



## RESOLUÇÃO Nº 045/2022-CI/CTC

### CERTIDÃO

Certifico que a presente resolução foi afixada em local de costume, neste Centro, no dia 02/05/2022.

Ângela Aparecida da Silva Alves  
Secretária

**Aprova novo Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia em Alimentos.**

Considerando o conteúdo do e-Protocolo nº 18.833.511-0;

Considerando o Parecer nº 010/2022 da Câmara de Ensino de Graduação do Conselho Interdepartamental do Centro de Tecnologia;

### **O CONSELHO INTERDEPARTAMENTAL DO CENTRO DE TECNOLOGIA APROVOU E EU, DIRETOR, SANCIONO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:**

**Art. 1º** Aprovar o novo Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia em Alimentos, quanto aos aspectos didático-pedagógicos, a vigorar a partir do ano letivo de 2023, conforme anexos I, II, III, IV e V, que são partes integrantes desta Resolução.

**Art. 2º** Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.  
Cumpra-se.

Maringá, 27 de abril de 2022.

Prof. Dr. Romel Dias Vanderlei  
**DIRETOR**

### **ADVERTÊNCIA:**

O prazo recursal termina em 10/05/2022. (Art. 175 - § 1º do Regimento Geral da UEM).



ANEXO I

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula <sup>1</sup>				Carga Horária Total no Tempo de Oferta <sup>2</sup> em Horas/Aula							
						Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral/Ciclos/Outro	Semipresencial			
1 <sup>a</sup>		S1	DTC	Matemática Aplicada I		4				4		68					
1 <sup>a</sup>		S1	DTC	Introdução à Microbiologia de Alimentos		2	2			4		68					
1 <sup>a</sup>		S1	DTC	Metodologia do Trabalho Científico		1			2	3		51					
1 <sup>a</sup>		S1	DTC	Química Geral		3	2		1	6		102					
1 <sup>a</sup>		S1	DTC	Física Aplicada		3				3		51					
1 <sup>a</sup>		S1	DTC	Introdução à Tecnologia em Alimentos I		1			1	2		34					
1 <sup>a</sup>		S1	DTC	Introdução à Computação			2		1	3		51					
1 <sup>a</sup>		S2	DTC	Introdução à Tecnologia em Alimentos II		1			1	2		34					
1 <sup>a</sup>		S2	DTC	Matérias-Primas Agropecuárias		2			2	4		68					
1 <sup>a</sup>		S2	DTC	Bioquímica		2	2			4		68					
1 <sup>a</sup>		S2	DTC	Química Orgânica		4			1	5		85					
1 <sup>a</sup>		S2	DTC	Matemática Aplicada II		4				4		68					
1 <sup>a</sup>		S2	DTC	Microbiologia de Alimentos		2	2			4		68					
1 <sup>a</sup>		S2	DTC	Introdução à Extensão		2				2		34					
<b>Carga Horária da Série</b>															<b>850</b>		
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Físico-Química no Processamento de Alimentos		2				2		34					
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Bioquímica de Alimentos		2	2			4		68					
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos I		3	2			5		85					
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Optativa I		1			1	2		34					
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Tecnologia em Alimentos e a Sociedade I		4				4		68					
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Estatística		2			1	3		51					
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Acondicionamento e Embalagens de Alimentos		1			2	3		51					
2 <sup>a</sup>		S1	DTC	Gestão de Recursos Humanos		1			2	3		51					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Aspectos Ambientais na Indústria de Alimentos		2	1			3		51					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Gestão do Processo Produtivo		1			1	2		34					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Aspectos Nutricionais no Processamento de Alimentos		1	2			3		51					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Microbiologia de Processos		1	2	1		4		68					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos II		3	2			5		85					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Desenho Técnico		3				3		51					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Química de Alimentos				2	1	3		51					
2 <sup>a</sup>		S2	DTC	Fundamentos de Processos Químicos I		2				2		34					
<b>Carga Horária da Série</b>															<b>867</b>		
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Fundamentos de Processos Químicos II		3				3		51					
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos		3				3		51					
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos III		3	2			5		85					
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Processos Fermentativos na Indústria de Alimentos		2			1	3		51					
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Tecnologia em Alimentos e a Sociedade II		2				2		34					
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Optativa II		1			1	2		34					
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Optativa III		1			1	2		34					
3 <sup>a</sup>		S1	DTC	Análise Sensorial		2	2			4		68					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing		1			2	3		51					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Análise Físico-Química de Alimentos		2	2			4		68					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Fundamentos de Processos Químicos III		3				3		51					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos IV		2	2		1	5		85					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Biotechnology Aplicada a Indústria de Alimentos		2				2		34					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Controle Estatístico de Qualidade		2			1	3		51					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Higiene e Legislação de Alimentos		1	3			4		68					
3 <sup>a</sup>		S2	DTC	Estágio Curricular Supervisionado								120					
<b>Carga Horária da Série</b>															<b>936</b>		

<sup>1</sup> Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

<sup>2</sup> Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.



### DISCIPLINAS OPTATIVAS

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula <sup>1</sup>					Carga Horária Total no Tempo de Oferta <sup>2</sup> em Horas/Aula			
						Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral/Ciclos/Outro	Semipresencial
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Segurança na Indústria de Alimentos		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Segurança Alimentar		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Tratamento de dados experimentais		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Métodos experimentais analíticos		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Tecnologia de Óleos e Gorduras		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Toxicologia de Alimentos		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Controle de Processos Industriais		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DTC	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos		1			1	2		34		
2 <sup>a</sup> /3 <sup>a</sup>			DLP	Introdução a Libras: Língua Brasileira de Sinais*				4		4		68		

<sup>1</sup> Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

<sup>2</sup> Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

### RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR

Carga Horária de Atividades de Extensão (em Horas/Aulas)	300
Carga Horária de AAC (em Horas/Aulas)	268
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (em Horas/Aulas)</b>	<b>3000</b>



## ANEXO II

### EMENTAS E OBJETIVOS DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

#### MATEMÁTICA APLICADA I

**Ementa:** Números Reais. Funções reais de uma variável real. Limite e Continuidade. Derivada: conceito e regras de derivação.

**Objetivos:** Propiciar o conhecimento e domínio dos conceitos de função, limite, continuidade, derivada e suas aplicações.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 68 h/a teóricas

#### INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA EM ALIMENTOS

**Ementa:** Morfologia, Fisiologia e Crescimento Microbiano. Fundamentos da Microbiologia de Alimentos. Fontes de contaminação. Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos.

**Objetivos:** Conhecer como os microrganismos em relação a sua morfologia, aspectos nutricionais e metabólicos. Estudar os fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 34 h/a práticas

#### METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

**Ementa:** Conceituação e função social da pesquisa em Tecnologia de Alimentos, priorizando os Métodos e Técnicas de Pesquisa e seu Planejamento.

**Objetivos:** Apresentar ao aluno o discurso científico, a organização do pensamento e a linguagem técnica apropriada à elaboração de um trabalho científico.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 34 h/a semipresenciais

#### QUÍMICA GERAL

**Ementa:** Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Reações químicas e estequiometria. Cinética e equilíbrio químico. Eletroquímica. Noções gerais de química analítica e quantitativa. Introdução ao trabalho de laboratório.

**Objetivos:** Fornecer uma introdução dos conceitos básicos de química, necessários para outras disciplinas do curso.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 51 h/a teóricas, 34 h/a práticas 17 h/a semipresenciais

#### FÍSICA APLICADA

**Ementa:** Estudo teórico da Mecânica Clássica. Iniciação ao Estudo da Criogenia e Física das Radiações.

**Objetivos:** Oferecer uma formação básica em Mecânica clássica e iniciação à Criogênica e Física das Radiações aplicadas a indústria de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 51 h/a teóricas



### **INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA EM ALIMENTOS I**

**Ementa:** Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Regulamentação da Profissão. Código de defesa do consumidor. Código de ética profissional. Sociedade e cultura. Relações étnico-raciais. Direitos humanos. Direitos trabalhistas.

