carne e Derivados
Franceline Aparecida Lopes	5221774682	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	7	4	2	4	Afastada para Doutorado
Carla Saraiva Gonçalves	06537620627	Mestrado	Substituto 40 horas	0	0	0	0	EAF429 - Embalagens de Alimentos
Camila Nair Batista Couto	6640960699	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	5	0	2	2	EAF210 - Microbiologia de Alimentos; EAF463 - Higiene Industrial e Legislação

<b>Docentes</b>	<b>CPF</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Experiência profissional</b>	<b>Experiência Ed. Básica OB - LIC</b>	<b>Experiência Magistério Superior</b>	<b>Tempo vínculo curso</b>	<b>Disciplinas Lecionadas</b>
Germano Carneiro da Costa	5053532613	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	9	0	3	3	CBF111 - Biologia Celular
Robson Luiz Santos	78335906653	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	21	10	4	4	FIF201 - Física I; FIF206 - Física Geral III; FIF207 - Física Geral IV
Leonardo Antonio Mendes de Souza	4256498656	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	4	0	4	4	FIF201 - Física I; FIF206 - Física Geral III; FIF207 - Física Geral IV
Romeu Rossi Junior	4975914646	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	10	0	4	2	FIF201 - Física I; FIF206 - Física Geral III; FIF207 - Física Geral IV
Sérgio Henrique Nogueira	66506042672	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	20	6	14	3	MAF141 - Cálculo Diferencial Integral I; MAF143 - Cálculo Diferencial Integral II; MAF243 - Cálculo Diferencial Integral III; MAF135 - Geometria Analítica e Algebra Linear; MAF271 - Cálculo Numérico
Justino Muniz Junior	5502700607	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	3	0	3	3	MAF141 - Cálculo Diferencial Integral I; MAF143 - Cálculo Diferencial Integral II; MAF243 - Cálculo Diferencial Integral III; MAF135 - Geometria Analítica e Algebra Linear
Alexandre Alvarenga Rocha	7334262638	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	4	0	4	3	MAF141 - Cálculo Diferencial Integral I; MAF143 - Cálculo Diferencial Integral II; MAF243 - Cálculo Diferencial Integral III; MAF135 - Geometria Analítica e Algebra Linear
Natália Rezende Landin	2796754618	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	11	0	5	3	FIF233 - Mecânica

<b>Docentes</b>	<b>CPF</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Experiência profissional</b>	<b>Experiência Ed. Básica OB - LIC</b>	<b>Experiência Magistério Superior</b>	<b>Tempo vínculo curso</b>	<b>Disciplinas Lecionadas</b>
Fernando de Souza Bastos	7073480645	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	5	0	5	3	MAF105 - Iniciação à Estatística; MAF261 - Estatística Experimental
Lúcia Helena dos Santos Lobato	58671188604	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	28	20	18	2	MAF105 - Iniciação à Estatística; MAF261 - Estatística Experimental
Cláudio dos Santos Ferreira	509732666	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	10	4	6	3	QMF100 - Química Geral; QMF107 - Laboratório de Química Geral
Juliana Cristina Tristão	5200234638	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	6	0	6	3	QMF112 - Química Analítica Aplicada; QMF119 - Laboratório de Química Analítica Aplicada
Inácio Luduvico	3590353619	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	11	2	5	3	BQF101 - Laboratório de Bioquímica I; QMF107 - Laboratório de Química Geral; QMF136 - Química Orgânica Experimental I; QMF138 - Fundamentos de Química Orgânica
Pollyanna Amaral Viana	3787841610	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	8	0	3	3	BQF100 - Bioquímica Fundamental
José Augusto Miranda Nacif	3635794600	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	10	0	10	3	TDS216 - Introdução à Programação
Newton Moreno Sanches	10244796840	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	19	0	17	2	CBF190 - Microbiologia Geral
Adriana Ventola Marra	74281062653	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	22	0	3	2	TGA371 - Teoria Geral da Administração; ADF334 - Gestão da Diversidade nas Organizações

<b>Docentes</b>	<b>CPF</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Experiência profissional</b>	<b>Experiência Ed. Básica OB - LIC</b>	<b>Experiência Magistério Superior</b>	<b>Tempo vínculo curso</b>	<b>Disciplinas Lecionadas</b>
Brenno Santos Leite	8723235799	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	8	0	5	3	QMF150 - Físico-Química I; QMF151 - Físico-Química II
Denis Medina Guedes	4283517607	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	2	0	2	2	ARF303 - Representação Gráfica para Engenharia
Sibele Augusta Ferreira Leite	1213079640	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	4	0	4	4	TGA381 - Manejo e Tratamento de Poluentes; TGA382 - Controle da Poluição em Processos Industriais

**DADOS DO CORPO DOCENTE ENVOLVIDO NO CURSO**

<b>Docentes</b>	<b>Artigo publicado periódico área</b>	<b>Artigo publicado periódico outra área</b>	<b>Livros - capítulo publicado área</b>	<b>Livros capítulo publicado outra área</b>	<b>Trabalho publicado Anais completo</b>	<b>Trabalho publicado Anais resumo</b>	<b>Tradução livros capítulo artigo</b>	<b>Propriedade intelectual depositada</b>	<b>Propriedade intelectual registrada</b>	<b>Projetos produções artísticas culturais</b>	<b>Projeto didático pedagógico</b>
Bruno de Sousa Corradi	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vanelle Maria da Silva	0	1	0	1	1	8	0	0	0	0	0
Karina Rogério de Oliveira Viana	1	0	2	0	0	4	0	0	0	0	0
José Carlos Baffa Júnior	5	0	0	0	3	3	0	2	0	0	0
Robledo de Almeida Torres Filho	0	0	0	0	11	9	0	0	0	0	0
Naiara Barbosa Carvalho	1	1	1	0	1	11	0	0	0	0	0
Pollyanna Cardoso Pereira	3	0	1	0	5	8	0	0	0	1	1
Fábio Takahashi	2	0	0	0	6	3	0	0	0	0	0
Ana Teresa Péret Dell'isolla	0	3	2	1	0	10	0	0	0	0	0
Franceline Aparecida Lopes	6	0	0	0	0	17	0	1	0	0	0





## ANEXO VII – PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS

Periódicos da área *Food Science & Technology* do *JCR - Journal Citation Reports (Thomson Scientific/ISI Web Services)* ordenados pelo *Fator de Impacto*

