



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
COOR DO CUR SUP DE TEC EM
ALIMENTOS/CMAC

ATA DE REUNIÃO Nº 52/2020 - CMAC-CSALIM (11.02.10.07.03)

Nº do Protocolo: 23041.028759/2020-28

Maceió-AL, 27 de agosto de 2020.

**COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
ALIMENTOS/CMAC - CMAC-CSALIM**

**Ata de Reunião do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Alimentos -
Reunião Ordinária**

DATA DA REUNIÃO: 25/06/2020 das 16:00 às 18:00h

AUTOR DA ATA: Cecília Dantas Vicente

LOCAL DA REUNIÃO: Web Conferência Google Meet

PAUTA: Atualização da Grade curricular do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos

PRESENTES	AUSENTES
CECILIA DANTAS VICENTE (1524170)	HERCULES DE LUCENA LIRA (
DANIELLE COTTA DE MELLO NUNES DA SILVA (1677699)	JONAS DOS SANTOS SOUSA (1
CAMILA SAMPAIO BEZERRA DA SILVA (2615587)	

DELIBERAÇÕES:

A professora Cecília D Vicente iniciou a reunião fazendo a leitura da nova grade curricular proposta para o Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos e observando que a carga horária poderia ser alterada para melhor atender às necessidades de cada componente curricular conforme alterações detalhadas e tabela abaixo.

- A disciplina de Tecnologia e Sociedade foi alterada para Ética, Tecnologia e Sociedade devido a sugestão da Professora Edriane que em reunião anterior da Comissão de Acompanhamento do Protocolo de Compromisso, observou que os novos componentes curriculares deveriam estar em consonância com os componentes já ofertados no Campus Maceió. A disciplina de Ética, Tecnologia e Sociedade, atualmente, é ofertada para o curso de Bacharelado em Sistema da Informação, no turno noturno, e desta forma o Campus tem à sua disposição, docentes para lecionarem tal disciplina. A disciplina foi transferida para o sétimo período, porque o último período deve conter componentes curriculares mais focados na área humanística e voltados para o mercado de trabalho.

- A disciplina Inglês Instrumental foi antecipada do 7º período para o 1º período por ser uma disciplina sendo os primeiros períodos mais apropriados para tais componentes curriculares.

- A disciplina de Economia e administração de empresas e a disciplina de Empreendedorismo foram agrupadas em um mesmo componente curricular devido à transdisciplinaridade que pode ser traçada entre estes três temas, pois a na administração de empresas a ordem *econômica* vigente, se articula em torno do tema do empreendedorismo. Foi realocada para o 7º período porque o último período deve conter componentes curriculares mais focados na área humanística e voltados para o mercado de trabalho.

- A disciplina Metodologia Científica foi antecipada para o 3º Período por ser necessária para os discentes aplicarem em aulas práticas logo nos primeiros períodos do curso.

- A disciplina de Educação e gestão ambiental passou do terceiro para o quarto período para melhor uniformidade da carga horária dos 3º e 4º semestres.

- As disciplinas de Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos devem compor a ementa da disciplina de Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Vegetal I.

- A disciplina de Tecnologia de Bebidas passou do 7º período para o 6º período devido à necessidade de reduzir 9 a quantidade de componentes curriculares (CC) excessivos do 7º período para 7 CC.

- As disciplinas de Aditivos em Alimentos e Desenvolvimento de Novos Produtos foram aglutinada devido à transdisciplinaridade pertinente. A nova disciplina formada Aditivos e Desenvolvimento de Novos Produtos foi transferida para o 7º período pois é mais adequado para o final do curso quando os discentes já cursaram todos os componentes curriculares das áreas de conhecimento específico para obter melhor desempenho.

- Foi aglutinada no componente curricular Projeto Integrador os CC Projeto Integrador I e Projeto Integrador II, devido a excessiva carga horária do 6º Período.

- A carga horária das atividades complementares passou de 100 ha para 200 ha. Segundo [Parecer CNE/CES nº 239/2008, aprovado em 6/11/2008 MEC](#) que diz:

Art. 2º As atividades complementares poderão ser desenvolvidas em instituições de ensino superior ou empresas, públicas ou privadas, ou na própria instituição de origem, visando a propiciar complementação da formação do discente, atendendo ao perfil de atividades estabelecido pela IES.

Parágrafo único. A opção do discente por uma atividade complementar deve resguardar o interesse do respectivo curso, bem como das áreas privilegiadas pela Instituição.

Art. 3º As horas destinadas às atividades complementares poderão compor a carga horária total dos cursos superiores de tecnologia, observados os seguintes critérios:

I - não deverão exceder a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso superior de tecnologia;

II - a oferta das atividades complementares deverá ser estabelecida por meio de regulamentação institucionalizada, compreendendo, necessariamente, as determinações fixadas pela IES quanto aos processos de controle e avaliação.

Portanto, a carga horária para atividades complementares poderia ser de até 480 horas no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, pois sua carga horária total é de 2400 ha.