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno os conceitos fundamentais da área de Tecnologia em Alimentos, necessários ao exercício da profissão.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### **INTRODUÇÃO À COMPUTAÇÃO**

**Ementa:** Panorama geral sobre computadores e suas tecnologias. Introdução aos conceitos básicos de Sistemas operacionais e aplicativos. Editores de texto. Planilhas eletrônicas. Ferramentas para Apresentações Gráficas.

**Objetivos:** Introduzir o aluno ao mundo da informática através do uso teórico e prático de computadores por meio de aplicativos que permitam a criação de textos, planilhas e apresentações.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a práticas e 17 h/a semipresenciais

### **INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA EM ALIMENTOS II**

**Ementa:** Leitura, interpretação e elaboração de textos técnicos da área de Tecnologia em Alimentos. Análise crítica de artigos técnicos. Expressão oral a respeito de assuntos relevantes à área de atuação. Palestras técnicas referentes à área de atuação. Noções de unidades, dimensões, fração mássica e molar.

**Objetivos:** Permitir ao acadêmico ler, interpretar e redigir textos, assim como utilizar adequadamente a expressão oral em assuntos relevantes da área de Tecnologia em Alimentos. Conhecer unidades e cálculos relevantes para área de Tecnologia em Alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### **MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS**

**Ementa:** Principais matérias-primas de origem vegetal e animal de importância econômica no Brasil, com ênfase no Estado do Paraná. Características, identificação, classificação, morfologia, manuseio, características físico-químicas, comercialização, rendimento, conservação, embalagem e transporte para a indústria das matérias primas de origem animal e vegetal.

**Objetivos:** Conhecer as características e propriedades das matérias-primas, para manter a qualidade necessária para sua comercialização ou utilização no processamento de alimentos, dando a base de conhecimentos necessários para as disciplinas de fundamentos da Tecnologia em Alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 34 h/a semipresenciais

### **BIOQUÍMICA**

**Ementa:** Conhecimentos fundamentais sobre a estrutura e a função dos componentes moleculares das células, as especializações metabólicas e a importância destes componentes nos alimentos.



**Objetivos:** Sob a ótica da Bioquímica, abordar os conceitos para a Ciência dos Alimentos, tornando ampla a compreensão dos processos bioquímicos que ocorrem nos alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 34 h/a práticas

### QUÍMICA ORGÂNICA

**Ementa:** Átomo de carbono, propriedades e cadeias carbônicas. Radicais livres. Funções orgânicas. Isomeria. Reações orgânicas.

**Objetivos:** Fornecer uma visão geral dos conceitos química orgânica, importantes para outras disciplinas do curso.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 68 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### MATEMÁTICA APLICADA II

**Ementa:** Aplicações da derivada. Integral: conceitos, aplicações e técnicas de integração.

**Objetivos:** Compreender as aplicações da derivada. Compreender os conceitos de integral. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relacioná-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Dominar as aplicações dos cálculos matemáticos na resolução de problemas relacionados às diversas áreas de atuação do Tecnólogo em Alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 68 h/a teóricas

### MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

**Ementa:** Principais microrganismos de interesse em saúde pública. Doenças veiculadas por alimentos. Surtos alimentares. Controle de microrganismos. Métodos de laboratório, plano de amostragem, padrões microbiológicos e legislação.

**Objetivos:** Conhecer como os microrganismos interagem com os alimentos e as conseqüências para o processamento e distribuição de produtos alimentícios. Estudar as enfermidades, de origem microbiana, veiculadas através de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 34 h/a práticas

### INTRODUÇÃO À EXTENSÃO

**Ementa:** Conceito de extensão universitária. Diretrizes para as ações de extensão. Tipologia das ações de extensão. A função acadêmica e social da extensão. Técnicas científicas de comunicação e extensão. Abordagem dos procedimentos pedagógicos, metodológicos e técnico científicos de projetos e atividades de extensão universitária, articulados ao ensino de graduação e à iniciação científica/Pesquisa.

**Objetivos:** Entender a função e responsabilidade social da Universidade e particularmente da Extensão Universitária. Discutir o significado da Extensão Universitária em uma perspectiva articuladora com o Ensino e a Iniciação científica/Pesquisa, assim como suas implicações no processo de formação acadêmico-profissional e de transformação social. Elaborar e desenvolver atividades e projetos de Extensão Universitária numa abordagem multidisciplinar e interdisciplinar. Divulgar o conhecimento científico produzido às comunidades acadêmicas e grupos sociais.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 1ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a extensão



### **FÍSICO-QUÍMICA NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Leis da Termodinâmica. Termoquímica. Comportamento PVT de Substâncias puras. Propriedades termodinâmicas de misturas.

**Objetivos:** Fundamentar a aplicação de conceitos termodinâmicos no processamento de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas

### **BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS**

**Ementa:** Estudos das modificações bioquímicas dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento. Principais enzimas utilizadas nas indústrias de alimentos.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno a base bioquímica para o entendimento das alterações que ocorrem nos alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 34 h/a práticas

### **FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS I**

**Ementa:** Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem láctea. Aspectos de qualidade e legislação vigente.

**Objetivos:** Aplicar métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização de alimentos de origem animal (leite), com ênfase nos princípios e nos processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos a partir de matérias-primas alimentícias produzidas nas regiões sul, sudeste e centro-oeste brasileiro.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 51 h/a teóricas e 34 h/a práticas

### **TECNOLOGIA EM ALIMENTOS E A SOCIEDADE I**

**Ementa:** Extensão e interdisciplinaridade. Diálogo interdisciplinar com as disciplinas do seu curso e a sociedade. Ações e atividades extensionistas relacionadas as disciplinas básicas e específicas do curso de Tecnologia em Alimentos. Aplicação dos Projetos de Extensão. Estudo de atividades desafiadoras de extensão.

**Objetivos:** Compreender a importância da interdisciplinaridade do curso de Tecnologia alimentos e da instituição. Aprofundar a experiência extensionista em atividades diversificadas e/ou multidisciplinares associadas as disciplinas básicas e específicas do curso de Tecnologia em Alimentos. Participação ativa dos discentes da Tecnologia em Alimentos na sociedade.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 68 h/a extensão

### **ESTATÍSTICA**

**Ementa:** Variáveis quantitativa e qualitativa. Variáveis contínuas e discretas. Tabelas e gráficos. Dados agrupados e não agrupados. Medida de tendência central e de variabilidade. Noções de probabilidade. Modelos de distribuição: discreta e contínua. Propriedades e uso da tabela da curva normal. Inferência Estatística. Amostragem. Estimação. Teste de hipóteses. Análise estatística aplicada. ANOVA.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno os conhecimentos necessários para o uso da estatística. Fornecer os fundamentos necessários para os componentes curriculares de Análise



Sensorial e Controle Estatístico de Qualidade.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### **ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Introdução (histórico, conceitos e funções). Vida útil. Noções de embalagens plásticas, metálicas, celulósicas e de vidro. Tipos atuais de embalagens (assépticas, ativas, comestíveis, etc.) e de acondicionamento (a vácuo, asséptico, etc.). Máquinas e equipamentos utilizados em embalagens. Controle de Qualidade. Planejamento, legislação, e inovações no setor de embalagens.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno uma visão ampla dos materiais utilizados na confecção de embalagens para alimentos e das formas de acondicionamento utilizadas. Apresentar aspectos relacionados ao controle de qualidade, planejamento e legislação.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 34 h/a semipresenciais

### **GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS**

**Ementa:** O comportamento humano. Gestão de pessoas e sua evolução. Recrutamento e seleção de pessoal. Treinamento, gestão do conhecimento e educação corporativa. Liderança, comunicação e motivação. Avaliação de desempenho. Administração de cargos e salários. Desenvolvimento de carreira. Qualidade de vida no trabalho e produtividade.

**Objetivos:** Discutir a gestão de pessoas e sua evolução, bem como as tecnologias de gestão, suas tendências e limites enfocando o papel estratégico das pessoas nas organizações, em especial nas empresas ligadas ao setor de Alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 34 h/a semipresenciais

### **ASPECTOS AMBIENTAIS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Sociedade industrial e meio ambiente: poluentes, saúde ambiental e limitações. Tecnologia de controle versus processamento não poluente. O EIA-RIMA. Aproveitamento de subprodutos e de efluentes. Direito e legislação ambiental. Educação Ambiental. Intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas através da elaboração de documentos e atividades que contemplem os problemas ambientais da sociedade.