Posição	Título do Jornal Abreviado	ISSN	Total de Citações 2012	Fator de Impacto	Fator de Impacto 5 anos	“Immediacy Index”	Artigos em 2012	“Cited Half-life”	Eigenfactor® Score	Article Influence® Score
1	Compr Rev Food Sci F	1541-4337	1046	5.053	4.792	0.267	30	4.8	0.00284	1.356
2	Crit Rev Food Sci	1040-8398	4667	4.820	6.261	0.851	67	8.0	0.00770	1.670
3	Annu Rev Food Sci T	1941-1413	220	4.683	4.683	1.125	24	2.1	0.00097	1.349
4	Mol Nutr Food Res	1613-4125	5656	4.310	4.890	0.527	169	4.0	0.01922	1.206
5	Trends Food Sci Tech	0924-2244	5799	4.135	5.500	0.548	62	8.2	0.00844	1.405
6	Food Bioprocess Tech	1935-5130	1839	4.115	4.994	0.297	323	2.7	0.00464	0.772
7	Food Hydrocolloid	0268-005X	6307	3.494	3.525	0.953	213	5.4	0.01261	0.772
8	Int J Food Microbiol	0168-1605	17723	3.425	3.938	0.579	342	7.4	0.03101	0.992
9	Food Microbiol	0740-0020	5173	3.407	3.894	0.555	191	5.4	0.01261	1.021
10	Food Chem	0308-8146	41375	3.334	4.072	0.589	1666	5.2	0.09061	0.852
11	Chem Senses	0379-864X	3798	3.222	2.932	0.733	75	8.5	0.00608	0.913
12	Food Chem Toxicol	0278-6915	14526	3.010	3.215	0.591	690	5.0	0.02853	0.669
13	Food Res Int	0963-9969	8180	3.005	3.378	0.556	502	5.5	0.01700	0.808

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
14	Aust J Grape Wine R	1322-7130	1405	2.958	3.127	0.410	39	7.4	0.00268	0.887
15	J Agr Food Chem	0021-8561	76046	2.906	3.288	0.417	1528	7.9	0.10658	0.744
16	Food Eng Ver	1866-7910	111	2.806	2.659	0.067	15	2.4	0.00050	0.697
17	Meat Sci	0309-1740	12584	2.754	3.039	0.486	346	7.5	0.01593	0.601
18	Food Control	0956-7135	5632	2.738	3.006	0.588	468	4.6	0.01371	0.662
19	Food Funct	2042-6496	366	2.694	2.704	0.545	134	1.6	0.00113	0.600
20	J Funct Foods	1756-4646	388	2.632	2.742	0.327	110	2.6	0.00124	0.554
21	J Dairy Sci	0022-0302	29407	2.566	3.009	0.401	735	9.5	0.03185	0.602
22	Lwt-Food Sci Technol	0023-6438	8004	2.546	3.107	0.405	299	5.6	0.01751	0.748
23	Innov Food Sci Emerg	1466-8564	2603	2.528	3.590	0.248	113	4.9	0.00637	0.821
24	Postharvest Biol Tec	0925-5214	6155	2.454	3.038	0.543	162	7.1	0.00855	0.616
25	Food Qual Prefer	0950-3293	3228	2.430	2.622	0.704	108	7.3	0.00527	0.626
26	Plant Food Hum Nutr	0921-9668	1569	2.358	2.762	0.250	64	8.1	0.00226	0.560
27	Int Dairy J	0958-6946	5700	2.333	2.800	0.375	120	7.7	0.00832	0.722
28	Foodborne Pathog Dis	1535-	2248	2.283	2.565	0.228	171	3.4	0.00890	0.756

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
		3141								
29	J Sens Stud	0887-8250	1055	2.281	1.756	0.320	50	6.9	0.00172	0.371
30	J Food Eng	0260-8774	14629	2.276	2.927	0.420	424	6.1	0.02692	0.640
31	Eur J Lipid Sci Tech	1438-7697	3019	2.266	2.314	0.255	165	5.4	0.00741	0.582
32	Food Addit Contam A	1944-0049	5142	2.220	2.442	0.508	197	7.1	0.00867	0.583
33	Food Policy	0306-9192	1736	2.212	2.780	0.224	76	5.6	0.00610	1.067
34	Food Nutr Bull	0379-5721	1740	2.106	2.699	0.956	68	5.4	0.00513	0.859
35	J Cereal Sci	0733-5210	4647	2.088	2.971	0.203	158	7.6	0.00818	0.751
36	J Food Compos Anal	0889-1575	3737	2.088	2.743	0.190	100	6.2	0.00733	0.665
37	Food Secur	1876-4517	240	2.072	2.056	0.325	40	2.6	0.00115	0.616
38	Food Anal Method	1936-9751	473	1.969	2.069	0.235	187	2.3	0.00159	0.447
39	Food Rev Int	8755-9129	869	1.917	2.181	0.500	18	>10.0	0.00097	0.591
40	Am J Enol Viticult	0002-9254	4703	1.856	2.267	0.309	68	>10.0	0.00352	0.618
41	Anal Methods-Uk	1759-9660	1489	1.855	1.854	0.280	644	1.9	0.00522	0.423
42	Food Bioprod Process	0960-3085	968	1.855	2.059	0.302	106	5.2	0.00212	0.473

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
43	Biotechnol Progr	8756-7938	7225	1.853	2.398	0.373	185	8.0	0.01145	0.660
44	J Food Protect	0362-028X	12363	1.832	2.175	0.307	306	8.5	0.01621	0.537
45	Flavour Frag J	0882-5734	2257	1.824	1.958	0.315	54	8.8	0.00256	0.512
46	J Food Sci	0022-1147	17543	1.775	2.160	0.193	512	>10.0	0.02023	0.551
47	J Sci Food Agr	0022-5142	12723	1.759	1.770	0.478	418	>10.0	0.01504	0.470
48	J Biosci Bioeng	1389-1723	5666	1.737	1.992	0.288	257	7.0	0.01046	0.531
49	Food Biophys	1557-1858	507	1.642	2.117	0.135	37	4.0	0.00198	0.551
50	J Med Food	1096-620X	2456	1.642	1.854	0.293	150	4.4	0.00585	0.391
51	J Am Oil Chem Soc	0003-021X	9895	1.592	1.990	0.258	233	>10.0	0.00649	0.447
52	Eur Food Res Technol	1438-2377	5046	1.436	1.863	0.176	245	6.2	0.01019	0.464
53	Dairy Sci Technol	1958-5586	302	1.380	1.404	0.182	44	3.3	0.00124	0.388
54	J Dairy Res	0022-0299	2641	1.373	1.628	0.143	63	>10.0	0.00303	0.493
55	Chemosens Percept	1936-5802	135	1.317	1.365	0.129	31	3.3	0.00078	0.465
56	Biosci Biotech Bioch	0916-8451	10782	1.269	1.476	0.183	442	8.7	0.01690	0.397
57	Int J Food Sci Nutr	0963-	1594	1.257	1.252	0.179	151	7.0	0.00293	0.307