- Com relação a carga horário de estágio supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso, e observando a **Resolução CNE/CP nº 3/2002**, de 18 de dezembro de **2002** - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos **cursos superiores de tecnologia**, podemos afirmar que estes atendem a carga horária mínima definida como 2400 ha pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnológicos no eixo de Tecnologia em Alimentos, não contabilizadas nessa carga horária de 60 ha de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e 180 ha de estágio obrigatório supervisionado.

Grade curricular proposta

Semestre	CÓD.	Disciplina	Hora aula	Hora relógio	Aula/ Semana	Tipo (B, E, H)
		Introdução a Tecnologia de				

Primeiro Período	TA01	Alimentos	40	33,33	2	E
	TA44	Inglês Instrumental	40	33,33	2	B
	TA03	Matemática Aplicada a Tecnologia de Alimentos	40	33,33	2	B
	TA04	Estudos da linguagem	40	33,33	2	H
	TA05	Tecnologia da Informação	80	66,67	4	B
	TA06	Química Geral e Inorgânica	80	66,67	4	B
	TA07	Microbiologia Básica	40	33,33	2	B
	TA08	Experiências básicas de laboratório	40	33,33	2	B
Subtotal			400	333,33	20	
Segundo Período	TA09	Química Orgânica experimental	80	66,67	4	B
	TA10	Química Analítica	80	66,67	4	B
	TA11	Higiene Industrial e Legislação	40	33,33	2	E
	TA12	Estatística Aplicada a Tecnologia de Alimentos	40	33,33	2	B
	TA13	Físico-Química	40	33,33	2	E
	TA14	Nutrição Humana	40	33,33	2	E
	TA15	Microbiologia de Alimentos I	80	66,67	4	E
Subtotal			400	333,33	20	
Terceiro Período	TA16	Bioquímica de Alimentos	80	66,67	4	E
	TA17	Análise de Alimentos I	80	66,67	4	E
	TA18	Fundamentos Operações Unitárias	40	33,33	2	B
	TA39	Metodologia Científica	40	33,33	2	H
	TA20	Microbiologia de Alimentos II	80	66,67	4	E
	TA21	Controle de Qualidade na Ind. De Alimentos	40	33,33	2	E
	TA22	Toxicologia de Alimentos	40	33,33	2	E
Subtotal			400	333,33	20	
Quarto Período	TA23	Operações Unitárias I	40	33,33	2	E
	TA24	Química de Alimentos	40	33,33	2	E
	TA25	Embalagens	40	33,33	2	E
	TA26	Química Analítica Instrumental	80	66,67	4	E
	TA19	Educação e Gestão Ambiental	40	33,33	2	B
		Tecnologia de Leite e				

	TA28	Derivados	80	66,67	4	E
	TA29	Tecnologia de Açúcar	80	66,67	4	E
Subtotal			400	333,33	20	
Quinto Período	TA30	Operações Unitárias II	80	66,67	4	E
	TA31	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Animal I	80	66,67	4	E
	TA32	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Vegetal I	80	66,67	4	E
	TA33	Análise de Alimentos II	80	66,67	4	B
	TA34	Análise Sensorial	80	66,67	4	E
Subtotal			400	333,34	20	
Sexto período	TA36	Planejamento e Projeto Industrial - Análise de Custo	80	66,67	4	E
	TA37	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Animal II	80	66,67	4	E
	TA38	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Vegetal II	80	66,67	4	E
	TA48	Tecnologia de Bebidas	80	66,67	4	E
	TA50	Projeto Integrador	40	33,33	2	E
Subtotal			360	300,00	22	
Sétimo período	TA40	Aditivos e Desenvolvimento de Novos Produtos	80	66,67	4	E
	TA45	Segurança e Biossegurança no Trabalho	40	33,33	2	B
	TA02	Ética, Tecnologia e Sociedade	40	33,33	2	H
	TA27	Economia, Administração de Empresas e Empreendedorismo	40	33,33	2	H
	TA47	Relações Humanas do Trabalho	40	33,33	2	H
	TA46	Libras	40	33,33	2	H
Subtotal			280	233,33	22	
Atividades Complementares				200		
TCC				60		
Estágio Supervisionado				180		
Total Geral			2.640,00	2.400,00	144	

Carga horária máxima atividades práticas 480

Carga horária atividades práticas 473,33

(Assinado digitalmente em 10/09/2020 16:42)
CAMILA SAMPAIO BEZERRA DA SILVA
PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E
TECNOLÓGICO
Matrícula: 2615587

(Assinado digitalmente em 27/08/2020 20:36)
CECILIA DANTAS VICENTE
COORDENADOR (FG-01, FG-02, FG-03, FG-04)
Matrícula: 1524170

(Assinado digitalmente em 28/08/2020 20:02)
DANIELLE COTTA DE MELLO NUNES DA SILVA
PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E
TECNOLÓGICO
Matrícula: 1677699

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/public/documentos/index.jsp>
informando seu número: **52**, ano: **2020**, tipo: **ATA DE REUNIÃO**, data de emissão: **27/08/2020** e o código de
verificação: **b528755dc1**