

ATA REUNIÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Aos dois dias de julho de dois mil e vinte, às sete horas e quarenta minutos, reuniram-se por videoconferência Google Meet, os membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso superior de Tecnologia em Alimentos. Na ocasião, participaram da reunião os professores: Gerson de Freitas Silva Valente, Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves, Giovana Maria Pereira Assumpção, Rejiane Avelar Bastos, Thais Odete de Oliveira, Wellington de Freitas Castro. A pauta da reunião foi a atualização do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) e Mapeamento de disciplinas do Projeto Reencontro. O professor Wellington conduziu a reunião apresentando todas as alterações no PPC sugeridas anteriormente pelo NDE. Os membros do NDE conferiram e discutiram sobre novas alterações. A forma da escrita da palavra Câmpus foi padronizada em todo o documento. Foram apresentadas alterações na redação do texto, já propostas nas reuniões anteriores, nas páginas 9, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 22, 30, 31, 32, 33, 114, 151. Na página 22, 4º parágrafo, a professora Giovana sugeriu alteração na redação do texto e na página 31, 4º parágrafo, a mesma sugeriu retirar a palavras “novas”. 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”. 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”. Na ementa da disciplina Legislação de Alimentos foi inserido do tópico “Ética profissional”. A ementa da disciplina Gestão empresarial foi alterada segundo sugestão do professor Helder 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. A professora Giovana sugeriu atualização nas referências complementares e alteração 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”. A professora Giovana sugeriu alterar a 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”. A professora Romilda como responsável pela disciplina Gestão da qualidade na indústria de alimentos, sugeriu alteração da ementa para: “Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil. Gestão de qualidade total (GQT): conceitos e ferramentas. Sistemas da qualidade para alimentos. Normas de garantia da qualidade para alimentos (NB ou ISO 9000 e Portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAA,46/98_MAA). Conceitos e 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”. A professora Giovana sugeriu alguns tópicos para ementa da mesma disciplina: “Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil. Gestão da qualidade em alimentos: conceitos, princípios e ferramentas. Normas nacionais e internacionais vigentes na gestão da qualidade e segurança de alimentos (IN, Portarias, ISSO, FSSC, BRC, Global Gap, IFS, Halal, Kosher)”. Os membros do NDE decidiram encaminhar as duas sugestões para apreciação do colegiado. Na ementa da disciplina Análise de Alimentos foram inseridos os tópicos “Análise Instrumental. Perfil de Textura em Alimentos”, conforme sugestão do professor Gerson. Na ementa da disciplina Tecnologia de produtos apícolas a professora Márcia como responsável pela disciplina sugeriu a seguinte alteração: “Introdução à apicultura, morfologia das abelhas, localização do apiário e manejo das colmeias; contextualizar o estudo dos diversos produtos apícolas, sua importância comercial e como alimento nutracêutico; 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 professora Giovana sugeriu alteração da ementa da mesma disciplina para: “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”. Os membros do NDE decidiram encaminhar as duas sugestões para apreciação do colegiado. A professora Giovana sugeriu alterar alguns tópicos da ementa da disciplina Tecnologia de leite e derivados II, retirando o nome dos queijos abordados. 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 conforme sugestões das professoras Gilma, Giovana e Rejane. 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. A projeção da carga horária docente foi atualizada e corrigida. A numeração e ordem dos anexos foi conferida pelos membros do NDE e o professor Wellington ficou responsável por realizar as devidas correções. Às nove horas e quarenta e cinco minutos encerrou-se a pauta sobre o PPC e

Wellington de Freitas Castro_____