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
		7486								
58	Cereal Chem	0009-0352	5743	1.251	1.400	0.156	45	>10.0	0.00344	0.380
59	J Oleo Sci	1345-8957	844	1.242		0.088	91	4.9	0.00185	
60	Int J Food Sci Tech	0950-5423	4321	1.240	1.473	0.150	339	5.7	0.00896	0.341
61	J Aoac Int	1060-3271	4395	1.233	1.316	0.186	215	8.1	0.00541	0.299
62	Starch-Starke	0038-9056	2612	1.220	1.474	0.200	115	>10.0	0.00196	0.306
63	S Afr J Enol Vitic	0253-939X	407	1.193	1.273	0.062	16	8.9	0.00067	0.347
64	Int J Dairy Technol	1364-727X	795	1.179	1.211	0.114	79	6.1	0.00169	0.305
65	J Food Sci Tech Mys	0022-1155	1048	1.123	0.600	0.167	96	10.0	0.00158	0.140
66	J Texture Stud	0022-4901	1206	1.051	1.277	0.261	46	>10.0	0.00124	0.322
67	J Am Soc Brew Chem	0361-0470	602	1.000	0.866	0.105	38	>10.0	0.00059	0.189
68	Food Technol Biotech	1330-9862	1121	0.977	1.398	0.033	61	6.4	0.00166	0.303
69	Nat Prod Commun	1934-578X	1730	0.956	0.913	0.147	428	3.0	0.00482	0.162
70	Food Sci Technol Int	1082-0132	984	0.907	1.046	0.019	52	8.2	0.00131	0.247
71	J I Brewing	0046-9750	1075	0.883	1.115	0.089	45	>10.0	0.00122	0.268

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
72	Int J Food Prop	1094-2912	918	0.877	1.142	0.138	116	5.1	0.00166	0.208
73	Food Addit Contam B	1939-3210	146	0.831	1.116	0.041	49	3.0	0.00057	0.253
74	J Int Sci Vigne Vin	1151-0285	346	0.830	1.265	0.148	27	6.8	0.00078	0.380
75	J Food Safety	0149-6085	700	0.820	0.896	0.203	64	9.5	0.00101	0.207
76	Agr Food Sci	1459-6067	363	0.793	0.938	0.389	36	6.7	0.00072	0.256
77	Agribusiness	0742-4477	382	0.763	0.806	0.062	32	7.9	0.00069	0.254
78	J Food Quality	0146-9428	749	0.758	0.887	0.188	48	8.4	0.00118	0.225
79	J Food Biochem	0145-8884	938	0.756	0.941	0.149	87	7.3	0.00152	0.212
80	Grasas Aceites	0017-3495	676	0.740	0.820	0.100	50	9.2	0.00078	0.176
81	J Aquat Food Prod T	1049-8850	233	0.737	0.748	0.095	42	7.9	0.00040	0.176
82	Packag Technol Sci	0894-3214	639	0.737	1.179	0.125	40	7.7	0.00082	0.241
83	Food Agr Immunol	0954-0105	312	0.730	0.826	0.069	29	9.3	0.00048	0.193
84	Qual Assur Saf Crop	1757-8361	49	0.729	0.627	0.083	24		0.00019	0.148
85	Food Sci Biotechnol	1226-7708	1040	0.695	0.590	0.092	240	4.3	0.00265	0.129
86	Czech J Food Sci	1212-	611	0.685	0.858	0.111	72	4.3	0.00165	0.203

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
		1800								
87	J Verbrauch Lebensm	1661-5751	215	0.667	0.433	0.276	29	3.6	0.00074	0.108
88	Cereal Food World	0146-6283	778	0.640	0.811	0.000	25	>10.0	0.00055	0.248
89	Brit Food J	0007-070X	1150	0.614	0.982	0.081	99	7.7	0.00164	0.240
90	J Food Nutr Res	1336-8672	106	0.600	0.570	0.111	27	4.2	0.00031	0.133
91	J Food Process Eng	0145-8876	753	0.558	0.816	0.087	69	7.3	0.00129	0.192
92	J Essent Oil Res	1041-2905	1891	0.553	0.651	0.110	73	9.2	0.00167	0.135
93	Cyta-J Food	1947-6337	75	0.500	0.568	0.163	43		0.00021	0.107
94	Food Biotechnol	0890-5436	326	0.489	0.667	0.000	23	>10.0	0.00032	0.159
95	Acta Aliment Hung	0139-3006	339	0.475	0.452	0.050	60	7.5	0.00043	0.094
96	Food Sci Technol Res	1344-6606	611	0.471	0.666	0.067	119	6.3	0.00126	0.168
97	Int J Food Eng	2194-5764	307	0.463	0.568	0.048	104	4.3	0.00096	0.131
98	J Food Process Pres	0145-8892	770	0.450	0.568	0.091	66	>10.0	0.00115	0.154
99	Ital J Food Sci	1120-1770	431	0.444	0.489	0.029	35	9.2	0.00052	0.129
100	J Food Agric Environ	1459-0255	1273	0.435	0.484	0.089	766	3.3	0.00252	0.073

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
101	J Korean Soc Appl Bi	1738-2203	233	0.433		0.134	127	2.6	0.00074	
102	Aust J Dairy Technol	0004-9433	360	0.415	0.591		0	>10.0	0.00036	0.188
103	Food Drug Law J	1064-590X	169	0.373	0.391	0.045	22	7.6	0.00038	0.128
104	Food Technol-Chicago	0015-6639	2325	0.363	0.854	0.113	53	>10.0	0.00090	0.209
105	Food Hyg Safe Sci	0015-6426	64	0.333	0.354	0.018	55		0.00013	0.050
106	J Food Drug Anal	1021-9498	591	0.333	0.688	0.041	146	7.6	0.00078	0.142
107	Ciencia Tecnol Alime	0101-2061	997	0.326	0.544	0.017	120	6.5	0.00181	0.126
108	Irish J Agr Food Res	0791-6833	190	0.324	0.695	0.000	6	7.7	0.00029	0.201
109	Riv Ital Sostanze Gr	0035-6808	166	0.302	0.244	0.000	24	>10.0	0.00010	0.045
110	Milchwissenschaft	0026-3788	872	0.279	0.355	0.054	93	>10.0	0.00066	0.083
111	Cienc Tec Vitivinic	0254-0223	41	0.278	0.479	0.000	5		0.00012	0.140
112	Sugar Ind	0344-8657	186	0.269	0.172	0.053	57	9.9	0.00012	0.023
113	Arch Lebensmittelhyg	0003-925X	167	0.267	0.190	0.000	28	>10.0	0.00013	0.047
114	Korean J Food Sci An	1225-8563	160	0.248	0.221	0.027	110	3.5	0.00035	0.039
115	Int Sugar J	0020-	281	0.242	0.214	0.043	94	8.6	0.00045	0.064

<b>Posição</b>	<b>Título do Jornal Abreviado</b>	<b>ISSN</b>	<b>Total de Citações 2012</b>	<b>Fator de Impacto</b>	<b>Fator de Impacto 5 anos</b>	<b>“Immediacy Index”</b>	<b>Artigos em 2012</b>	<b>“Cited Half-life”</b>	<b>Eigenfactor® Score</b>	<b>Article Influence® Score</b>
		8841								
116	Agro Food Ind Hi Tec	1722-6996	208	0.234	0.227	0.083	84	4.6	0.00048	0.047
117	J Oil Palm Res	1511-2780	152	0.230	0.254	0.000	13	8.9	0.00014	0.059
118	Food Aust	1032-5298	197	0.200	0.253	0.000	10	>10.0	0.00012	0.080
119	Zywn-Nauk Technol Já	1425-6959	217	0.190		0.023	86	5.4	0.00025	
120	Deut Lebensm-Rundsch	0012-0413	226	0.115	0.200	0.012	83	8.7	0.00026	0.042
121	Fleischwirtschaft	0015-363X	403	0.112	0.096	0.038	184	>10.0	0.00029	0.019
122	J Jpn Soc Food Sci	1341-027X	374	0.106	0.149	0.011	91	>10.0	0.00029	0.037
123	Sci Aliment	0240-8813	323	0.037	0.161			>10.0	0.00006	0.039
124	Mitt Klosterneuburg	0007-5922	42	0.032		0.030	33		0.00006	