**Objetivos:** Trabalhar a importância da preservação ambiental na qualidade de vida. Desenvolver a "consciência ecológica" objetivando a reorientação humana na relação com o meio ambiente, apontando para a conciliação entre conservação da natureza e crescimento econômico e justiça social. Compartilhar o conhecimento com atividades extensionistas.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a extensão e 17 h/a teóricas

### **GESTÃO DO PROCESSO PRODUTIVO**

**Ementa:** Agronegócio: conceito, elementos, sistema e cadeias produtivas. Estratégia e competitividade. Custos de viabilidade econômica. Planejamento e controle da produção. Etapas de montagem do projeto de um empreendedorismo industrial: análise de tecnologias e fatores de produção e análise econômico-financeira. Estudo de caso do projeto de uma indústria.

**Objetivos:** Fornecer elementos conceituais técnicos necessários ao entendimento da organização industrial enquanto unidade empresarial e no contexto econômico em que se insere.





**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)  
**Seriação:** 2ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### ASPECTOS NUTRICIONAIS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

**Ementa:** Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estágios fisiológicos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta. Qualidade nutricional dos alimentos. Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios. Ações extensionistas que envolvam diretamente a comunidade externa, que possibilite o compartilhamento dos conhecimentos adquiridos e troca de conhecimentos.

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno uma abordagem completa dos aspectos nutricionais e dos efeitos do processamento nos alimentos. Compartilhar o conhecimento com atividades extensionistas.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)  
**Seriação:** 2ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 17 h/a extensão e 34 h/a teóricas

### MICROBIOLOGIA DE PROCESSOS

**Ementa:** Caracterização e controle microbiológico no processamento e conservação dos alimentos de origem animal, vegetal e microbiana. Atividades de extensão que possibilitem a interação e inter-relação com a comunidade externa por meio do ensino teórico-prático.

**Objetivos:** Caracterizar e controlar os principais microrganismos encontrados no processamento e conservação na indústria de alimentos. Abordando os diferentes processos de preservação pelo uso do frio, calor, desidratação, conservantes e métodos combinados, com respeito ao seu efeito sobre o crescimento microbiano. Determinação de Z e D para os processos de tratamento térmico. Compartilhar o conhecimento teórico-prático com atividades extensionistas.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)  
**Seriação:** 2ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 17 h/a extensão, 34 h/a teóricas e 17 h/a práticas

### FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS II

**Ementa:** Estrutura, composição e funcionalidade do tecido muscular, características sensoriais da carne. Cadeia do frio. Processos tecnológicos de abate. Processamento de carnes, pescado, ovos e mel. Aspectos de qualidade e legislação.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno uma visão ampla das etapas de abate e processamento de carnes, pescados, ovos e mel. Apresentar aspectos relacionados ao controle de qualidade e legislação.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)  
**Seriação:** 2ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 51 h/a teóricas e 34 h/a práticas

### DESENHO TÉCNICO

**Ementa:** Introdução ao desenho técnico. Técnicas de traçado a mão livre. Noções de geometria descritiva. Sistemas de representação em desenho técnico. Cotagem. Cortes e seções. Desenhos de equipamentos. Desenho de Lay-out. Desenho de fluxograma. Normas técnicas. Aplicações. Computação gráfica e sistemas CAD.

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno os principais aspectos sobre a leitura, visualização e interpretação do desenho como forma de comunicação na Tecnologia de Alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)  
**Seriação:** 2ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre



**Carga Horária:** 51 h/a teóricas

### **QUÍMICA DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Propriedades, classificação e uso de aditivos em alimentos. Estruturas e alterações químicas de vitaminas e suas consequências. Estruturas, propriedades e alterações de pigmentos. Sabor e aroma, compostos voláteis e não voláteis. Sais minerais e sua biodisponibilidade. Alterações nos componentes durante o processamento de alimentos.

**Objetivos:** Introduzir uma visão geral sobre aditivos químicos e sobre a importância, propriedades e funções dos micronutrientes presentes nos alimentos. Estudar o efeito do processamento nas transformações dos compostos presentes em alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teórico-práticas e 17 h/a semipresenciais

### **FUNDAMENTOS DE PROCESSOS QUÍMICOS I**

**Ementa:** Balanços materiais e de energia.

**Objetivos:** Fundamentar o aluno na resolução de problemas envolvendo conceitos de conservação de massa e energia.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 2ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas

### **FUNDAMENTOS DE PROCESSOS QUÍMICOS II**

**Ementa:** Considerações básicas de fluídos; Propriedades de fluídos; Transferência da quantidade de movimento, calor e massa.

**Objetivos:** Fundamentar o aluno em relação aos principais conceitos de fenômenos de transporte.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 51 h/a teóricas

### **GESTÃO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Sistemas de qualidade, certificação, ferramentas de controle e gestão da qualidade.

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno uma abordagem das técnicas e normas de Controle de Qualidade utilizadas na Indústria de Alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 51 h/a teóricas

### **FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS III**

**Ementa:** Introdução aos princípios tecnológicos envolvidos no processamento de frutas, hortaliças, vegetais fermentados, bebidas, açúcar e álcool.

**Objetivos:** Aplicar métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento e utilização de alimentos de origem vegetal, com ênfase nos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos a partir de matérias-primas alimentícias nacionais.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 51 h/a teóricas e 34 h/a práticas

### **PROCESSOS FERMENTATIVOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**



**Ementa:** Cinética microbiana e enzimática. Processos fermentativos. Agitação e aeração. Esterilização industrial. Produção de produtos de interesse para a indústria de alimentos.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno o conhecimento dos principais processos fermentativos industriais.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### TECNOLOGIA EM ALIMENTOS E A SOCIEDADE II

**Ementa:** Participação ativa nas ações extensionistas relacionadas a Tecnologia em alimentos, integrando o ensino-pesquisa e extensão nas diferentes áreas da sociedade onde a Universidade está inserida. A postura ética e científica na aplicação do projetos, programas e ações de extensão. Interdisciplinaridade e sociedade.

**Objetivos:** Participar ativamente dos projetos de Extensão. Aplicar as ações extensionistas dos projetos, programas, cursos de extensão relacionados com o currículo do seu curso e a realidade da localidade de aplicação do projeto. Aplicação e socialização das ações de extensão.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a extensão

### ANÁLISE SENSORIAL

**Ementa:** Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Princípios básicos sobre psicofísica: lei de Stevens e Treshold.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno os fundamentos da análise sensorial; órgãos dos sentidos; métodos sensoriais; seleção e treinamento de equipe; e caracterização de qualidade de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série

**Periodicidade:** 1º semestre

**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 34 h/a práticas

### DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E MARKETING

**Ementa:** Importância, definição e caracterização de novos produtos. Interação consumidor-novos produtos. Introdução ao mercado e o caminho de desenvolvimento do novo produto. Caracterização do mercado. Estratégias de marketing: de produto, de preço, logísticas, de canal de promoção e propaganda, de gerenciamento, de vendas, internacional, de supermercado. Mensuração e previsão de demanda. Registro de novos produtos.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno as informações necessárias para desenvolver e comercializar um novo produto.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série

**Periodicidade:** 2º semestre

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 34 h/a semipresenciais

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS

**Ementa:** Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Confiabilidade dos resultados. Determinação dos constituintes principais. Medidas físicas. Introdução a cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno as habilidades necessárias para o uso de métodos físico-químicos de análise de alimentos. Possibilitar a discussão de métodos de quantificação de componentes de alimentos que utilizem técnicas cromatográficas e espectrofotométricas.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)



**Seriação:** 3ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 34 h/a práticas

#### **FUNDAMENTOS DE PROCESSOS QUÍMICOS III**

**Ementa:** Equipamentos para movimentar fluidos; Moagem; Trocadores de calor; Evaporação; Umidificação; Secagem; Extração; Centrifugação e Destilação.

