

## **ATA REUNIÃO DO COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Aos três dias do mês de julho de dois mil e vinte, às dez horas e dezesseis minutos, reuniram-se por videoconferência Google Meet, os membros do colegiado do curso superior de Tecnologia em Alimentos. Na ocasião, participaram da reunião os professores: Márcia Maria de Carvalho, Gerson de Freitas Silva Valente, Rejiane Avelar Bastos, Romilda Aparecia Bastos Monteiro Araújo, Thais Odete de Oliveira, Wellington de Freitas Castro; e o aluno: Anderson Antônio Neto da Silva. A pauta da reunião foi a atualização do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) e Mapeamento de disciplinas do Projeto Reencontro. O professor Wellington de Freitas Castro conduziu a reunião apresentando todas as alterações no PPC sugeridas anteriormente pelo Núcleo Docente Estruturante. Foram apresentadas propostas de alterações na redação do texto nas páginas 9, 12, 13, 14, 15, 17, 20, 22, 30, 33, 114, 151, 155. A numeração dos anexos foi alterada de acordo com a ordem de citação no texto em todo o documento. Na matriz curricular, página 47, o nome da disciplina Alimentos dietéticos e alternativos foi alterado para Alimentos Funcionais e para Fins Especiais. Nas ementas das disciplinas Matérias Primas Agroindustriais, Tecnologia de Produtos Cárneos I, Tecnologia de Produtos Amiláceos, Tecnologia de Frutas e Hortaliças I, Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias, Tecnologia de Frutas e Hortaliças II, Tecnologia de Bebidas, Tecnologia de óleos e gorduras, Tecnologia de Produtos Cárneos II, Tecnologia do pescado, ocorreu alteração dos termos “Resíduos e subprodutos” para “Coprodutos”. Na ementa da disciplina Princípios de conservação de alimentos foi inserido o tópico “Métodos não-convencionais de conservação de alimentos”. Na ementa da disciplina Legislação de Alimentos foi inserido do tópico “Ética profissional”. A ementa da disciplina Gestão empresarial foi alterada para: “Introdução à administração. Práticas administrativas aplicadas às empresas na área de pessoas. Fundamentos básicos da administração de recursos humanos. Processos de recursos humanos. Finanças: Noções de micro e macro economia, sistemas financeiros, tipos de financiamentos e aplicações. Marketing: Fundamentos, segmentação de mercado, visão geral do composto de marketing. Pesquisa de mercado: Marketing para produtos. Vendas: previsão, conceitos e técnicas. Produção: administração da produção, sistemas de produção, planejamento e controle, gestão de estoques, arranjo fixo e custos. Administração estratégica e planejamento empresarial”. As bibliografias básicas e complementares da mesma disciplina também foram atualizadas. O tópico “Influência de imigrantes e indígenas nas relações étnico-raciais com os produtos alimentícios” foi mantido nas ementas das disciplinas que já constava, exceto nas disciplinas Alimentos funcionais e para fins especiais e Nutrição aplicada. Foi sugerida atualização nas referências complementares e alterações na ementa da disciplina de Alimentos funcionais e para fins especiais para: “Alimentos funcionais: Histórico. Definição. Legislação. Classificação. Propriedades. Efeito do processamento de alimentos sobre os compostos com alegação funcional. Alimentos para Fins Especiais: Histórico. Definição. Legislação. Classificação dos alimentos para fins especiais. Mercado e tendências para os alimentos funcionais e para os alimentos para fins especiais”. Foi sugerida alterações na ementa da disciplina Análise Sensorial para: “Importância, objetivos e aplicação da análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Os órgãos de sentido e a percepção sensorial. O ambiente dos testes e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Recrutamento, seleção e

treinamento de julgadores. Métodos e testes de avaliação sensorial. Análise estatística dos dados e interpretação dos resultados. Atualizações na ciência sensorial”. Na ementa da disciplina Análise de Alimentos foram inseridos os tópicos “Análise Instrumental. Perfil de Textura em Alimentos”. Foi proposta alteração da ementa da disciplina Tecnologia de leite e derivados II para: “Definição, histórico e classificação dos queijos. Etapas gerais de fabricação de queijos. Tecnologia de fabricação de queijos de massa crua, semi-cozida e cozida. Etapas de fabricação de queijos fundidos e processados. Etapas de fabricação de queijos maturados por fungos. Principais problemas relacionados à fabricação dos queijos. Controle de rendimento de fabricação. Avaliação e controle de qualidade de queijos. Utilização do soro e de seus componentes na indústria de alimentos. Aplicação de métodos não-convencionais de tecnologia de alimentos. Influência dos imigrantes indígenas nas relações étnico-raciais com os produtos alimentícios”. No Regulamento do Trabalho de conclusão de curso a forma de redação da apresentação da estrutura do TCC foi alterada (pág. 122) e na página 123 inseriu a informação “Qualis mais atual”. Os anexos do mesmo regulamento foram alterados. A tabela (página 144 a 152) sobre a formação acadêmica, titulação e experiência do corpo docente foi atualizada conforme informação dos professores e consulta ao currículo Lattes. Os membros do colegiado aprovaram as propostas citadas acima, sem modificação no que havia sido sugerido pelo NDE. Na página 16, segundo parágrafo foi proposto pelo NDE a modificação para: “A oferta do curso de Tecnologia em Alimentos atende a uma demanda local e regional. Barbacena é um grande produtor de alimentos. Destaca-se, também, como centro de ensino, com expressiva influência regional”. A professora Márcia questionou que não é só Barbacena o grande produtor e sim a região. Foi proposto pelos demais membros a alteração para “A região de Barbacena é uma grande produtora de alimentos. Barbacena destaca-se também, como centro de ensino, com expressiva influência regional”. Na página 31 e 32 foi proposto pelo NDE a alteração para: “As discussões referentes à matriz curricular são realizadas em reuniões do Núcleo de Alimentos e a Coordenação, tendo como motivação as experiências dos docentes e em sugestões dos discentes e de egressos enviadas em resposta às consultas realizadas pela coordenação do curso. Atualizações de ementas, de referências bibliográficas, sequência das disciplinas na matriz curricular e pré-requisitos são avaliadas e decididas nestas reuniões. Neste processo de avaliação constante, foram detectadas necessidades de alterações na sequência de disciplinas na matriz, gerando uma atualização na matriz curricular a ser implementada para os ingressantes de 2020. Outras propostas surgiram das discussões como a apresentação pública do estágio supervisionado para uma banca de professores em formato de relato de experiência, esta, já foi encaminhada e discutida pelo NDE, aprovada pelo Colegiado e já está prevista no Regulamento de Estágio do Curso. Discussões e atualizações também foram realizadas no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso. Após o processo de reconhecimento de curso, o Trabalho de Conclusão de Curso passou a ser desenvolvido nas disciplinas Projeto Integrador em Alimentos I e Projeto Integrador em Alimentos II, gerando atualizações no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso. Estes regulamentos encontram-se disponíveis no portal eletrônico do Câmpus.” A professora Márcia e professor Wellington sugeriram modificação para: “As discussões referentes à matriz curricular são realizadas em reuniões do Núcleo de Alimentos e a Coordenação, tendo como motivação as experiências dos docentes e em sugestões dos discentes e de egressos enviadas em resposta às consultas realizadas pela coordenação do curso. Atualizações de ementas, de referências bibliográficas, sequência das disciplinas na matriz curricular e pré-requisitos são sugeridas e posteriormente avaliadas e decididas nestas reuniões do NDE e colegiado. Neste processo de avaliação constante, foram