## ANEXO VIII – RESOLUÇÃO DO CEPE INSTITUIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) E ATO DE NOMEAÇÃO DO NDE.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CAMPUS DE FLORESTAL  
DIRETORIA DE ENSINO

*Campus Universitário - Florestal, MG - 35690-000 - Telefone: (31) 3536-3361 - Fax: (31) 3536-3361*

---

ATO Nº 057/2010/DIE, de 10/09/2010

A Diretora de Ensino do *Campus* de Florestal, da Universidade Federal de Viçosa, no uso de suas atribuições legais, resolve:

Designar os professores Pollyanna Cardoso Pereira, matrícula 10112-5/UFV, Ana Teresa Peret Dell'Isola, matrícula 7661-9/UFV, Bruno de Sousa Corradi, matrícula 8941-9/UFV, Maurício da Aparecida Santana, matrícula 7712-7/UFV, Pollyanna Amaral Viana, matrícula 10071-4//UFV e Leonardo Antônio Mendes de Souza, matrícula 10118-4/UFV, para, sob a presidência da primeira, comporem o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos.

Publique-se e cumpra-se.

Maria Amélia Lopes Silva,  
Diretora de Ensino.

**ANEXO IX – RESOLUÇÃO DO CEPE INSTITUIÇÃO DA COMISSÃO  
COORDENADORA DE CURSO (CCC) E ATO DE NOMEAÇÃO DO  
COORDENADOR DO CURSO.**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CAMPUS DE FLORESTAL  
DIRETORIA DE ENSINO

*Campus Universitário - Florestal, MG - 35690-000 - Telefone: (31) 3536-3361 - Fax: (31) 3536-3361*

---

ATO Nº 069/2010/DIE, de 11/11/2010

A Diretora de Ensino do *Campus* de Florestal, da Universidade Federal de Viçosa, no uso de suas atribuições legais, resolve:

Reconhecer como Comissão Coordenadora do Curso Superior de Engenharia de Alimentos os professores Pollyanna Cardoso Pereira, matrícula 10112-5/UFV, Ana Teresa Peret Dell'Isola, matrícula 7661-9/UFV, Bruno de Sousa Corradi, matrícula 8941-9/UFV, Maurício da Aparecida Santana, matrícula 7712-7/UFV, Pollyanna Amaral Viana, matrícula 10071-4//UFV e Leonardo Antônio Mendes de Souza, matrícula 1018-4/UFV, sob a presidência do primeiro, desde o ato 057/2010/DIE de 10/09/2010.

Publique-se e cumpra-se.

Maria Amélia Lopes Silva,  
Diretora de Ensino.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CAMPUS FLORESTAL  
DIRETORIA DE ENSINO

Campus Universitário - Florestal, MG - 35690-000 – Telefax (31) 3536-3361

---

ATO Nº 037/2011/DIE, de 09/06/2011

A Diretora de Ensino do *Campus* de Florestal, da Universidade Federal de Viçosa, no uso de suas atribuições legais, considerando a Portaria 1581/2010/RTR, resolve:

Designar os professores POLLYANNA CARDOSO PEREIRA, matrícula 10112-5/UFV, ANA TERESA PERET DELL'ISOLA, matrícula 7661-9/UFV, BRUNO DE SOUSA CORRADI, matrícula 8941-9/UFV, MAURÍCIO DA APARECIDA SANTANA, matrícula 7712-7/UFV, POLLYANNA AMARAL VIANA, matrícula 10071-4/UFV, LEONARDO ANTÔNIO MENDES DE SOUZA, matrícula 10118-4/UFV, JOSÉ CARLOS BAFFA JÚNIOR, matrícula 10448-5/UFV e FÁBIO TAKAHASHI, matrícula 10449-3/UFV para, sob a presidência da primeira, comporem a Comissão Coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos, conforme Art. 12 ao Art. 21 da Resolução 09/2010/CEPE, em substituição aos Atos 057/2010/DIE e 069/2010/DIE.

Publique-se e cumpra-se.

  
Poliana Flávia Maia,  
Diretora de Ensino.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CAMPUS FLORESTAL  
DIRETORIA DE ENSINO

Campus Universitário - Florestal, MG - 35690-000 – Telefax (31) 3536-3361

---

ATO Nº 060/2011/DIE, de 18/08/2011

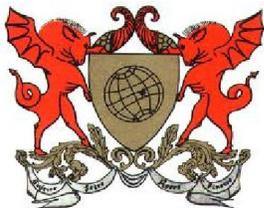
A Diretora de Ensino do *Campus* de Florestal, da Universidade Federal de Viçosa, no uso de suas atribuições legais, considerando a Portaria 1581/2010/RTR, resolve:

Designar os professores BRUNO DE SOUSA CORRADI, matrícula 8941-9/UFV, POLLYANNA CARDOSO PEREIRA, matrícula 10112-5/UFV, ANA TERESA PERET DELL'ISOLA, matrícula 7661-9/UFV, JULIANA CRISTINA TRISTÃO, matrícula 10343-8/UFV, FERNANDO DE SOUZA BASTOS, matrícula 8978-8/UFV, LEONARDO ANTÔNIO MENDES DE SOUZA, matrícula 10118-4/UFV, JOSÉ CARLOS BAFFA JÚNIOR, matrícula 10448-5/UFV e FÁBIO TAKAHASHI, matrícula 10449-3/UFV para, sob a presidência do primeiro, comporem a Comissão Coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos, conforme Art. 12 ao Art. 21 da Resolução 09/2010/CEPE, em substituição ao Ato 037/2011/DIE.

Publique-se e cumpra-se.

  
Poliana Flávia Maia,  
Diretora de Ensino.

## ANEXO X – NORMAS DE FUNCIONAMENTO DOS LABORATÓRIOS



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

CAMPUS UFV - FLORESTAL

NORMAS DE UTILIZAÇÃO DE LABORATÓRIOS

### Normas gerais e de segurança para os laboratórios

Todo e qualquer trabalho a ser desenvolvido dentro de um laboratório apresenta riscos, seja por produtos químicos, chama, eletricidade ou imprudência do próprio usuário, que pode resultar em danos materiais ou acidentes pessoais, que podem acontecer quando menos se espera.

Estas Normas de Segurança contém as principais medidas que se fazem necessárias para melhor utilização dos laboratórios que atendem o curso de Engenharia de Alimentos.