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno o conhecimento das principais operações unitárias e sua importância no processamento de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 51 h/a teóricas

#### **FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS IV**

**Ementa:** Introdução aos princípios tecnológicos envolvidos no processamento de cereais, mandioca, soja, café, massas e produtos de panificação.

**Objetivos:** Aplicar métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento e utilização de alimentos de origem vegetal (grãos alimentícios, raízes, tubérculos e outros), com ênfase nos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos a partir de matérias-primas alimentícias nacionais.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 34 h/a teóricas, 34 h/a práticas e 17 h/a semipresenciais

#### **BIOTECNOLOGIA APLICADA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Fundamentos de genética e biotecnologia na área de alimentos.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno o conhecimento básico sobre a aplicação da biotecnologia na produção de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 34 h/a teóricas

#### **CONTROLE ESTATÍSTICO DE QUALIDADE**

**Ementa:** Planos de amostragem, Controle Estatístico de Processos, gráficos de controle (por variáveis e atributos).

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno uma abordagem referente à aplicação do controle estatístico de qualidade na indústria de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 34 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

#### **HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Higiene industrial. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Doenças devidas a alimentos. Salubridade do ambiente. Legislação de alimentos e aditivos. Desenvolvimento de relações entre a universidade e diferentes setores da comunidade regional através da interdisciplinaridade nas ações extensionistas.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno os fundamentos necessários relacionados a higiene e legislação de alimentos. Compartilhar o conhecimento com atividades extensionistas.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Seriação:** 3ª série  
**Periodicidade:** 2º semestre  
**Carga Horária:** 17 h/a extensão e 51 h/a teóricas



## COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

### SEGURANÇA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

**Ementa:** Introdução a segurança, higiene e medicina do trabalho; normalização e legislação específica sobre segurança do trabalho. Órgãos relacionados com a segurança do trabalho. Análise de estatísticas de acidentes. Custos de acidentes. Controle de perdas e produtividade. Controle de agentes agressivos. Aspectos ergonômicos e aspectos ecológicos. Sistema de proteção coletiva e equipamentos de proteção individual. Sistemas preventivos e sistemas de combate a incêndios.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno conhecimento conceitual referente à segurança do trabalho na indústria de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### SEGURANÇA ALIMENTAR

**Ementa:** Noções gerais e conceitos relacionados com a segurança alimentar e nutrição, agências e organizações internacionais, européias e nacionais de segurança alimentar. Legislação e normalização sobre segurança alimentar. Etapas de investigação epidemiológica de alimentos. Inspeção industrial e sanitária. Atribuições da vigilância.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno os fundamentos da segurança alimentar, compreender significado e a abrangência da segurança alimentar, saber identificar e controlar perigos químicos, físicos e microbiológicos e ter a noção do que implicam em termos de saúde pública. Deve ainda ter informação sobre sistemas de segurança e medidas preventivas e corretivas que devem ser utilizadas para garantir a segurança dos alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### TRATAMENTO DE DADOS EXPERIMENTAIS

**Ementa:** Estatística básica. Análise de Variância (ANOVA): Análise da Variância para um fator; Análise da Variância para dois fatores (amostras de mesmo tamanho). Planejamentos fatoriais. Métodos de Otimização Experimental.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno conhecimento básico relativo à ética na condução dos experimentos, na análise dos pressupostos da análise de variância e interpretação dos testes de comparação.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### MÉTODOS EXPERIMENTAIS ANALÍTICOS

**Ementa:** Fundamentos dos métodos espectroscópicos e cromatográficos. Equipamentos utilizados e suas aplicações na análise e controle de qualidade dos alimentos.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno conhecimentos sobre as bases da espectroscopia de absorção e transmissão, bem como das diferentes formas de cromatografia. Apresentar ao aluno as aplicações de novas tecnologias voltadas a análise e controle de qualidade de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS

**Ementa:** Extração. Refino. Reações com óleos e gorduras: Hidrogenação; Interesterificação; Transesterificação; Glicerólise. Fracionamento. Aproveitamento de resíduos. Controle de qualidade para óleos, gorduras e derivados.

**Objetivos:** Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos de extração; transformação e controle de qualidade de óleos e gorduras na indústria de alimentos.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS



**Ementa:** Fundamentos da toxicologia dos alimentos. Determinação dos agentes tóxicos dos alimentos. Toxinas naturais nos produtos de origem animal e nos produtos de origem vegetal. Toxinas fúngicas dos alimentos. Surto e prevenção de toxinfecções alimentares. Aditivos em alimentos. Tóxicos formados durante o processamento dos alimentos. Carcinógenos químicos em alimentos. Padrões de segurança alimentar.

**Objetivos:** Fornecer aos alunos conhecimentos relacionados às toxinas que podem ser encontradas nos alimentos e originadas do meio ambiente, de plantas, de bactérias e de animais.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### CONTROLE DE PROCESSOS INDUSTRIAIS

**Ementa:** Equipamentos de controle e medida. Automação e controle de instalações, de equipamentos e de processos industriais.

**Objetivos:** Fundamentar o estudante nos conceitos operacionais dos processos no que se refere a sua instrumentação e controle.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### TRATAMENTO DE RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

**Ementa:** Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos. Características e métodos de tratamento de águas residuais. Tratamento de resíduos da indústria de alimentos. Legislação ambiental. Noções de ecologia. Efeito da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno conhecimentos sobre os principais problemas ambientais provocados pela indústria, assim como as diferentes formas de sanar tais problemas.

**Departamento:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**Carga Horária:** 17 h/a teóricas e 17 h/a semipresenciais

### INTRODUÇÃO A LIBRAS: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS

**Ementa:** Noções básicas de Libras com vistas a uma comunicação funcional entre surdos e ouvintes no âmbito escolar e no cotidiano, com vocabulário referente à área do curso e introdução aos aspectos linguísticos e gerais da Libras e ao mundo surdo.

**Objetivos:** Instrumentalizar os licenciandos para o estabelecimento de uma comunicação funcional com pessoas surdas, conhecendo as diferentes abordagens educacionais para surdos e suas concepções; compreender a Língua Brasileira de Sinais (Libras) como uma língua natural, favorecendo o processo de inclusão da pessoa surda; compreender a Libras em seus aspectos morfológicos e sintáticos a fim de expandir o uso da Libras, legitimando-a como a segunda língua oficial do Brasil.

**Departamento:** Departamento de Língua Portuguesa (DLP)

**Carga Horária:** 68 h/a teórico-práticas



### ANEXO III

#### REGULAMENTO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – CAMPUS DE UMUARAMA

**Art. 1º.** Estabelecer a carga horária limite a ser considerada como Atividades Acadêmicas Complementares (A.A.C.) por atividade, aos alunos do curso de Tecnologia em Alimentos, mediante apresentação de documento comprobatório da atividade, conforme segue:

- I. Monitorias, até o limite de 80 horas-aula/ano;
- II. Participação em projetos de natureza acadêmica (ensino, pesquisa e iniciação científica), até o limite de 80 horas-aula por projeto desenvolvido
- III. Atividades de extensão de qualquer natureza (projetos, cursos, empresa Junior, programas, eventos não creditados como U.C.E (Unidades Curriculares de Extensão), até o limite de 60 horas-aula por participação
- IV. Carga horária excedente de estágio curricular supervisionado, cumprida voluntariamente, doravante denominado estágio currículo, bolsa estágio, ou bolsa trabalho na área de Tecnologia em Alimentos, ou áreas afins, com apresentação de declaração de realização e relatório de atividades, até o limite de 100 horas-aula por estágio realizado
- V. Cursos técnicos ou acadêmicos na área de Tecnologia em Alimentos, ou áreas afins, até o limite de 80 horas-aula por curso realizado;
- VI. Cursos de línguas estrangeiras, até o limite de 60 horas-aula por curso realizado;
- VII. Cursos de informática, até o limite de 40 horas-aula por curso e até o limite de 80 horas no total”
- VIII. Participação em congressos, semanas, jornadas, encontros, palestras, simpósios, seminários, conferências, visitas técnicas, ou eventos similares até o limite de 200 horas-aula na soma total de todas as participações
- IX. Trabalhos apresentados (oralmente/pôster/painel/protótipo) em congressos, simpósios ou eventos similares até o limite de 40 horas-aula no total
- X. Participação em atividades culturais (teatro, dança, concerto, participação em corais e participação em associações culturais e de classes) até o limite de 50 horas-aula no total
- XI. Cursos de formação inicial, como Preceptorias, até o limite de 50 horas-aula por curso e até o limite de 150 horas-aula no total;
- XII. Cursos presenciais de comunicação e expressão (redação, comunicação, oratória, liderança, etc.) até o limite de 30 horas-aula por curso e até o limite de 100 horas-aula no total;
- XIII. Publicações de artigos técnicos em anais de congressos (internacionais ou nacionais) ou periódicos, na área de Tecnologia em Alimentos ou áreas afins, até o limite de 06 horas-aula por trabalho e até o limite de 30 horas-aula no total;
- XIV. Participação voluntária em ONGs, Associações sem fins lucrativos e Comitês populares, reconhecidos em nível de Governo Municipal, Estadual e Federal, ou participação como mesário em eleições, até o limite de 30 horas-aula por atividade e até o limite de 100 horas-aula no total;
- XV. Realização da avaliação discente, disponibilizada anualmente pela CPA-UEM, sendo que a cada ano a participação (validada pelo relatório disponibilizado pela Universidade) valerá 02 horas-aula, e o limite total será de 06 horas;
- XVI. Cursar disciplinas extracurriculares, na área de Tecnologia em Alimentos, ou áreas afins, até o limite de 40 horas-aula por disciplina cursada, e até o limite de 80 horas-aula no total.
- XVII. Atividades esportivas realizadas em campeonatos ou eventos similares, até o limite de 8 horas-aula por participação e até o limite de 30 horas-aulas no total.



**Art. 2º.** Para reconhecimento dos estágios curriculares não obrigatórios, deverão ser respeitadas as resoluções deste Conselho Acadêmico e da UEM, assim como a legislação em vigor.

**Art. 3º.** As alterações desta resolução serão válidas para todos os alunos matriculados no curso de Tecnologia em Alimentos da UEM.





## ANEXO IV

### REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - CAMPUS DE UMUARAMA

#### DA CARACTERIZAÇÃO

**Art.1º.** O componente curricular Estágio Supervisionado, com carga horária de 120 (cento e vinte) horas, integrante do currículo do Curso de Graduação de Tecnologia Em Alimentos será realizado em empresas ou instituições, de acordo com as normas estabelecidas neste regulamento e pela legislação vigente.

**Parágrafo único.** A carga horária do componente curricular Estágio Supervisionado estabelecida no currículo pleno do curso deverá ser integralizada na 3ª série do curso.

**Art. 2º.** O Estágio realizar-se-á em empresas ou instituições que desenvolvam atividades de Engenharia e/ou Tecnologia em Alimentos e que disponham de profissional de nível superior na área do Estágio e que tenham condições de proporcionar experiência, aperfeiçoamento técnico,cultural, científico e de relacionamento humano ao estagiário.

**Art. 3º.** Os estagiários poderão desenvolver atividades previstas para a área de Tecnologia Em Alimentos.

**Art. 4º.** Para a realização do Estágio será necessária a existência de instrumento jurídico celebrado, entre instituição ou empresa concedente, a UEM e o estagiário (Termo de Compromisso), onde estarão acordadas todas as condições para a realização do Estágio.

**Art. 5º.** O Estágio compreende as seguintes modalidades conforme Resolução nº 010/2021-CEP:

- I. Estágio Obrigatório: aquele definido como tal no projeto do curso, cujo cumprimento da carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.
- II. Estágio Não-Obrigatório: aquele desenvolvido como atividade opcional.

**Parágrafo único.** Em ambos os casos, o Estágio e a carga horária realizada devem ser registrados no histórico escolar do aluno.

#### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 6º.** Para os efeitos desta resolução:

- I. Estágio Curricular Supervisionado é ato educativo da Instituição de Ensino, como parte do processo de ensino-aprendizagem dos alunos e deve integrar a programação curricular e didático-pedagógica, por meio de plano de atividades, de forma a efetivar a unidade teórico-prática de cada curso;
- II. Estagiário é o aluno regularmente matriculado e frequentando curso compatível com a área de Estágio e apto ao desenvolvimento de atividades que integrem a programação curricular e didático-pedagógica de cada curso;
- III. Unidade Concedente de Estágio é a pessoa jurídica de direito privado e órgão da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional;
- IV. Divisão de Estágios (ETG), vinculada à Diretoria de Ensino de Graduação (DEG), é responsável pela administração dos Estágios da UEM.
- V. Coordenador de Estágio é o docente designado pelo departamento de



lotação do Estágio;

- VI. Orientador de Estágio é o docente da Instituição de Ensino com formação condizente e experiência na área do Estágio;
- VII. Supervisor de Estágio é o profissional responsável pelo acompanhamento e supervisão do estagiário, no campo de Estágio, vinculado à unidade concedente.

### DOS OBJETIVOS

**Art. 7º.** O Estágio deve proporcionar a vivência de situações profissionais nas áreas de atuação da Tecnologia Em Alimentos, bem como:

- I. possibilitar uma visão realista do funcionamento da instituição ou empresa, bem como, a familiarização com seu futuro ambiente de trabalho;
- II. propiciar condições de treinamento específico pela aplicação, aprimoramento e complementação dos conhecimentos adquiridos no curso;
- III. oferecer subsídios à identificação de preferências em campos de futuras atividades profissionais;
- IV. facilitar a aquisição de experiência específica em processos, métodos e técnicas de produção;
- V. ensejar oportunidade para aplicação dos conhecimentos adquiridos, com vista a equacionar e resolver problemas detectados pelo aluno.

**Art. 8º.** Oferecer oportunidade de retroalimentação ao curso, visando o seu aprimoramento.

### DA ORGANIZAÇÃO

**Art. 9º.** A coordenação do componente curricular Estágio Supervisionado será exercida por um professor do Curso de Tecnologia em Alimentos, designado pelo departamento responsável pelo referido componente curricular do Curso de Tecnologia Em Alimentos.

**§ 1º** O mandato do Coordenador de Estágio será de 2 (dois) anos, sendo permitida a recondução.

**§ 2º** Para a atividade de coordenação deve ser definida uma carga horária pelo Departamento responsável pelo Curso de Tecnologia em Alimentos, de acordo com as normas vigentes na instituição.

**Art. 10.** O Coordenador de Estágio indicará um Professor Orientador para cada estagiário, preferencialmente da área objeto do Estágio, e a instituição ou empresa concedente do Estágio indicará um profissional de nível superior, que atuará como Supervisor do Estágio na instituição ou empresa.

**Art. 11.** À Unidade Concedente de Estágio cabe:

- I. ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- II. elaborar e executar com a Instituição de Ensino o plano de atividades do Estágio;
- III. indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 estagiários simultaneamente;
- IV. contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido em Termo de Compromisso;
- V. por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do Estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;



- VI. manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de Estágio;
- VII. acompanhar a elaboração de relatórios das atividades desenvolvidas pelo estagiário, vistoriando obrigatoriamente os mesmos;
- VIII. fazer cumprir as normas de Estágio da UEM.

**Parágrafo único.** No caso de Estágio Obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o Inciso IV do caput deste artigo pode, alternativamente, ser assumida pela Instituição de Ensino.

**Art. 12.** Os Estágios devem ser formalizados por meio de Termo de Compromisso celebrado entre o estagiário, a unidade concedente do Estágio e a Instituição de Ensino, onde estarão acordadas todas as condições de realização do estágio.

**Parágrafo único.** É facultada a celebração de convênio ou termo de cooperação entre a unidade concedente e a Instituição de Ensino.

**Art. 13.** O Estágio deve propiciar a complementação do processo ensino-aprendizagem e ser planejado, executado, acompanhado e avaliado em conformidade com o projeto pedagógico do Curso de Tecnologia Em Alimentos e com este regulamento, observada a legislação vigente.