detectadas necessidades de alterações na sequência de disciplinas na matriz, gerando uma atualização na matriz curricular a ser implementada para os ingressantes de 2020. Outras propostas surgiram das discussões como a apresentação pública do estágio supervisionado para uma banca de professores em formato de relato de experiência, esta, já foi encaminhada e discutida pelo NDE, aprovada pelo Colegiado e prevista no Regulamento de Estágio do Curso. Discussões e atualizações também foram realizadas no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso. Após o processo de reconhecimento de curso, o Trabalho de Conclusão de Curso passou a ser desenvolvido nas disciplinas Projeto Integrador em Alimentos I e Projeto Integrador em Alimentos II, gerando atualizações no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso. Estes regulamentos encontram-se disponíveis no portal eletrônico do Câmpus”. Nas ementas das disciplinas de Tecnologia de Produtos Cárneos I, Tecnologia de Leite e Derivados I, Tecnologia de Produtos Amiláceos, Tecnologia de Frutas e Hortaliças I, Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias, Tecnologia de Frutas e Hortaliças II, Tecnologia de Bebidas, Tecnologia de Leite e Derivados II, Tecnologia de Produtos Cárneos II, Tecnologia de Pescado, Tópicos especiais em produtos cárneos foi inserido o tópico “Aplicação de métodos não convencionais de tecnologia de alimentos”. A professora Marcia propôs a retirada do referido tópico da disciplina de Tópicos especiais em produtos cárneos e os demais membros concordaram. Foi apresentada para apreciação do colegiado duas propostas de ementa da disciplina de Gestão da qualidade na indústria de alimentos. Após discussões dos membros do colegiado, ficou aprovada a seguinte ementa: “Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil. Normas nacionais e internacionais vigentes na gestão da qualidade e segurança de alimentos (IN, Portarias, ISSO, FSSC, BRC, Global Gap, IFS, Halal, Kosher). Gestão da qualidade em alimentos: conceitos, princípios e ferramentas (implantação de BPFs, POPs e APPCC na indústria de alimentos). Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis. Técnicas de apresentação de resultados: cartas de controle. Planos de amostragem para qualidade microbiológica”. Foram apresentadas duas propostas de ementa da disciplina de Tecnologia de produtos apícolas, a professora Márcia sugeriu e os demais membros do colegiado aprovaram a seguinte ementa: “Introdução à apicultura, morfologia das abelhas, localização do apiário e manejo das colmeias; Produtos apícolas; tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e dos demais produtos apícolas; avaliar a importância da atividade apícola para o equilíbrio socioambiental; regulamentação legal para produção e comercialização”. A projeção da carga horária docente foi atualizada e corrigida; e o professor Gerson sugeriu inserir a disciplina de Tecnologia de óleos e gordura em sua carga horária. Todos os membros presentes na reunião aprovaram as alterações citadas acima. Em relação a pauta Mapeamento de disciplinas do Projeto Reencontro o professor Wellington apresentou alguns esclarecimentos dados pela Diretoria de Ensino, sobre o preenchimento da planilha sobre o ensino remoto emergencial e ficou acordado entre os membros reunião no dia sete de julho de dois mil e vinte. Sem mais assunto a ser tratado, a reunião encerrou-se às onze horas e trinta e três minutos. Eu, Rejiane Avelar Bastos, lavrei a presente ata que após lida, será por mim e pelos demais presentes assinada. //////////////////////////////////////

Márcia Maria de Carvalho \_\_\_\_\_

Rejiane Avelar Bastos \_\_\_\_\_

Romilda Aparecia Bastos Monteiro Araújo \_\_\_\_\_

Thais Odete de Oliveira \_\_\_\_\_

Wellington de Freitas Castro \_\_\_\_\_

Gerson de Freitas Silva Valente \_\_\_\_\_

Anderson Antônio Neto da Silva \_\_\_\_\_