**Prevenir acidentes é dever de cada um, portanto trabalhe com calma, cautela, dedicação e bom senso, seguindo sempre as recomendações aqui descritas, desta forma prevenindo e/ou minimizando os efeitos nefastos resultantes dos possíveis acidentes.**

#### Regras gerais

Estas regras foram desenvolvidas para todos os laboratórios do Campus UFV-Florestal. Apesar de cada laboratório ser voltado para uma área específica são normas básicas que envolvem disciplina e responsabilidade.

- Apenas é permitida a entrada de pessoas autorizadas nos laboratórios ou salas de preparo.
- Nunca trabalhar sozinho no laboratório. É conveniente fazê-lo durante o período de aula ou na presença do monitor e/ou professor.
- Usar o jaleco de mangas compridas, sempre que estiver dentro de um laboratório, mesmo que não esteja trabalhando.
- Utilizar os equipamentos de proteção individual (luvas, touca, máscara, etc) de acordo com a orientação do professor e/ou monitor.
- Não é permitido beber, comer, fumar ou aplicar cosméticos dentro do laboratório, em decorrência do alto risco de contaminação.
- Utilizar roupas e calçados adequados que proporcionem maior segurança, tais como: calças compridas e sapatos fechados.

- Tomar os devidos cuidados com os cabelos, mantendo-os presos e/ou uso de touca.
- Ler sempre o procedimento experimental com a certeza de ter entendido todas as instruções. Em caso de dúvidas, ou se algo anormal tiver acontecido, chame o professor ou monitor imediatamente.
- Para utilizar-se de produtos químicos ou qualquer equipamento, é necessário auxílio e autorização de professores ou monitores.
- Manter sempre limpo o local de trabalho, evitando obstáculos que possam dificultar as análises.
- Não trabalhar com material imperfeito, principalmente vidros que tenham arestas cortantes. Todo material quebrado deve ser desprezado.
- Não deixar sobre a bancada, vidros quentes e frascos abertos.
- Utilizar óculos de segurança quando se fizer necessário.
- Usar luvas apropriadas durante a manipulação de objetos quentes e de substâncias que possam ser absorvidas pela pele (corrosivas, irritantes, cancerígenas, tóxicas ou nocivas).
- Caso você tenha alguma ferida exposta, esta deve estar devidamente protegida.
- Em caso de acidentes, avise imediatamente o professor ou monitor responsável.
- Cada equipe é responsável pelo seu material, portanto, ao término de uma aula prática, tudo o que você usou deverá ser limpo e guardado em seus devidos lugares.
- Quando houver quebra ou dano de materiais ou aparelhos, comunique imediatamente aos professores ou ao monitor responsável.
- Na falta de algum material, a equipe ficará responsável pela sua reposição.
- Não utilizar o material de outra equipe.
- Não fazer uso de materiais ou equipamentos que não fazem parte da aula prática.
- O material disponível no laboratório é de uso exclusivo para as aulas práticas, por isso não promova brincadeiras com ele.
- Em caso de empréstimos de materiais, somente autorização do monitor responsável e mediante assinatura do termo de responsabilidade.
- Laboratório é local de trabalho sério e não fuga de aulas teóricas, por isso desenvolva a responsabilidade e o profissionalismo.
- O não cumprimento destas normas poderá acarretar punição ao aluno ou à equipe.

### **Laboratório Multiuso I de Biologia**

Neste laboratório são desenvolvidas disciplinas como biologia celular, histologia, botânica, zoologia entre outras. Seu uso se faz através da observação de tecidos animais e vegetais bem como estudo destes organismos.

Todos os reagentes químicos utilizados podem ser considerados seguros se forem devidamente utilizados. Para isso, algumas normas fazem-se necessárias:

- Cumprir regras gerais.
- Prestar cuidados especiais ao manusear qualquer microscópio e/ ou lupa presentes nos laboratórios.
- Cada aluno terá sua bancada correspondente, sendo responsável pelo respectivo microscópio.
- Zelar pela limpeza e conservação dos microscópios.
- Ao deixar o laboratório, verificar se o microscópio encontra-se desligado, com o potenciômetro de luz no mínimo, a mesa baixa e o equipamento coberto.

### **Laboratório Multiuso II de Biologia**

Neste laboratório são desenvolvidas disciplinas como anatomia humana, fisiologia animal, biofísica, zoologia entre outras. Seu uso se faz através da observação de peças anatômicas, e espécimes animais. Todas as peças e espécimes, além dos reagentes químicos utilizados podem ser considerados seguros se forem devidamente utilizados. Para isso, algumas normas fazem-se necessárias:

- Cumprir as regras gerais.
- Zelar pela limpeza e conservação das peças.
- Realizar o estudo em tom de voz baixa, para não atrapalhar os colegas.
- Caso o(a) professor(a) ou monitor (a) observe, por parte do(s) aluno(s), atitudes de agressão ou desrespeito às peças anatômicas / cadáver, deverá encaminhar o(s) aluno(s) imediatamente à coordenação acadêmica e/ou coordenação do respectivo curso.

### **Laboratório de Microbiologia**

Neste laboratório são desenvolvidas as aulas de microbiologia e parasitologia. Seu uso se faz através da manipulação de microrganismos e parasitos. Todos os organismos manipulados podem ser considerados seguros, desde que obedecidas às regras abaixo:

- Cumprir as regras gerais.
- Lavar as mãos de acordo com a técnica recomenda antes e ao final de todas as aulas.
- Executar todas as técnicas de manipulação com máxima atenção, evitando a contaminação de bancadas, objetos, vestimentas e pele com os microrganismos manipulados.
- Realizar a manipulação em capela de fluxo, quando indicado pelo professor ou monitor.
- Descartar os materiais, restos de meios e amostras de acordo com a indicação do professor e/ou monitor.

### **Laboratórios de Química, Química de Alimentos, Análise de Alimentos, Embalagens de Alimentos, Operações Unitárias e Fenômenos de Transporte e Agroindústria**

- Ao entrar no prédio colocar as mochilas no armário. Levar para a bancada somente, lápis, borracha e caderno.
- Os usuários dos Laboratórios devem estar vestidos adequadamente, trajando: Jaleco, calça comprida, sapato fechado e sem salto;
- É proibido trabalhar sozinho no laboratório deve haver pelo menos duas pessoas treinadas no mesmo local;
- É terminantemente proibido fumar no laboratório;
- É proibido alimentar no laboratório;
- Nunca acender um bico de gás, fósforo ou isqueiro próximo de alguém que estiver usando algum solvente inflamável;
- Não pipetar nenhum tipo de produto com a boca;
- Não levar as mãos à boca ou aos olhos quando estiver trabalhando com produtos químicos;
- Não usar lentes de contato quando estiver trabalhando em laboratórios;