**§ 1º** Os Estágios devem ser realizados em área compatível com o curso no qual o aluno esteja matriculado, sendo expressamente vedado o exercício de qualquer outra atividade não relacionada à sua área de formação.

**§ 2º** O Estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza

**Art. 14.** A carga horária e período de realização do Estágio Obrigatório é definido no projeto pedagógico do curso.

**Parágrafo único.** O Estágio Obrigatório deve ser cumprido, preferencialmente, dentro dos períodos letivos regulares.

**Art. 15.** O aluno pode propor um plano de Estágio Não-Obrigatório de acordo com o Projeto Político Pedagógico de cada curso.

**§ 1º** Somente pode realizar Estágio Não-Obrigatório o aluno regularmente matriculado e frequentando efetivamente um curso de graduação

**§ 2º** O aluno poderá realizar Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório a partir do 1º ano do curso, desde que em área compatível com o curso de Tecnologia em Alimentos, seguindo as normas da legislação vigente.

**§ 3º** A jornada de atividade em Estágio Não-Obrigatório é definida de comum acordo entre a Instituição de Ensino, a Unidade Concedente e o aluno estagiário, devendo constar do Termo de Compromisso, ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar: seis horas diárias e trinta horas semanais

**Art. 16.** O estagiário pode receber bolsa, ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de Estágio Não-Obrigatório.

## **DA ELABORAÇÃO, DO ACOMPANHAMENTO E DA AVALIAÇÃO**

**Art. 17.** O estagiário deverá apresentar Plano de Estágio e relatório final, conforme modelos e normas estabelecidas pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia Em Alimentos.



**Art. 18.** O Plano de Estágio será elaborado pelo estagiário em conjunto com o Supervisor de Estágio, na instituição ou empresa, submetendo-o ao Professor Orientador que o encaminhará, após a aprovação, ao Professor Coordenador.

**Art. 19.** O estagiário deverá encaminhar o relatório final ao Professor Orientador nas datas previstas pelo calendário a ser estabelecido pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia Em Alimentos, observado o Calendário Acadêmico da UEM.

**Art. 20.** O departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Alimentos publicará, em edital, a relação dos estagiários que procederam à entrega do relatório de acompanhamento de estágio final até a data prevista, definindo para cada um a data, horário, local da defesa do relatório final e a constituição da banca examinadora.

**§ 1º** A banca examinadora será constituída pelo Professor Orientador, que presidirá os trabalhos, e por 2 (dois) professores ou profissionais de áreas afins.

**§ 2º** A defesa do relatório final será realizada em sessão pública, respeitados os prazos acadêmicos do período letivo.

**§ 3º** O estagiário terá um prazo de até 7 (sete) dias corridos, após a defesa do relatório final, para efetuar as possíveis alterações sugeridas pela Banca Examinadora e encaminhar o trabalho definitivo ao presidente da mesma.

**§ 4º** A nota final será publicada em edital final oficial, com a nota dos demais alunos da (s) turma (s), somente após a entrega do relatório final corrigido, devidamente documentado e em sua versão definitiva.

**Art. 21.** A verificação da aprendizagem obedecerá ao contido no Critério de Avaliação do componente curricular aprovado pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Alimentos e pelo Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos.

**Parágrafo único.** Tendo em vista as especificidades didático-pedagógicas do componente curricular, não haverá nova oportunidade, revisão de avaliação e realização de avaliação final, bem como, não será permitido cursá-la em dependência.

## DAS ATRIBUIÇÕES

**Art. 22.** Ao Professor Coordenador do componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Alimentos compete:

- I. responder pelo (s) componente curricular (s) de Estágio junto ao departamento;
- II. propiciar o contato entre os alunos e empresas ou instituições, tendo em vista a viabilização do Estágio Supervisionado;
- III. propor aos órgãos competentes da Universidade Estadual de Maringá celebração do convênio/termo de compromisso;
- IV. realizar reuniões periódicas com os estagiários e/ou com os Professores Orientadores;
- V. submeter ao departamento a lista dos nomes dos Professores Orientadores de Estágio e seus respectivos estagiários;
- VI. estabelecer datas para as avaliações previstas no critério de avaliação do componente curricular;
- VII. confirmar aprovação final do Estágio, tendo em seu poder o relatório final devidamente documentado, encaminhado pelo Professor Orientador;



VIII. encaminhar ao departamento os resultados finais das avaliações previstas.

**Art. 23.** Ao Supervisor de Estágio junto à instituição ou empresa compete:

- I. elaborar, em comum acordo com o estagiário e o Professor Orientador, o Plano de Estágio a ser cumprido, enviando-o, via estagiário, ao Professor Orientador do Estágio;
- II. acompanhar e supervisionar a execução do Plano de Estágio;
- III. orientar o estagiário na elaboração do relatório final;
- IV. avaliar o desempenho do estagiário durante a realização do Estágio em formulário próprio, constando a nota dos diversos itens de avaliação, bem como, postando a sua assinatura e o número de registro junto ao conselho em que se encontra habilitado;
- V. encaminhar o documento de avaliação devidamente lacrado, referido no inciso anterior, via estagiário, ao Orientador de Estágio, bem como, a data da apresentação do relatório final;
- VI. manter o Orientador de Estágio informado sobre o desenvolvimento das atividades do Estágio.

**Art. 24.** Ao Professor Orientador compete:

- I. propiciar às atividades de Estágio, estabelecidas no Plano de Estágio, programada em conjunto com o Supervisor de Estágio e o estagiário, o imprescindível padrão qualitativo;
- II. realizar reuniões com o estagiário sob sua orientação;
- III. manter contato periódico com o estagiário, sob a sua orientação, e, com o Supervisor de Estágio quando necessário;
- IV. acompanhar e avaliar o trabalho, desenvolvido pelo estagiário, estabelecido no Plano de Estágio;
- V. receber o relatório final devidamente documentado;
- VI. presidir os trabalhos da Banca Examinadora, por ocasião da defesa do relatório final de Estágio;
- VII. proceder às correções no relatório final de Estágio que julgar necessárias;
- VIII. apresentar ao Coordenador de Estágio o relatório final, devidamente documentado, nas datas previstas pelo calendário a ser estabelecido pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia Em Alimentos, respeitando o Calendário Acadêmico da Universidade Estadual de Maringá em vigência;
- IX. participar das reuniões convocadas pelo Coordenador de Estágio.

**Art. 25.** Às empresas ou instituições concedentes compete:

- I. respeitar o Instrumento Jurídico celebrado com a UEM, onde estarão acordadas as condições para a realização do Estágio;
- II. encaminhar, via acadêmico, ao Professor Orientador, certificado original de conclusão de Estágio ou documento similar emitido pelo RH (Recursos Humanos) da instituição/empresa, com o logotipo ou marca d'água da empresa, constando, no mínimo, o número de horas, o período de Estágio, o nome, cargo, função do Supervisor de Estágio.

