

**QUINTO PERÍODO****TA 34 - Projeto Integrador I**

<b>Hora-aula (50 min)</b>	<b>Horas</b>	<b>Aula/ Semana</b>	<b>Tipo (H, C, T, P)</b>	<b>Hora-aula Teórica</b>	<b>Hora-aula Prática Profissional</b>	<b>Hora-aula EaD</b>
<b>40</b>	<b>33,33</b>	<b>2</b>	<b>P</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>

**EMENTA** Os projetos integradores I devem associar as dimensões acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão e devem se basear na interdisciplinaridade, pois devem envolver duas ou mais conteúdos curriculares vinculados, como: Microbiologia de Alimentos, Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos, Química de Alimentos, Análise de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Embalagens, Operações unitárias, Toxicologia de alimentos, Tecnologia de Leite e derivados e açúcar, Nutrição Humana, Higiene industrial e legislação. Os projetos desenvolvidos devem ser iniciados e concluídos no 5º período. Os/as docentes responsáveis pelos conteúdos curriculares dos conteúdos vinculados devem ser orientadores dos projetos integradores. Os projetos devem ser executados em grupo de no máximo 02 discentes, e resultar em projetos, cursos, eventos ou prestação de serviços à sociedade, e cumprir as fases de: intenção, preparação e planejamento, desenvolvimento ou execução, avaliação e apresentação de resultados. Os projetos devem, preferencialmente, beneficiar os Arranjos Produtivos Locais do estado de Alagoas. Cada projeto será avaliado por uma banca examinadora constituída pelo/a docente coordenador/a e orientadores dos projetos.

**OBJETIVOS**

Elaborar e apresentar um projeto de ensino, pesquisa e extensão numa perspectiva interdisciplinar, tendo como principal referência os conteúdos ministrados ao longo do(s) semestre(s) já cursado(s) ou em curso;

Desenvolver habilidades de relações interpessoais, de colaboração, de liderança, de comunicação, de respeito, aprender a ouvir e a ser ouvido – atitudes necessárias ao bom desenvolvimento de um trabalho em grupo;

Adquirir uma atitude interdisciplinar, a fim de descobrir o sentido dos conteúdos estudados;

Ser capaz de identificar e saber como aplicar o que está sendo estudado em sala de aula, na busca de soluções para os problemas sociais;

Desenvolver a capacidade para pesquisa que ajude a construir uma atitude favorável à formação profissional permanente.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Divisão dos grupos de no máximo 02 discentes por trabalho.

Fase de intenção e escolha dos temas de trabalho, envolvendo duas ou mais conteúdos curriculares vinculados, como: Microbiologia de Alimentos, Controle de Qualidade na

Indústria de Alimentos, Química de Alimentos, Análise de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Embalagens, Operações unitárias, Toxicologia de alimentos, Tecnologia de Leite e derivados e açúcar, Nutrição Humana, Higiene industrial e legislação.

Fase de preparação e definição dos docentes orientadores dos projetos integradores.

Delineados os temas escolhidos e as estratégias para execução e obtenção dos resultados desejados dos projetos, cursos, eventos ou prestação de serviços à sociedade.

Propostas de projeto definindo as possibilidades de associação entre as dimensões acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão, bem como as noções de interdisciplinaridade e multiprofissionalidade, visando possibilitar a aderência aos critérios de seleção dos editais vigentes.

Planejamento da proposta de projeto integrador e definição das seguintes dimensões, conforme a submissão de nova proposta no SIGAA, em ações integradas (Projeto Base):

1. Dimensão acadêmica da proposta
2. Dados gerais do projeto (Período de Realização, Área temática de Extensão, Coordenador, Ação vinculada a Programa Estratégico de Extensão e Financiamento)
3. Cronograma de execução do projeto
4. Membros da equipe do projeto
5. Orçamento (diárias, materiais, equipamentos, etc)
6. Anexar arquivos
7. Anexar fotos
8. Resumo do projeto base

Submissão da proposta de projeto integrador via SIGAA.

Aprovação e ajustes para aprovação do projeto integrado.

Execução do projeto integrador e resultados, tais como: projetos, cursos, eventos ou prestação de serviços à sociedade.

Avaliação e apresentação de resultados por uma banca examinadora constituída pelo/a docente coordenador/a e orientadores dos projetos.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Reuniões em grupo de delineamento do projeto integrador das dimensões de ensino, pesquisa e extensão numa perspectiva interdisciplinar, onde serão desenvolvidas obrigatoriamente atividades práticas de extensão.

Prática profissional realizadas dentro do período estabelecido pela disciplina quando das aulas presenciais.

As atividades ASSÍNCRONAS (vídeos, leitura de textos, atividades avaliativas, entre outras) serão realizadas através Google Classroom.

As atividades PRÁTICAS se darão conforme orientações dos professores e disponibilidades dos laboratórios e/ou das empresas parceiras.

## **AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM.**

As avaliações do desempenho dos alunos se dará pelo nível de comprometimento, avaliação das etapas que foram cumpridas pelos grupos e avaliação da banca, que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria Nº 424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

## **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Quadro branco e pincel, datashow, computador, internet de qualidade,

Livros, artigos científicos.

Ambiente Virtual de Aprendizagem SIGAA, Google Meet e Google Classroom.

Recursos necessários e específicos de cada projeto dentro da possibilidade do Ifal.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. BRASIL Ministério Da Educação. **Extensão universitária: organização e sistematização**. Belo Horizonte: Coopmed. 112 p. ISBN: 9788585002916.
2. MAXIMINIANO, Antônio César Amaru. **Administração de projetos: como transformar ideias em resultados**. São Paulo: Atlas. 396 p. ISBN: 9788522487592.
3. GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas. 184 p. ISBN: 9788522458233.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. MONTENEGRO, Gildo A. **A invenção do Projeto: a criatividade aplicada em desenho industrial, arquitetura, comunicação visual**. São Paulo: Edgard Blücher Ltda. 131 p. ISBN: 8521200072.
2. NORTON, Robert L; MCHNIEVSCH, Renato. **Projeto de máquinas: uma abordagem integrada**. Porto Alegre: Bokman. 1028 p. ISBN: 9788582600221.