- Não trabalhar com material imperfeito ou defeituoso, principalmente com vidro que tenha pontas ou arestas cortantes;
- Lavar e enxaguar as mãos após os trabalhos de laboratório e sempre que necessário.
- As bancadas devem estar sempre limpas e livres de materiais estranhos ao trabalho;
- Rotular os reagentes ou soluções preparadas e as amostras coletadas;
- Jogar papéis usados e materiais inservíveis no lixo somente quando não apresentar riscos;
- Utilizar a capela sempre que estiver manipulando produtos químicos voláteis;
- Antes de manipular qualquer produto químico, leia as respectivas fichas de informações de segurança de produtos;
- Faça o descarte dos resíduos químicos nos recipientes designados para isto. Não jogue resíduos na pia;
- Qualquer acidente deve ser comunicado imediatamente ao professor (a).
- Em caso de derramamento de produtos tóxicos, inflamáveis ou corrosivos, tomar as seguintes precauções: 1- parar o trabalho; 2- isolando na medida do possível a área; 3- advertir pessoas próximas sobre o ocorrido, 4- alertar o professor; 5- no caso de envolvimento de pessoas, lavar o local atingido com água corrente e procurar o serviço médico.
- Manter a organização do laboratório, lavando as vidrarias utilizadas.
- Não brincar durante as práticas; lembrar-se de que o laboratório é lugar de trabalho sério;
- Não correr no laboratório;
- Ler atentamente os rótulos dos frascos dos reagentes e o procedimento da prática.
- Não pegar reagentes ou vidrarias, que não serão utilizados na prática, sem autorização do professor.
- Antes de deixar o laboratório verifique se os equipamentos eletrônicos e linhas de gases estão desligados;
- Finalmente, lembrar que a atenção adequada ao trabalho evita a grande maioria dos acidentes. É muito importante ter a certeza de que se sabe perfeitamente bem o que se está fazendo.

## **Normas de Funcionamento, Utilização e Segurança, para o Laboratório de Física**

- Não fumar nem consumir bebidas alcoólicas dentro do laboratório;
- Todas as práticas a serem realizadas no laboratório devem ser acompanhadas de um professor, cujas orientações devem ser seguidas sempre;
- Os roteiros de cada experimento serão disponibilizados aos estudantes pelo professor com a devida antecedência;
- É dever do estudante ler os roteiros das práticas antes das aulas. Os passos descritos nos roteiros devem ser sempre seguidos;
- Ao término de cada prática deixar as bancada limpas e organizadas e os equipamentos em seus devidos lugares;
- No final de cada aula, os grupos deverão entregar um relatório referente ao experimento realizado;
- Não utilizar equipamentos sem autorização;
- Antes de conectar equipamentos à rede elétrica observar sua tensão de trabalho;
- Não ligar circuitos elétricos sem a autorização do professor;
- Manter equipamentos desconectados das tomadas quando não estiverem em uso;
- Respeitar os limites de tensão e corrente indicadas em cada experimento;
- Atenção à polaridade dos equipamentos;
- Atenção ao ligar multímetros. As funções e escalas devem ser escolhidas adequadamente antes de ligá-los;
- Não tocar em equipamentos/materiais durante processos de aquecimento/resfriamento;
- Cuidado ao manusear lentes, espelhos, termômetros, tubos de vidro, etc;
- Não olhar diretamente para as fontes de laser nem apontá-las para os olhos de outra pessoa;
- Usar proteção auricular enquanto estiverem sendo realizadas práticas que utilizam ondas sonoras de alta frequência;
- Não realizar impressões desnecessárias;
- Usar os computadores do laboratório somente para a finalidade das práticas;
- Não instalar programas nos computadores do laboratório;
- Não retirar objetos/equipamentos do laboratório sem autorização;
- Os equipamentos devem ser guardados em ordem, em locais etiquetados, previamente definidos para facilitar o uso;

- Respeitar a capacidade máxima de 25 alunos no laboratório para realização de práticas;
- Zelar pela conservação do material e equipamento utilizado.

## Normas de Funcionamento, Utilização e Segurança, para o Laboratório de Informática



Universidades Federal de Viçosa – Campus de Florestal  
Serviço de Tecnologia da Informação – STI – Laboratórios  
Técnico Responsável: Romário dos Santos Lopes de Assis

### Políticas de Uso dos Laboratórios de Informática

#### Das Regras

- Regra 01:** Uso somente para fins acadêmicos;
- Regra 02:** Não é permitido o consumo de bebidas ou qualquer tipo de comida nas dependências dos laboratórios;
- Regra 03:** Proibido o acesso a conteúdos pornográficos;
- Regra 04:** Proibido o uso de qualquer espécie de jogos dentro dos laboratórios;
- Regra 05:** Proibida a instalação de qualquer tipo de software nas máquinas dos laboratórios;
- Regra 06:** Proibido alterar as configurações das máquinas dos laboratórios;
- Regra 07:** Proibido o download de conteúdos que não sejam para fins acadêmicos ou que infrinjam os direitos autorais;
- Regra 08:** É de responsabilidade dos usuários o cuidado com a conservação dos equipamentos;
- Regra 09:** Proibida a retirada ou danificação de qualquer equipamento instalado nos laboratórios;
- Paragrafo único:** A eventual danificação ou ausência de qualquer equipamento das dependências dos laboratórios será de responsabilidade dos alunos que se encontrarem presentes nos laboratórios durante o período da constatação da ausência ou danificação dos mesmos.
- Regra 10:** Será permitido uso dos laboratórios fora do horário de funcionamento se, e somente se, solicitado pelo coordenador dos cursos de informática ou pelo professor da disciplina a fim e sob a responsabilidade de um bolsista do quadro do STI;
- Regra 11:** Estende-se a notebooks ou qualquer aparelho pessoal as regras 01, 03, 04, 07.
- Regra 12:** É proibido todo e qualquer ato que interfira na ordem dentro das dependências dos laboratórios.

At

At

At

At

### Do horário de Funcionamento

**Tópico 01:** O(s) Laboratório(s) que estará(ão) à disposição dos alunos, para uso com fins acadêmicos, estará(ão) aberto(s), sob a responsabilidade de bolsistas previamente escalados, de segunda a sexta-feira, no horário de 07 às 11 horas e de 13 às 17 horas;

**Tópico 02:** O(s) Laboratório(s) não estará(ão) disponível(eis) nos dias de sábados, pois estarão em uso pelas turmas dos cursos da EJA (Educação para Jovens e Adultos);

### Da disponibilidade dos laboratórios

**Tópico 01:** Quando dois laboratórios em funcionamento:

- LABII, para uso dos alunos regularmente matriculados nos cursos de informática de acordo com a tabela de horários prefixados;
- LABIII, para uso somente em aulas.

**Tópico 02:** Quando três laboratórios em funcionamento:

- LABII, para uso de qualquer aluno regularmente matriculado nos cursos oferecidos pelo campus;
- LABIII, para uso dos alunos regularmente matriculados nos cursos de informática oferecidos pelo campus.
- LABI, para uso somente em aula.

**Paragrafo único:** Numa possível interdição em qualquer dos laboratórios, as regras de disponibilidades serão rearranjadas pelo técnico responsável.