## DOS DEVERES E DIREITOS DO ESTAGIÁRIO

### CAPÍTULO I DOS DEVERES

**Art. 26.** São deveres do estagiário, além dos previstos pelo Regimento Geral da Universidade Estadual de Maringá e pela legislação em vigor:

- I. cumprir este regulamento;
- II. observar e obedecer às normas internas da instituição/empresa, bem como, outras eventuais recomendações ou requisitos ajustados entre as partes e



- constantes nos instrumentos jurídicos celebrado entre a instituição ou empresa concedente e a UEM (Convênio), entre instituição ou empresa concedente, a UEM e o estagiário (Termo de Compromisso);
- III. encaminhar, ao Coordenador de Estágio, o pedido de Estágio antes do seu início;
  - IV. participar da elaboração do Plano de Estágio;
  - V. enviar ao Professor Orientador, após a elaboração definitiva, o Plano de Estágio;
  - VI. cumprir a programação estabelecida em seu Plano de Estágio, bem como, respeitar o Termo de Compromisso firmado;
  - VII. manter contato constante com o Professor Orientador e permanente com o Supervisor de Estágio;
  - VIII. manter elevado padrão de comportamento e de relações humanas, condizentes com as atividades a serem desenvolvidas;
  - IX. comunicar e justificar, ao Professor Orientador e ao Supervisor de Estágio na instituição/empresa, sua eventual ausência nas atividades de Estágio;
  - X. elaborar e entregar ao Professor Orientador o relatório final de Estágio, na forma, prazo e padrões estabelecidos;
  - XI. encaminhar ao Professor Orientador certificado original de conclusão de Estágio ou documento similar emitido pelo RH (Recursos Humanos) da instituição/empresa, com o logotipo ou marca d'água da empresa, constando, no mínimo, o número de horas, o período de Estágio, o nome, cargo e função do Supervisor de Estágio;
  - XII. encaminhar ao Professor Orientador ficha de dados do estagiário/instituição ou empresa devidamente assinado;
  - XIII. comparecer às reuniões convocadas pelo Orientador de Estágio e/ou pelo Coordenador de Estágio;
  - XIV. submeter-se às avaliações previstas no Critério de Avaliação do componente curricular.

## **CAPÍTULO II DOS DIREITOS**

**Art. 27.** São direitos do estagiário, além de outros assegurados pelo Regimento Geral da Universidade Estadual de Maringá e pela legislação em vigor:

- I. dispor de elementos necessários à execução de suas atividades, dentro das possibilidades científicas e técnicas e disponibilidade financeira da Universidade;
- II. receber orientação necessária para realizar as atividades do Estágio dentro da opção escolhida;
- III. ter esclarecimentos sobre o convênio firmados para a realização de seu Estágio;
- IV. conhecer a programação das atividades a serem desenvolvidas no Estágio Supervisionado;
- V. apresentar propostas ou sugestões que possam contribuir para o aprimoramento das atividades de Estágio.

## **DA SOLICITAÇÃO DA VAGA DE ESTÁGIO**

**Art. 28.** A solicitação da vaga de Estágio dar-se-á por intermédio do Coordenador de Estágio, e o aluno deverá:

- I. preencher a ficha de solicitação de Estágio,
- II. dispor-se a estagiar na instituição ou empresa cuja vaga for viabilizada.

## **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**



**Art. 29.** Os casos omissos serão analisados pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia Em Alimentos, ouvido o Coordenador de Estágio.



RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE ESTÁGIO (2VIAS)

Estágio Obrigatório ( )

Estágio Não-Obrigatório ( )

ESTAGIÁRIO(A)		
NOME:	PERÍODO AVALIADO:	
CURSO:	RA:	SÉRIE:

**01. PREENCHIMENTO A CARGO DA EMPRESA**

RAZÃO SOCIAL:

JORNADA SEMANAL DE ESTÁGIO:

PERÍODO DO ESTÁGIO:

SUPERVISOR DO ESTÁGIO:

ORIENTADOR DO ESTÁGIO:

01.01 - ATIVIDADES DO ESTÁGIO

DESCREVER DETALHADAMENTE CADA TAREFA DESENVOLVIDA NO PERÍODO

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**01.02 – DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO**

01 – Em que nível o conhecimento teórico recebido na escola tem auxiliado no desenvolvimento do estágio?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

02 – De que modo o estágio vem realizando este auto-aprendizado e quais os resultados que percebe obter?

---



---



---

03 – Pontualidade:

04 – Atende os objetivos:

05 – Sugestões:

---



---



---





**02 – PREENCHIMENTO A CARGO DO ACADÊMICO**

**02.01 - SUPERVISÃO DE ESTÁGIO**

01 - A supervisão recebida na empresa está sendo considerada:

INEXISTENTE                       REGULAR                       SUFICIENTE

02 - De que forma a instituição de ensino tem efetuado o acompanhamento didático pedagógico do estágio?

ATRAVÉS:

DESTE RELATÓRIO                       DE REUNIÕES NA ESCOLA  
 DE VISITA AO LOCAL DE ESTÁGIO                       NÃO TEM ACOMPANHAMENTO  
 OUTROS: \_\_\_\_\_

**02.02 - RESULTADOS ALCANÇADOS EM TERMOS DE COMPLEMENTAÇÃO DO ENSINO E DA APRENDIZAGEM**

- 01 - O estágio tem propiciado experiências práticas, favorecendo sua formação profissional.                       SIM                       NÃO
- 02 - O estágio tem incentivado seus estudos e contribuído para uma melhor percepção das finalidades dos conteúdos curriculares.                       SIM                       NÃO
- 03 - O estágio tem lhe propiciado o desenvolvimento de uma atitude de trabalho sistematizada e a consciência de produtividade.                       SIM                       NÃO
- 04 - O estágio tem lhe permitido conhecer a filosofia, diretrizes, organização e funcionamento da empresa, propiciando-lhe experiências que serão úteis no exercício profissional.                       SIM                       NÃO
- 05 - O estágio tem lhe permitido perceber suas reais possibilidades e limitações, contribuindo para confirmar ou redimensionar sua escolha profissional.                       SIM                       NÃO
- 06 - O estágio tem lhe permitido aprimorar seu relacionamento humano, desenvolvendo sua percepção de funções, valores e motivos operacionais.                       SIM                       NÃO

**02.03 - INFORMAÇÕES ADICIONAIS: atividades extras (cursos, seminários, palestras), com carga horária**

01 - \_\_\_\_\_  
02 - \_\_\_\_\_  
03 - \_\_\_\_\_

DATA ____/____/____	<b>Assinaturas</b>
ESTAGIÁRIO(A) Assinatura	SUPERVISOR DA EMPRESA Carimbo e Assinatura
ORIENTADOR DO ESTÁGIO - UEM Carimbo e Assinatura	



**Avaliação do desempenho do(a) estagiário(a) pelo(a) Supervisor(a)**

Empresa:

Estagiário(a):

Etapa: Período \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**01. De que forma o(a) estagiário(a) toma iniciativa nas suas atividades?**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) boa ( ) excelente

**02. De que forma o(a) estagiário(a) é criativo(a) nos trabalhos?**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) boa ( ) excelente

**03. O conhecimento teórico para desenvolver o plano de trabalho é:**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) bom ( ) excelente

**04. O conhecimento crítico do(a) estagiário(a) é:**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) bom ( ) excelente

**05. De que forma o(a) estagiário(a) tem colaborado para resolver os problemas da empresa?**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) boa ( ) excelente

**06. De que forma o(a) estagiário(a) dedica-se ao trabalho que faz?**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) boa ( ) excelente

**07. De que forma o(a) estagiário(a) comunica-se com as pessoas na empresa?**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) boa ( ) excelente

**08. De que forma o(a) estagiário(a) demonstra responsabilidade?**

( ) insuficiente ( ) ruim ( ) regular ( ) boa ( ) excelente

**09. O trabalho poderá ser aproveitado pela empresa? \_\_\_\_\_**

**10. Quantas faltas o(a) estagiário(a) teve no período relacionado? \_\_\_\_\_**

**Observações**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**Assinatura do(a) Supervisor(a)**



## ANEXO V

### REGULAMENTO DAS UNIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO (UCE) DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – CAMPUS UMUARAMA

#### CAPÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS

**Art. 1º.** Serve o presente Regulamento para normatizar e colocar em prática de forma bem definida e organizada as Unidades Curriculares de Extensão (UCE), tendo em vista que o conhecimento adquirido por meio do ensino, da pesquisa e das atividades realizadas atendendo à sua comunidade interna e externa

**Art. 2º.** Para creditação curricular de extensão universitária serão consideradas as seguintes modalidades:

- I. Atividades de Extensão Curricular, dissociadas de disciplinas, previstas no Artigo 3º deste Regulamento;
- II. disciplinas da matriz curricular dos cursos previstas no Projeto Político Pedagógico (PPP) cuja carga horária, em parte ou no todo, esteja vinculada à realização de Atividades de Extensão previstas no Artigo 3º deste Regulamento.