### Das preferências de uso

**Preferência 01:** Toda e qualquer aula que se faça necessário o uso das máquinas dos laboratórios;

**Preferência 02:** Toda e qualquer aula de monitoria que necessite do uso das máquinas dos laboratórios;

**Preferência 03:** Toda e qualquer manutenção necessária para o bom funcionamento das máquinas e das redes que englobam os laboratórios;

ART

R

R

R

**Preferência 04:** De acordo com as disponibilidades previstas no capítulo anterior, aos alunos para uso com fins acadêmicos.

### Das Punições

**Infração 01:** A não observância das **REGRAS 01, 02 e 12** implicará ao usuário advertência verbal, na reincidência suspensão por uma semana das dependências dos laboratórios.

**Infração 02:** A não observância das **REGRAS 03, 04, 05, 06, 07 e 11** implicará ao usuário suspensão por uma semana das dependências dos laboratórios, na reincidência terá a suspensão prorrogada por mais uma semana e será encaminhado à Diretoria de Ensino.

**Infração 03:** Ignorando a **REGRA 09** o usuário será suspenso das dependências dos laboratórios por um mês e será diretamente encaminhado à Diretoria de Ensino.



Poliana Flavia Maia  
Diretora de Ensino



Fabricio Aguiar Silva  
Coordenador dos Cursos de Informática



Adilson Rosa Lopes  
Chefe do Serviço de Tecnologia da Informação



Romário dos Santos Lopes de Assis  
Técnico Responsável Pelos Laboratórios

## PRIMEIROS SOCORROS EM LABORATÓRIO

É muito importante que sejam conhecidos os procedimentos de segurança que devem ser usados quando ocorrem determinados acidentes. Por esse motivo enumeraremos aqui os acidentes que podem ocorrer com maior frequência em laboratórios e quais as providências que devem ser tomadas imediatamente.

É de vital importância conhecer a localização das pessoas e equipamentos necessários quando o acidente exigir assistência especializada. Números de telefones como os da vigilância do campus, bombeiros, posto médico, hospital e médico mais próximos, devem estar visíveis e facilmente acessíveis ao responsável pelo laboratório.

### Queimaduras

Pessoas com queimaduras profundas podem correr sério risco de vida. Quanto maior a extensão, maiores os perigos para a vítima. Existem diferentes graus de lesão.

Leve em conta que uma pessoa pode apresentar, ao mesmo tempo, queimaduras de terceiro, segundo e primeiro grau - e cada tipo de lesão pede um socorro específico.

É proibido passar gelo, manteiga ou qualquer coisa que não seja água fria no local, em qualquer caso. Também não se deve estourar bolhas ou tentar retirar a roupa colada à pele queimada.

#### **Primeiro grau:**

As queimaduras deste tipo atingem apenas a epiderme, que é a camada mais superficial da pele. O local fica vermelho, um pouco inchado, e é possível que haja um pouco de dor. É considerada queimadura leve, e pede socorro médico apenas quando atinge grande extensão do corpo.

- Use água, muita água. É preciso resfriar o local. Faça isso com água corrente, um recipiente com água fria ou compressas úmidas. Não use gelo.
- Depois de cinco minutos, quando a vítima estiver sentindo menos dor, seque o local, sem esfregar.
- Com o cuidado de não apertar o local, faça um curativo com uma compressa limpa.
- Em casos de queimadura de primeiro grau - e apenas nesse caso - é permitido e recomendável beber bastante água e tomar um remédio que combata a dor.

### **Segundo grau**

Já não é superficial: epiderme e derme são atingidas. O local fica vermelho, inchado e com bolhas. Há liberação de líquidos e a dor é intensa. Se for um ferimento pequeno, é considerada queimadura leve. Nos outros casos, já é de gravidade moderada.

É grave quando a queimadura de segundo grau atinge rosto, pescoço, tórax, mãos, pés, virilha e articulações, ou uma área muito extensa do corpo.

- Use água, muita água. É preciso resfriar o local. Faça isso com água corrente, um recipiente com água fria ou compressas úmidas. Não use gelo.
- Depois de cinco minutos, quando a vítima estiver sentindo menos dor, seque o local, sem esfregar.
- Com o cuidado de não apertar o local, faça um curativo com uma compressa limpa.
- Em casos de queimadura de primeiro grau - e apenas nesse caso - é permitido e recomendável beber bastante água e tomar um remédio que combata a dor.

### **Terceiro grau**

Qualquer caso de queimaduras de terceiro grau é grave: elas atingem todas as camadas da pele, podendo chegar aos músculos e ossos. Como os nervos são destruídos, não há dor - mas a vítima pode reclamar de dor devido a outras queimaduras, de primeiro e segundo grau, que tiver. A aparência deste tipo de ferimento é escura (carbonizada) ou esbranquiçada.

- Retire acessórios e roupas, porque a área afetada vai inchar. Atenção: se a roupa estiver colada à área queimada, não mexa!
- É preciso resfriar o local. Faça isso com compressas úmidas. Não use gelo.
- Nas queimaduras de terceiro grau pequenas (menos de cinco centímetro de diâmetro) - só nas pequenas! - você pode usar água corrente ou um recipiente com água fria. Cuidado com o jato de água - ele não deve causar dor nem arrebentar as bolhas.
- Atenção: a pessoa com queimadura de terceiro grau pode não reclamar de dor e, por isso, se machucar ainda mais - como dizer que o jato de água não está doendo, por exemplo.
- Se a queimadura tiver atingido grande parte do corpo, tenha o cuidado de manter a vítima aquecida.
- Com o cuidado de não apertar o local, faça um curativo com uma compressa limpa. Em feridas em mãos e pés, evite fazer o curativo você mesmo, porque os dedos podem grudar um nos outros. Espere a chegada ao hospital.

- Não ofereça medicamentos, alimentos ou água, pois a vítima pode precisar tomar anestesia e, para isso, estar em jejum.
- Não perca tempo em remover a vítima ao hospital. Ela pode estar tendo dificuldades para respirar.

### **Ferimentos com materiais perfuro-cortantes e fraturas**

Se a hemorragia decorrente de um ferimento qualquer é intensa, deve ser interrompida imediatamente. O estancamento de hemorragia pode ser feito aplicando-se uma compressa ao ferimento com pressão direta. Se for possível, o local afetado deve ser elevado até que se controle a hemorragia.

Tratando-se de corte leve, a hemorragia não é grande. Nestes casos, deve-se remover todo material estranho que se encontre no ferimento, lavando-se cuidadosamente a região com sabão e água corrente e limpa. A seguir, deve ser aplicado anti-séptico em todas as partes do ferimento até aproximadamente 2 cm da pele ao redor do corte. Não se deve nunca remover materiais estranhos que estejam muito profundos nos ferimentos. Em todos os tipos de ferimentos as bandagens devem ser firmes, nunca apertadas.

Em casos de ferimentos por perfuração a vítima deve ser enviada a um hospital, pois há perigo da existência de materiais estranhos no corte e a impossibilidade de se alcançar o fundo do ferimento com anti-sépticos.

Sintomas como dor, inchaço e deformação são típicos em casos de fraturas. A vítima não deve ser removida do local do acidente a menos que vapores, fumaça ou fogo assim o determinem. Os ossos fraturados devem ser mantidos imóveis, assim como as juntas adjacentes. A hemorragia e o estado de choque devem ser tratados. Quando se torna absolutamente necessário o transporte da vítima deve ser improvisada uma tala suporte para impedir que a fratura se agrave durante o trânsito.

Deve ser utilizado material rígido, almofada ou cobertor para apoiar a região e entalar como estiver.

### **Intoxicação por gases ou vapores**

- O socorrista deve tomar todas as precauções, como o uso dos devidos equipamentos de proteção individual, para entrar na área do acidente.

- Remover o acidentado do local do acidente para local arejado e afrouxar as vestes, principalmente próximas ao pescoço.
- Manter o acidentado deitado e moderadamente aquecido.
- Praticar respiração artificial boca-a-boca, a não ser que se trate de substâncias do tipo gás cloro, SO<sub>2</sub>, inalado para os pulmões.
- Aplicar ressuscitação cardiopulmonar, se necessário.
- Solicitar assistência médica urgente.

### **Ingestão oral de agentes químicos**

Normalmente, quando certas soluções são ingeridas deve-se induzir o vômito. A melhor maneira para provocá-los é a excitação mecânica da garganta. Em alguns casos, o vômito não deve ser provocado, como nas intoxicações em consequência da ingestão de substâncias cáusticas e derivados de petróleo.

- Conservar o corpo aquecido pela aplicação de cobertores. Evitar calor externo.
- Guardar o tóxico suspeito no recipiente original e colocar qualquer material vomitado num recipiente limpo. Levar os espécimes, com o paciente, para possível identificação.
- Providenciar assistência médica imediata, levando junto o recipiente original do produto e a Ficha de Informação da Segurança do Produto (FISP).

### **Choques elétricos**

A vítima que sofreu um acidente por choque elétrico não deve ser tocada até que esteja separada da corrente elétrica. Esta separação deve ser feita empregando-se luva de borracha especial. A seguir deve ser iniciada imediatamente a respiração artificial, se necessário. A vítima deve ser conservada aquecida com cobertores ou bolsas de água quente.

### **Estado de choque**

O estado de choque pode ocorrer em todos os casos de lesões graves ou hemorragias. Existem outras situações que podem causar estado de choque, como queimaduras e ferimentos graves ou extensos, esmagamentos, perda de sangue, acidentes por choque elétrico,

envenenamento por produtos químicos, ataque cardíaco, exposição a extremos de calor ou frio, dor aguda, infecções, intoxicações alimentares e fraturas. A gravidade do choque varia de indivíduo para indivíduo, podendo às vezes provocar a morte.

Alguns sintomas facilmente reconhecíveis caracterizam bem o estado de choque, assim como palidez com expressão de ansiedade; pele fria e molhada; sudação na frente e nas palmas das mãos; náusea e vômitos; respiração ofegante, curta rápida e irregular; frio com tremores; pulso fraco e rápido; visão nublada e perda total ou parcial de consciência. Diante desse quadro, enquanto se espera a chegada do recurso médico ou se providencia o transporte, a vítima, depois de rapidamente inspecionada, deve ser colocada em posição inclinada, com a cabeça abaixo do nível do corpo. A causa do estado de choque deve ser combatida, evitada ou contornada, se possível. No caso de Ter sido provocada por hemorragia, controle-a imediatamente.

A roupa do acidentado deve ser afrouxada no pescoço, no peito e na cintura e retirada da boca dentaduras, gomas de mascar, etc. O aparelho respiratório superior da vítima deve ser conservado totalmente desimpedido. Caso a vítima vomite, sua cabeça deve ser virada para o lado. As pernas do acidentado devem ser elevadas, caso não haja fratura. Mantenha-o agasalhado, utilizando cobertores e mantas. Se não houver hemorragia, as pernas e os braços devem ser friccionados para restauração da circulação.

Não devem ser ministrados estimulantes, até que a hemorragia esteja controlada; bebidas alcoólicas, em nenhuma hipótese; líquidos a uma pessoa inconsciente ou semi-consciente; ou líquidos, caso suspeite de uma lesão abdominal.

### **Incêndios e uso de extintores**

Um incêndio é um processo no qual se desenrola uma reação de combustão, que, para iniciar e se propagar, precisa de três componentes: energia ou calor, combustível e comburente.

- O comburente natural do ambiente é o oxigênio do ar. Os combustíveis podem ser materiais sólidos, tais como: tecidos, plásticos, madeiras ou produtos químicos inflamáveis.
- Os acidentes mais comuns em laboratórios envolvem roupas e reagentes. Veja a seguir, portanto, os procedimentos mais utilizados para estes casos:
- Roupas em chama: evitar correr, ventilando as chamas. O método mais eficiente é tentar abafar as chamas, deitando no chão e envolvendo a pessoa com panos úmidos.

- Reagentes em chama: fechar o gás e os interruptores de todas as chapas quentes ao redor. Remover tudo que entrar em ignição.
- O controle do fogo vai depender do tamanho e da espécie. Um fogo pequeno (de um líquido em um béquer, por exemplo) pode ser extinto cobrindo a abertura do frasco com um pano limpo e úmido ou pelo uso do extintor de incêndio. O fogo geralmente se extingue na ausência do ar. Para fogo maior, pode ser empregada areia seca, ao ainda utilizar extintor adequado ao fogo.

### **Descarte de resíduos biológicos**

Primeiramente, devem-se identificar, de maneira correta, os materiais a serem eliminados. Pode-se fazer a seguinte divisão de categorias:

#### 1. Dejetos não contaminados

Os dejetos não contaminados podem ser eliminados diretamente no lixo do laboratório normal (sacos plásticos pretos).

#### 2. Objetos perfurantes e cortantes

Não se devem encapar as seringas hipodérmicas usadas, nem mesmo cortar ou retirar as agulhas descartáveis. As seringas e agulhas devem ser colocadas em um recipiente de paredes rígidas (DESCARTEX). Em seguida encaminhadas para empresa responsável pelo destino final do material (Setor de saúde do Campus).

O coletor deve ser colocado próximo ao local onde o procedimento é realizado para evitar que o usuário circule com os perfuro-cortantes nas mãos ou bandejas.

### **Material contaminado**

São classificados como materiais contaminados resíduos biológicos, tais como:

Cultura inócua, mistura de microrganismos, meio de cultura inoculado, vacina vencida ou inutilizada, sangue e hemoderivados, tecido, órgãos, peças anatômicas e animais contaminados.

Os dejetos contaminados deverão ser eliminados em sacos plásticos brancos leitosos, com espessura respeitando as exigências legais preconizadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), NBR 9091 e com o símbolo de substância infectante.

Se o material contaminado for reutilizado, é necessário, primeiramente, sua descontaminação por meio da autoclavagem, antes de qualquer limpeza ou reparo.