**Art. 3º.** Serão consideradas como Atividades de Extensão Curricular, de acordo com a Resolução 29/2021-CEP:

- I. Programas de extensão;
- II. Projetos de Extensão;
- III. Prestação de serviços;
- IV. Cursos de extensão
- V. Eventos de Extensão;
- VI. Outras atividades diretas com ações diretas com a sociedade;

**Parágrafo único.** O Conselho Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos apresenta neste regulamento um conjunto de informações que permitem regularizar as práticas de extensão do Curso de Tecnologia em Alimentos, com os procedimentos necessários para viabilizar programas, projetos, participação em empresa Junior, prestação de serviços, comissão organizadora de eventos ou cursos, cursos de extensão, palestras, seminários e outras atividades que com ações diretas com a sociedade, contemplando, ainda, uma breve identificação de cada um desses itens, permitindo uma compreensão da extensão no Curso de Tecnologia em Alimentos.

#### CAPÍTULO II DOS PROGRAMAS DE EXTENSÃO

**Art. 4º.** O programa pode ser permanente ou ocasional, podendo ser de longa duração ou de curta duração.

**§1º.** Considerando as possíveis combinações entre as duas variáveis (ocorrência e duração), os Programas se encaixam em duas categorias distintas que comportam variações de duração:

**a. Programa Permanente de Longa Duração** – um programa que dura o ano todo e se mantém por anos sucessivos é um programa permanente de longa duração, como os de atendimento à comunidade;

**b. Programa Permanente de Curta Duração** – um programa que ocorre anualmente como semana científica, semana acadêmica e similares, mas que acontece



com duração de um dia a uma semana, dependendo da temática, da natureza da atividade, da quantidade de cursos envolvidos, etc;

**c. Programa Ocasional de Longa Duração** – programa elaborado com atividades distribuídas ao longo do ano todo, não se repetindo ao longo dos anos subsequentes; e

**d. Programa Ocasional de Curta Duração** - um programa elaborado para ocorrer sem distribuição regular ao longo dos anos e de curta duração será classificado como ocasional de curta duração

§2º. Os programas permanentes de longa duração e de curta duração devem ser planejados de modo a integrarem o calendário anual de atividades de extensão do curso de Tecnologia em Alimentos.

### CAPÍTULO III DOS PROJETOS DE EXTENSÃO

**Art. 5º.** O Projeto de Extensão constitui um conjunto de ações processuais contínuas de caráter educativo, social, cultural, científico, esportivo ou tecnológico, tendo objetivos claramente especificados, podendo ser de dois tipos:

- I. Projeto Vinculado – trata-se de projeto que faz parte ou integra um programa;
- II. Projeto Não Vinculado – trata-se de projeto isolado não relacionado ao programa de extensão.

§1º. Os projetos de extensão devem integrar o calendário anual das atividades de extensão do curso de Tecnologia em Alimentos.

§2º. Atividades de extensão vinculadas as Empresas Juniores como projeto de extensão vinculado ao Departamento de Tecnologia. Para esta participação o acadêmico deverá atuar como membro da Empresa Júnior.

### CAPÍTULO IV PRESTAÇÃO DE SERVIÇO EXTENSIONISTA

**Art. 6º.** As atividades de Prestação de serviços Extensionistas são atividades que propõe o estudo e a solução de problemas profissionais ou sociais, o desenvolvimento de novas abordagens pedagógicas e de pesquisa, bem como transferência de conhecimentos e tecnologia à sociedade, de forma eventual ou permanente. Deve contemplar pelo menos dois princípios extensionistas e poderá ser remunerada. Poderá ser composta por diferentes tipos de serviços, como laboratórios ou departamento.

**Parágrafo único.** As atividades de Prestação de serviços extensionistas devem integrar o calendário anual das atividades de extensão do curso de Tecnologia em Alimentos.

### CAPÍTULO V CURSOS DE EXTENSÃO

**Art. 7º.** O Curso de Extensão é um conjunto articulado de ações pedagógicas, de caráter teórico e/ou prático, planejadas e organizadas de modo sistemático, presencial ou à distância. Os cursos compreendem três categorias:

§1º. Quanto à presença, o Curso de Extensão pode ser **presencial** ou a **distância**, com a presença do professor, e ser ministrado pelo acadêmico

§2º. Quanto aos objetivos e ao nível, o Curso de Extensão pode ser de **Iniciação** – oferecendo noções introdutórias a uma área específica do conhecimento; de **Atualização** –



atualiza e amplia conhecimentos, habilidades, técnicas, procedimentos e estratégias em uma dada área do conhecimento; de **Treinamento e qualificação** profissional – treinar e desenvolver capacidades e atividades profissionais específicas; de **Aperfeiçoamento profissional** – para pessoas já graduadas.

§3º. Os cursos de extensão devem integrar o calendário anual das atividades de extensão do curso de Tecnologia em Alimentos.

§4º. Serão creditados como UCE a participação do acadêmico em atividades na comissão organizadora e/ou como ministrante em curso de extensão.

## CAPÍTULO VI EVENTOS DE EXTENSÃO

**Art. 8º.** O Evento é uma ação extensionista que implica na apresentação e exibição pública e de livre acesso ou também com clientela específica, do conhecimento ou produto cultural, científico e tecnológico. Podem ser realizados sob as seguintes formas:

- I. **Congresso**- evento regional, nacional ou internacional, com duração de mais ou menos 3 dias, congregando comunidades científicas e profissionais incluindo vários tipos de atividades;
- II. **Seminários** – com duração de 1 a 2 dias, menores que os congressos quanto a número de participantes e mais especializados. Exemplos: encontros, simpósios, colóquios, fórum, reuniões, mesa-redonda;
- III. **Ciclo de debates** – eventos sequenciais sobre o tema específico. Inclui: cidade... Circuito de... Semana de... Debate sobre ...;
- IV. **Exposições** de artes, produtos, serviços, ciências - Inclui promoção e venda de produtos e serviços. Exemplos: feira, salão, mostra de lançamentos;
- V. **Espetáculo** – apresentação de eventos cênicos, musicais ex.: recital, concerto, show, teatro, cinema, televisão, canto, dança, interpretação;
- VI. **Evento esportivo em qualquer esporte** – inclui: campeonatos, torneios, olimpíada, ginástica, qualquer apresentação esportiva, dentre outras;
- VII. **Festival** – implica na apresentação concomitante de eventos artísticos, culturais ou esportivos com edições periódicas;
- VIII. **Outros** – ação pontual com objetivo específico e mobilização da comunidade interna e externa como em campanhas de vacinação, de agasalho, contra a violência. Os registros desses outros tipos de ações extensionistas poderão ter a classificação detalhada e seguem a mesma tramitação das demais propostas de atividades de extensão.

§1º. Os eventos de extensão devem integrar o calendário anual das atividades de extensão do curso de Tecnologia em Alimentos.

§2º. Serão creditados como UCEs a participação do acadêmico como membro ou comissão organizadora do evento e/ou ministrante de palestra no evento.

## CAPÍTULO VII OUTRAS ATIVIDADES E AÇÕES EXTENSIONISTAS

**Art. 9º.** Outras atividades e ações extensionistas, como carga horária excedente de estágio curricular que apresente elementos de intervenção ou ação com setores da sociedade não creditados como Atividades Complementares podem ser consideradas.

**Art. 10.** Projetos institucionais de pesquisa e de ensino que envolvam intervenções diretas na comunidade externa e que promovam a formação e o protagonismo do aluno na ação extensionista, por meio de projeto de extensão, em ações paralelas e não simultâneas,



**CAPÍTULO VIII**  
**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

**Art. 11.** A carga horária estabelecida nos Programas, Projetos, Cursos, Eventos ou Prestação de Serviços como atividades realizadas em disciplinas extensionistas prevista no Projeto Político Pedagógico, não poderão ser consideradas nas atividades de extensão curricular dissociadas.

**Art. 12.** Ficará ao cargo do Coordenador de Extensão a divulgação de Atividades de Extensão Curricular oferecidas aos alunos, encaminhando edital à Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PEC) para que publique as atividades em andamento, o número e o perfil das vagas e o período de inscrição;

**Art. 13.** Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação.