

# PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

### Missão da Universidade Federal de Viçosa

"Exercer uma ação integrada das atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando à universalização da educação superior de qualidade, à promoção do desenvolvimento das ciências, letras e artes e à formação de cidadãos com visão técnica, científica e humanística, capazes de enfrentar desafios e atender às demandas da sociedade."



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

#### Coordenador do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Prof. Allan Robledo Fialho e Moraes

#### Comissão Coordenadora do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Prof. Allan Robledo Fialho e Moraes

Profa. Camila Rocha da Silva

Prof. Evandro Galvão Tavares Menezes

Profa. Fabrícia Queiroz Mendes

Profa. Isabela Costa Guimarães

Prof. Miguel Júnior Cezana

#### Representante discente

O processo de incrição para a eleição dos novos representantes discentes encontra-se em andamento, de forma que o curso está, momentaneamente, sem representante discente

# Sumário

1.	<b>IDEN</b>	TTIFICAÇÃO DO CURSO	5
2.		ESENTAÇÃO DO CURSO	
<b>3.</b>			10
4.			
<b>5.</b>	<b>OBJI</b>	ETIVOS DO CURSO	12
5.1 (		vo Geral	
5.2		etivos Específicos	
6.		FIL PROFISSIONAL, COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	
6.1		fil profissional do egresso	
<b>6.2</b>		npetências e Habilidades	
7.		ANIZAÇÃO CURRICULAR	
7.1		mação Geral	
7.2		mação Específica e/ou Profissional	
7.	2.1	Formação Básica:	16
7.	2.2	Formação Profissional Básica:	16
7.	2.3	Formação Profissional Específica:	17
7.2.4		Formação Complementar:	
7.	2.5	Estágio Supervisionado:	17
7.	2.6	Trabalho de Conclusão de Curso:	18
7.	2.7	Atividades Complementares:	18
7.3	Est	ágio Curricular Supervisionado	18
7.4		vidades complementares	
7.5		vidades curriculares de extensão	
<b>7.6</b>	Tra	balho de Conclusão de curso (TCC)	20
7.7	Edu	ıcação das Relações Etnicorraciais e para o Ensino de História e	
	Cul	tura Afro-brasileira e Africana	21
<b>7.8</b>		íticas de Educação Ambiental	
<b>7.9</b>		eitos Humanos	
8.		GRALIZAÇÃO E MATRIZ CURRICULAR DO CURSO	
8.1		iz Curricular	
		ODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM	
10.	AVA	LIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM	26
11.		NOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – N	
10		CESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM	
		IO AO DISCENTE	
		OAVALIAÇÃO DO CURSO	
14. 1 <i>5</i>	ULL	RESSO NO CURSORAS ATIVIDADES DO CURSO	33 24
		URSOS HUMANOS	
16.1 Colegiado do Curso			
16.1.1 Atuação do Coordenador			
		•	
		AESTRUTURA	
		nete de trabalho para professoresaço de trabalho para a Coordenação de curso e serviços acadêmic	
1/.4	ESD.	aco de tradamo para a Coordenacão de curso e serviços academic	いち…シソ

17.3 Salas de Aula	39
17.4 Acesso dos alunos a equipamentos de informática	41
17.5 Laboratórios didáticos especializados – Quantidade	43
17.6 Laboratórios didáticos especializados – Qualidade	43
17.7 Laboratórios didáticos especializados – Serviços	45
17.8 Biblioteca	45
17.9 Periódicos especializados	46
ANEXO I. Ata da reunião do CEPE que autorizou a criação do curso	50
Continuação do Anexo I. Ata reunião do CEPE - Autorização de Altera	
Nome do Curso	59
ANEXO II. Portaria de Renovação de Reconhecimento do Curso	74
ANEXO III. Diretrizes Curriculares do Curso	78
ANEXO IV. Matriz Curricular do Curso	82
ANEXO V. Regulamento do Estágio Supervisionado	89
ANEXO VI. Regulamento do TCC	95
ANEXO VII. Normas de Funcionamento dos Laboratórios	111
ANEXO VIII. Dados dos recursos humanos envolvidos no Curso	142
ANEXO X. Resolução do CEPE aprovação das Diretrizes para os Curso	os de
Graduação da UFV (Resolução 05 /2018)	
ANEXO XI. Resolução do CEPE instituição da Comissão Coordenador	a de
Curso (Resolução 09/2015)	
ANEXO XI – Atos de nomeação da comissão coordenadora	
•	

# 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Modalidade oferecida: Bacharelado

Título acadêmico conferido: Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Início de funcionamento: 2008

Portaria de Reconhecimento: Portaria do MEC Nº 309 de 20/05/2014 Portaria de

Renovação de Reconhecimento: Portaria Nº 795 de 26/07/2017

Modalidade de ensino: Presencial Regime de matrícula: Semestral

Tempo de duração: Prazo padrão de quatro anos (oito semestres)

Carga horária total: 3075

Número de vagas oferecidas: 50 (cinquenta) vagas anuais

Turno de funcionamento: Integral

Forma de ingresso: Definida conforme o Regime Didático da UFV

Local de funcionamento: Campus Rio Paranaíba

Endereço:

Universidade Federal De Viçosa – UFV

Campus Rio Paranaíba

Rodovia MG-230 Km 7 Caixa Postal 22 CEP 38810-000 - Rio Paranaíba – MG Tel.: (34)

3855-9448

Site: <a href="http://www.cta.crp.ufv.br/">http://www.cta.crp.ufv.br/</a>

## 2. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O presente documento apresenta o projeto pedagógico do curso de BACHAREL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS do Campus Rio Paranaíba da Universidade Federal de Viçosa. Balizado na vocação agroindustrial da região, o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos tem por objetivo fornecer subsídios ao desenvolvimento sustentável da região.

O bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos poderá desempenhar funções de análise de alimentos, objetivando o fornecimento de alimentos de qualidade para a população, bem como funções de desenvolvimento e acompanhamento de processos agroindustriais. Uma das atividades de importância ímpar na agroindústria atual é a do desenvolvimento de novos produtos visando o melhor aproveitamento da matéria-prima, evitando desperdícios e em consonância com as normas de saúde vigentes e a preservação ambiental.

Rio Paranaíba insere-se na Microrregião de Patos de Minas, e tem como municípios limítrofes: São Gotardo, Ibiá, Campos Altos, Arapuá, Matutina, Carmo do Paranaíba e Serra do Salitre, estando acerca de 350 km da capital mineira e 530 km de Viçosa.

O município está localizado no Alto Paranaíba, que é uma das dez regiões de planejamento do Estado de Minas Gerais. Pertence, juntamente com o Triângulo Mineiro, à Mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. É formada pela união de 66 municípios agrupados em sete microrregiões, localizada na região oeste de Minas Gerais. Conta com 2.176.060 habitantes, bem como uma área de 90.545 km², equivalente a 15,4% do território mineiro. Em comparação com as demais mesorregiões do estado, dispõe do terceiro maior contingente populacional e da segunda maior área. Segunda maior economia do estado, a mesorregião tem hoje forte influência estadual.

Rio Paranaíba e região, até a década de 1970, apresentavam uma agricultura voltada para um modelo econômico em que só eram aproveitados os terrenos chamados de cultura, e a população, predominantemente rural, cultivava milho e feijão e cuidava de pequenos rebanhos bovinos leiteiro e de corte. A partir de 1970, com a exploração econômica e racional do cerrado, bancos, EMBRAPA e EMATER se uniram, financiaram e deram suporte à agricultura regional, instalando na região o Programa de Assentamento

Dirigido do Alto Paranaíba - PADAP. Foram criadas as Cooperativas Cotia e

Mirandópolis, e outros grupos, e pessoas físicas com grande sucesso. Passado o tempo de experiências, o profissionalismo e a eficiência tomaram conta e surgiram outras culturas, como café, soja, trigo e olerícolas, aproveitando-se o grande manancial de água existente no município.

No cenário nacional, o município de Rio Paranaíba destaca-se como maior produtor de alho, o segundo maior produtor de café do cerrado, e um dos maiores produtores de abacate, cenoura, cebola e batata. A produção de trigo por hectare é superior à de regiões do sul do país.

Sua pecuária leiteira vem se desenvolvendo em quantidade e qualidade do rebanho, produzindo, atualmente, cerca de 80.000 litros de leite/dia, conforme dados da Prefeitura Municipal.

Sendo de grande relevância para o desenvolvimento do país, a região agora conta com um Campus da Universidade Federal de Viçosa (UFV), a primeira instituição federal de ensino superior do Alto Paranaíba. Comprometida com ensino e a pesquisa de qualidade, a UFV poderá contribuir para a formação de profissionais capacitados para atender a demanda do mercado e para a implementação de ações que venham a ampliar o desenvolvimento da região.

O estabelecimento do Campus da Universidade Federal de Viçosa em Rio Paranaíba foi delineado durante meses, com a participação de representantes das lideranças regionais, em diversos encontros em Rio Paranaíba, Belo Horizonte e Brasília, a partir de 2005.

No dia 25 de julho de 2006, o Conselho Universitário da Universidade Federal de Viçosa - CONSU – em sua 321ª reunião, aprovou, por unanimidade, a criação do Campus Rio Paranaíba (CRP). A 1ª Etapa desse projeto deu-se com a implantação do Curso de Agronomia, (Autorização CEPE/UFV Ata 431 de 25/08/2006, 2ª sessão), integral, 50 vagas, e do Curso de Administração, (Autorização CEPE/UFV Ata 431 de 25/08/2006, 2ª sessão), diurno e noturno, 100 vagas, cujas atividades tiveram início em 10 de setembro de 2007.

A 2ª etapa aconteceu em 2008, com o acréscimo dos cursos de Sistemas de Informação (100 vagas) e Bacharelado em Ciências de Alimentos (50 vagas). Mais cursos seriam implantados nas 3ª e 4ª etapas e, ao término da implantação, teríamos 600 alunos ingressos. Assim, após a implantação dessas etapas, o equilíbrio dos ingressos e

graduações, proporcionou ao Campus de Rio Paranaíba ter, aproximadamente, 2.500 alunos.

Em agosto de 2008, tiveram início as atividades dos cursos: Ciências de Alimentos (Autorização CEPE-UFV, Ata 448 de 10/04/2008, Anexo I), integral, 50 vagas, e Sistemas de Informação, (Autorização CEPE-UFV Ata 448, de 10/04/2008), com 100 vagas, sendo, turno integral, 50 vagas, e noturno, 50 vagas; conforme previsto na 2ª Etapa.

Em outubro de 2015, objetivando uma melhor identificação do curso e dos profissionais, principalmente em relação às atribuições relacionadas à profissão, o nome do curso foi alterado para Ciência e Tecnologia de Alimentos (Autorização CEPE-UFV, Ata 510 de 18/09/2015, Anexo I).

Sendo a produção econômica da região calcada na agricultura e pecuária, o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos torna-se de extrema relevância devido ao seu potencial de agregação de valor ao produto agrícola. Além disso, é crescente a preocupação não apenas com a quantidade de alimentos produzida, mas com sua qualidade e com as perdas frequentes durante o processo de colheita, o que torna o profissional especializado em análise e processamento de alimentos imprescindível para o desenvolvimento sustentável. Com isso, a região poderá ser beneficiada pela abertura de indústrias de alimentos, laboratórios de análises de alimentos, incubadoras tecnológicas e parcerias público-privadas, elevando a oferta de emprego e impulsionando o desenvolvimento regional.

A matriz curricular do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Anexo IV) tem sido constantemente revista para contemplar disciplinas que forneçam subsídios para a formação em ciência de alimentos e também em tecnologia de alimentos, oferecendo disciplinas de formação tecnológica ampla, mas também que abordam tecnologias de produtos da região, como café e leite. Diversos projetos de pesquisa, ensino e extensão têm sido realizados por docentes, discentes e técnicos ligados ao curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, visando à formação do discente e atender às demandas da região.

Com a recente alteração da Reitoria da Universidade Federal de Viçosa, um novo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) foi elaborado e aprovado nos Colegiados Superiores da Universidade em maio de 2012. A versão eletrônica do documento pode

ser encontrada na página do Plano de Desenvolvimento Institucional, no endereço eletrônico: https://ppo.ufv.br/equipe/

Como ferramenta de Planejamento Institucional (<a href="http://www.planejar.ufv.br/">http://www.planejar.ufv.br/</a>), a UFV consolidou um processo de planejamento participativo e integrado em cinco planos:

Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI;

Endereço eletrônico: <a href="http://www.pdi.ufv.br/">http://www.pdi.ufv.br/</a>

Plano de Gestão;

Endereço eletrônico: <a href="http://www.planejar.ufv.br/?page\_id=66">http://www.planejar.ufv.br/?page\_id=66</a>

Projeto Pedagógico Institucional - PPI;

Endereço eletrônico: <a href="http://www.planejar.ufv.br/?page\_id=11">http://www.planejar.ufv.br/?page\_id=11</a>

Plano de Desenvolvimento Físico e Ambiental - PDFA;

Endereço eletrônico: http://www.planejar.ufv.br/?page\_id=17

Plano Diretor de Tecnologia de Informação – PDTI

Endereço eletrônico: <a href="http://www.planejar.ufv.br/?page\_id=13">http://www.planejar.ufv.br/?page\_id=13</a>

Alguns destes planos ainda estão em fase de reestruturação para adequação à realidade multicampi da Universidade Federal de Viçosa.

O PDI foi coordenado pela Reitoria e elaborado pelas Pró-Reitorias e pelas Diretorias dos Campi da UFV-Florestal e da UFV-Rio Paranaíba, considerando a vocação e as competências da UFV, bem como as demandas regionais.

Quanto aos compromissos descritos no PDI, estão: - a reestruturação do ensino de graduação na UFV; - fortalecimento das coordenações de curso por meio da concessão de recursos orçamentários; - elaboração e aprimoramento das matrizes curriculares e projetos pedagógicos dos cursos implantados no Campus da UFV-Rio Paranaíba; - divulgação da política de mobilidade acadêmica inter-campi; - implantação de mecanismos de acompanhamento de egressos dos cursos do Campus com avaliação dos resultados; - ampliação das oportunidades de estágio para os discentes do Campus da UFV-Rio Paranaíba; - estímulo à interdisciplinaridade e ações conjuntas, em acordo com os projetos pedagógicos dos cursos, e; - incentivo e apoio à realização das Semanas Acadêmicas.

# 3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O novo cenário do profissional de Ciência e Tecnologia de Alimentos deve contemplar aqueles que possam exibir em seu perfil além de forte embasamento conceitual, aspectos como iniciativa, criatividade, adaptabilidade e empreendedorismo. Conhecimentos adequados sobre relações humanas, impactos tecnológicos no meio ambiente, mercado e finanças são hoje exigidos dos profissionais egressos dos cursos em geral. Outro aspecto a ser destacado neste novo perfil profissional é a necessidade de ter desenvolvido o espírito crítico para perceber, interferir e modificar as questões prementes de nossa sociedade e, ao mesmo tempo, ser capaz de adaptar-se de forma responsável e rápida em diferentes funções e situações, praticadas em ambientes altamente dinâmicos. Desta forma, novos desafios têm sido impostos às instituições formadoras, exigindo estruturas curriculares mais flexíveis, que permitam alterações no conteúdo, sempre que necessárias, para formar profissionais críticos, inovadores e adequados às necessidades da sociedade em geral. Para isso é necessário um currículo com características transversais, onde a interdisciplinaridade deve ser colocada em prática.

As Leis e os Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional de Educação, Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Viçosa que pautaram esta proposta são as seguintes:

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996;
- Resolução Normativa no 257, de 29 de outubro de 2014 do Conselho Federal de Química (CRQ), que estabelece as atribuições dos profissionais de Química (Conselho no qual o bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos terá seu registro profissional), além de estabelecer a carga horária mínima de áreas específicas que devem ser cumpridas pelos cursos de graduação nos quais os profissionais obterão registro profissional no CRQ;
- Resolução CNE/CP No 01 de 17 de junho de 2004, que dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Etnicorraciais e para o ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana.

- Resolução CNE/CES No 2, de 18 de junho de 2007 que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;
- Decreto no 5.626, de 22 de dezembro de 2005 que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- Portaria normativa no 40 de 12/12/2007, Art. 32, (alterada pela Portaria normativa MEC nº 23 de 01/12/2010 publicada em 29/12/2010), que exige a disponibilização das informações acadêmicas na forma impressa e virtual;
- Decreto no 4.281, de 25 de junho de 2002 que regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental e integra a educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, continuo e permanente;
- Resolução no 1, de 30 de maio de 2012, do Conselho Nacional de Educação (CNE), que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH) a serem observadas pelos sistemas de ensino e suas instituições.
- Lei no 12.764, de 27 de dezembro de 2012 que dispõe sobre o atendimento às pessoas com Transtorno do Espectro Autista.
- Resolução do CEPE No 09/2015, que aprova a forma de Gestão Acadêmica dos cursos de graduação da UFV, sendo exercida por um colegiado, denominado Comissão Coordenadora;
- Resolução do CEPE No 11/2016, que aprova as Normas para Preenchimento de Programas Analíticos de Disciplinas;
- Resolução do CEPE No 05/2018, que aprova as Diretrizes para os cursos de graduação da UFV;
- Resolução do CEPE No 6/2022, que regulamenta a creditação curricular das atividades de extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal de Viçosa.

# 4. CONCEPÇÃO DO CURSO

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos surgiu da necessidade em atender a demanda sócio regional, tendo como objetivo principal a formação de profissional de nível superior, com capacidade para desempenho profissional técnico-científico para atuar na conservação, processamento e aproveitamento de alimentos, atuando como agente social comprometido com a promoção do desenvolvimento sustentável e preocupação com o meio ambiente. Foi concebido para formar Bacharéis em Ciência e Tecnologia de Alimentos capacitados a desempenhar as atividades profissionais amparadas pela Resolução Normativa no 257, de 29 de outubro de 2014 do Conselho Federal de Química (CRQ), que estabelece as atribuições do profissionais de Química.

#### 5. OBJETIVOS DO CURSO

#### 5.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do curso é a formação de profissionais na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, capacitados para a realização de análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos, para a pesquisa inovadora na solução de problemas relacionados com o processamento de alimentos e a agregação de valor em pequenas e grandes propriedades, bem como na agroindústria, sempre pautados em valores éticos e morais, visando o desenvolvimento sustentável.

## **5.2 Objetivos Específicos**

Estimular o pensamento crítico do aluno, aperfeiçoando sua capacidade investigativa e inovadora;

- Desenvolver a habilidade de expressão e comunicação;
- Estimular e desenvolver a habilidade de trabalho em grupo, aprimorando valores éticos e humanísticos necessários para a convivência com a pluralidade de ideias;
- Estimular a compreensão da importância dos trabalhos interdisciplinares na formação profissional e na solução de problemas;
- Despertar o espírito empreendedor;
- Estimular as habilidades técnico-científicas através de iniciação científica e/ou tecnológica;

- Proporcionar a formação de profissional que tenha a possibilidade de atuar nas áreas de ensino, pesquisa e extensão;
- Proporcionar a integração dos alunos com a iniciativa privada através de estágios;
- Proporcionar o conhecimento necessário para o bom desempenho profissional;
- Proporcionar a compreensão dos fenômenos físicos, químicos e biológicos ocorridos com os alimentos na pós-colheita, bem como no seu transporte e armazenamento;
- Proporcionar o conhecimento básico sobre as transformações dos alimentos e sua função na saúde humana e no metabolismo energético;
- Proporcionar a habilidade no manuseio de equipamentos utilizados em análise de alimentos e na interpretação dos dados obtidos;
- Proporcionar o conhecimento acerca do processamento de diferentes tipos de alimentos;
- Estimular a responsabilidade no sentido de considerar a sustentabilidade ambiental e o maior aproveitamento dos alimentos e nutrientes, evitando o desperdício.

# 6. PERFIL PROFISSIONAL, COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

#### 6.1 Perfil profissional do egresso

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos atende à Resolução Normativa no 257, de 29 de outubro de 2014 do Conselho Federal de Química (CRQ), que define as atribuições do profissionais de Química, além de estabelecer a carga horária mínima de áreas específicas que devem ser cumpridas pelos cursos de graduação nos quais os profissionais obterão registro profissional no CRQ.

O perfil do egresso no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos deve pautarse nas habilidades e competências necessárias para o exercício da profissão, antevendo e acompanhando crítica e sistematicamente as tendências alimentares e as novas descobertas sobre o papel dos alimentos na saúde humana, colaborando para incrementar a expectativa de vida, a saúde e a qualidade de vida dos seres humanos.

O profissional formado em Ciência e Tecnologia de Alimentos deverá estar apto a realizar inovações e absorver novas tecnologias que permitam o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, de novas embalagens para alimentos e de aproveitamento de subprodutos industriais ou agrícolas evitando desperdícios e contribuindo para a

sustentabilidade.

Tendo em vista os padrões de exigência do mercado, bem como os aspectos de saúde alimentar, o profissional egresso deverá estar apto a realizar análises biológicas (detecção de patógenos ou de genes exógenos, por exemplo) e químicas (toxicológicos, detecção de agroquímicos, por exemplo) em alimentos in natura e processados pela indústria, de modo a garantir a sua qualidade visando o bem-estar social.

O egresso em Ciência e Tecnologia de Alimentos também deverá estar apto a seguir a carreira acadêmica em programas de pós-graduação e consequentemente como docente em nível superior nas diferentes áreas específicas do curso, bem como nas áreas correlatas.

O Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos proporcionará ao egresso a capacitação necessária para exercer as atividades de pesquisa inerentes a um curso de bacharelado, e necessárias para o desenvolvimento de suas atividades inovadoras em empresas ou mesmo em pesquisa acadêmica.

O egresso em Ciência e Tecnologia de Alimentos também deverá estar apto a seguir carreira extensionista, atuando no atendimento a agroindústria, objetivando agregação de valor aos produtos agropecuários, aumentando a renda para a agricultura familiar.

#### **6.2** Competências e Habilidades

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos deverá garantir ao egresso habilidades e competências para trabalhar com alimentos destinado ao consumo humano de modo a garantir sua segurança e padrões de higiene, em consonância com as recomendações da Organização Mundial da Saúde. Assim, no decorrer do curso, o aluno deverá desenvolver as seguintes habilidades e competências:

- Conhecer e compreender os processos de industrialização de alimentos;
- Aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos;
- Desenvolver atividades de pesquisa em processos de transformação de alimentos;
- Desenvolver atividades de análises da composição e qualidade de alimentos;
- Planejar, elaborar e coordenar projetos e serviços;
- Atuar em equipes multidisciplinares compreendendo a importância das relações humanas e da ética profissional;
- Avaliar o impacto das atividades profissionais no contexto social, ambiental,

econômico e da saúde humana;

- Conhecer e atuar no mercado agroindustrial;
- Comunicar-se eficientemente nas formas oral e escrita.

# 7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

#### 7.1 Formação Geral

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – Campus Rio Paranaíba, foi elaborado para fornecer ao estudante formação generalista em Ciência e Tecnologia de Alimentos, bem como uma visão crítica, sendo o professor um sistematizador de ideias e não somente uma fonte principal de informações para os estudantes. Nas discussões de diretrizes curriculares, observam-se tendências que demonstram preocupação com uma formação mais geral do estudante, com a inclusão, nos currículos institucionais, de temas que propiciem a reflexão sobre caráter, ética, solidariedade, responsabilidade e cidadania. A integralização curricular não é vista apenas como resultado de aprovação em disciplinas que preencham as fases ou horas-aulas destinadas ao curso. O estudante deve ter tempo e ser estimulado a buscar o conhecimento por si só, deve participar de projetos de pesquisa e grupos transdisciplinares de trabalhos, de discussões acadêmicas, de seminários, congressos e similares; deve realizar estágios, desenvolver práticas extensionistas, escrever, apresentar e defender seus achados.

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos funciona em período integral, estruturado em módulos semestrais onde os conteúdos são apresentados em uma sequência que possibilita a integração dos mesmos entre as diferentes áreas da Ciência e Tecnologia de Alimentos e áreas afins. Nos primeiros semestres o aluno tem contato com as disciplinas de base nas diferentes áreas do conhecimento, com o objetivo de fornecer os subsídios necessários à sua formação profissional, bem como a formação humanística necessária para sua vida como cidadão pautado em valores éticos e direcionado ao bemestar social e ao desenvolvimento sustentável. Na sequência, o aluno tem contato com disciplinas de formação básica, indispensáveis para sua formação na área de análises e processamento de alimentos, culminando com disciplinas de formação específica em diferentes produtos alimentícios, capacitando-o a desenvolver atividades nas mais diversas áreas da indústria.

O estágio supervisionado em empresas agroindustriais é de extrema importância

para o aluno, possibilitando ao acadêmico o contato inicial necessário para sua completa formação profissional, além de propiciar a articulação da teoria com a prática. Adicionalmente, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) permite o contato do formando em Ciência e Tecnologia de Alimentos com as áreas de ensino, pesquisa e extensão, possibilitando também a articulação de teoria e prática, além de utilizar o conhecimento adquirido nas diversas disciplinas do curso para realização de seu projeto. Ao final do Trabalho de Conclusão de Curso, o estudante matriculado apresentará um seminário aberto a todos os estudantes do curso, possibilitando aos estudantes matriculados do curso visualizarem a importância do conhecimento adquirido nas disciplinas para posterior realização de trabalhos nas diversas áreas do curso.

## 7.2 Formação Específica e/ou Profissional

O currículo do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos é composto pela seguinte estrutura:

#### 7.2.1 Formação Básica:

Composta por disciplinas obrigatórias básicas das grandes áreas do conhecimento – exatas, biológicas, humanas e da saúde. São disciplinas oferecidas nos quatro primeiros semestres do curso, principalmente, fornecendo o conhecimento de base necessário para as disciplinas profissionalizantes. Ainda, a disciplina de Introdução à Ciência de Alimentos tem a finalidade de mostrar ao aluno as principais atividades desenvolvidas pelo bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, seu campo de atuação e responsabilidades.

#### 7.2.2 Formação Profissional Básica:

Composta por disciplinas obrigatórias que fornecem os instrumentos necessários para a aplicação do conhecimento básico nas disciplinas específicas:

Análise de alimentos

Análise sensorial

Microbiologia de alimentos

Fundamentos de fenomenos de transporte

Metodologia de pesquisa em alimentos

Operações unitárias nas industrias de alimentos

Higiene industrial e de alimentos

Toxicologia de alimentos

Princípios de conservação em alimentos

Processos bioquímicos industriais

Quimica de alimentos I

Quimica de alimentos II

Legislação de alimentos

Fundamentos e metodologia de extensão universitaria

Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos

#### 7.2.3 Formação Profissional Específica:

Composta por disciplinas obrigatórias que fornecem a habilitação necessária ao bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos:

Tecnologia de Carnes e Ovos

Embalagem de Alimentos

Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Armazenamento e Tecnologia de Oleaginosas

Processamento de Leite e Produtos Lácteos

Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos

#### 7.2.4 Formação Complementar:

O aluno de Ciência e Tecnologia de Alimentos deverá cursar, ainda, um total de 345 horas de disciplinas optativas afins à atividade de bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, tanto nas áreas biológicas, saúde, exatas, humanas ou agrárias. Dentre as disciplinas optativas, existem três disciplinas de Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos, com diferentes cargas horárias, para que assuntos atuais de relevância na área de Ciência e Tecnologia de alimentos sejam apresentados aos alunos. Assim, o professor interessado em apresentar um tema em um determinado semestre poderá escolher a carga horária que necessita e oferecer uma das disciplinas de Tópicos Especiais.

#### 7.2.5 Estágio Supervisionado:

Perfazendo um total de 240 horas, deverá ser realizado em empresas

agroindustriais ou instituições de ensino, pesquisa e/ou extensão; além de órgãos oficiais de inspeção sanitária de alimentos, como forma de permitir o contato com a realidade do mercado e da profissão.

#### 7.2.6 Trabalho de Conclusão de Curso:

Ao final do curso, o aluno deverá apresentar uma monografia (apresentação oral e escrita) referente a um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) desenvolvido durante o período letivo, em atividade prática laboratorial ou de campo.

#### **7.2.7** Atividades Complementares:

Transpõem aos conhecimentos específicos de cada disciplina individualmente. No entanto, promovem a comunicação entre outros campos do conhecimento, favorecem o diálogo permanente, que pode ser de questionamento, de negação, de complementação, de ampliação, de apreensão e compreensão de novos conhecimentos.

#### 7.3 Estágio Curricular Supervisionado

O mercado de trabalho para o profissional graduado em Ciência e Tecnologia de Alimentos é altamente competitivo, com níveis de exigência cada vez maiores. O dinamismo do setor de alimentos exige do profissional, o maior aprofundamento possível nas áreas específicas de sua formação, além de maior conhecimento e vivência das atividades industriais e de pesquisa, nas áreas em que irá atuar.

O estágio supervisionado obrigatório tem como objetivo principal, possibilitar ao estudante o contato direto com as atividades profissionais inerentes a sua área de atuação. Esta experiência possibilitará ao estudante a oportunidade de gerenciar problemas característicos da atividade profissional e aplicar os conhecimentos acadêmicos adquiridos, sob a supervisão de profissionais capacitados. O estágio pode ocorrer no âmbito de empresas de produção de insumos e produtos alimentícios de origem vegetal e/ou animal; instituições de ensino, pesquisa e/ou extensão; além de órgãos oficiais de inspeção sanitária de alimentos.

Além da importância direta para o estudante, esta experiência permite uma interação positiva para as Instituições concedentes do estágio, bem como para a Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba (UFV/CRP). A avaliação dos estudantes durante a realização dos estágios é uma valiosa ferramenta para aferição

constante da qualificação dos futuros profissionais.

Para o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV/CRP foi estabelecido a obrigatoriedade de desenvolver atividades de Estágio Supervisionado de 240 horas, no mínimo.

O Regulamento N.1 da Comissão Coordenadora do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Anexo VI), de 15 de outubro de 2015, em anexo estabelece os procedimentos necessários à sistematização da oferta e a realização de Estágio Supervisionado do curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-Campus Rio Paranaíba.

#### 7.4 Atividades complementares

Objetivando atingir o perfil profissional definido e exigido pelo mercado e também pela sociedade, a Grade Curricular do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos prevê a realização de atividades complementares, que deverão ser realizadas ao longo do curso. A ampliação do horizonte da formação profissional, possibilitando ao futuro bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos uma formação sócio cultural mais abrangente é a principal meta na implantação de tais atividades.

Atividades como iniciação científica e tecnológica, atividades de ensino, programas acadêmicos amplos, programas de extensão universitária, visitas técnicas, participação e apresentação de trabalhos em eventos científicos, organização de eventos, estágios extracurriculares, participação em seminários e palestras, realização de cursos em áreas afins à Ciência e Tecnologia de Alimentos, dentre outras, são disponibilizadas aos discentes, que devem cumprir um número mínimo de créditos em cada atividade, totalizando, para sua formação, 30 horas/aula em atividades complementares.

São realizadas atividades desde o primeiro semestre letivo, as quais são normatizadas e convertidas em horas de atividades complementares. No oitavo período do curso, os alunos se matriculam nesta disciplina e validam as atividades já realizadas.

As normas da disciplina são repassadas pelo coordenador a fim de detalhar mais como se dará o processo de entrega dos certificados, quais atividades serão válidas e quais o limites de horas de certificação por atividade. As normas também serão disponibilizadas no site da Ciência e Tecnologia de Alimentos - Rio Paranaíba (https://www.cta.crp.ufv.br/) em Disciplinas.

#### 7.5 Atividades curriculares de extensão

A disciplina tem como objetivos fazer com que o estudante desenvolva atividades de extensão ao longo do curso de graduação que complementem sua formação acadêmica. Nesta disciplina o aluno necessita creditar no mínimo 120 horas de atividades em extensão.

As atividades de extensão extracurriculares deverão ser creditadas a partir da entrega de certificados pelo aluno e validação dos mesmos pelo coordenador da disciplina.

Abaixo segue o que é caracterizado como extensão de acordo com a Resolução CEPE 06/2022. No entanto, haverá normas da disciplina repassadas pelo coordenador a fim de detalhar mais como se dará o processo de entrega dos certificados, quais atividades serão válidas e quais o limites de horas de certificação por atividade. As normas também serão disponibilizadas no site da Ciência e Tecnologia de Alimentos - Rio Paranaíba (https://www.cta.crp.ufv.br/) em Disciplinas.

As atividades de extensão a serem creditadas, de acordo com a Resolução CEPE 06/2022, deverão atender às seguintes diretrizes:

- impacto na formação do estudante;
- interação dialógica com a comunidade;
- indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- impacto e transformação social;
- interdisciplinaridade e interprofissionalidade.

De acordo com a Resolução 06 CEPE/2022, as atividades de extensão universitária a serem creditadas compreendem as seguintes modalidades:

- I Programa de extensão
- II Projeto de extensão
- III Curso de extensão
- IV Evento de extensão
- V- Prestação de serviços de extensão com ênfase nas seguintes ações:
- a) atendimento ao público em espaços de cultura, ciência e tecnologia;
- b) atendimento em saúde

#### 7.6 Trabalho de Conclusão de curso (TCC)

Entende-se por Trabalho de Conclusão de Curso uma atividade de pesquisa,

ensino ou extensão, aplicada aos alunos do curso de graduação, seguindo as orientações de um orientador. O objetivo é desenvolver o espírito criativo, científico e crítico do aluno de graduação, capacitando-o no estudo de problemas e proposição de soluções. Este objetivo deverá ser alcançado através da execução de um trabalho de forma individual no qual deverão ser aplicados os conhecimentos adquiridos no curso. Para o desenvolvimento do TCC, o estudante deverá se matricular nas disciplinas CAL 497 – Trabalho de Conclusão de Curso I e CAL 499 – Trabalho de Conclusão de Curso II. A avaliação se processa mediante a apresentação de uma monografia para uma banca examinadora composta de 3(três) membros, sendo um destes, o orientador.

O Regulamento N.3 da Comissão Coordenadora do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Anexo VII), de 08 de março de 2012, alterado em 15 de fevereiro de 2021, estabelece os procedimentos necessários à sistematização da oferta e a realização de TCC do curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-Campus Rio Paranaíba.

# 7.7 Educação das Relações Etnicorraciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana

Segundo a resolução CNE/CP n° 01/2004 – As Instituições de Ensino Superior devem incluir nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos seus cursos, a Educação das Relações Etnicorraciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes. As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Etnicorraciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africanas, têm por meta, promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção de nação democrática. O atendimento a esta exigência é realizado pelo oferecimento das disciplinas CRP297 – Sociologia Geral, que trata da educação das Relações Etnicorraciais e CAL491 – Atividades complementares, que contempla diversas atividades realizadas pelos estudantes durante o curso, como trabalhos em pesquisa, ensino e extensão, participação de diretórios acadêmicos e de grupos de discussão sobre História e Cultura Afro-Brasileira e Africanas, meio ambiente, entre outras atividades. Além destas são oferecidas as disciplinas ADE190 - Introdução à Economia, ADE390 - Economia Rural, CRP293 - Filosofia da Ciência, CRP295 -Psicologia, CRP296 - Instituições de Direito, NUR493 - Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania, direta ou indiretamente, durante as discussões em grupo com os

#### 7.8 Políticas de Educação Ambiental

O Decreto Nº 4.281/2002 regulamenta a Lei nº 9.795/1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Para o cumprimento do estabelecido neste Decreto, deverão ser criados, mantidos e implementados, sem prejuízo de outras ações, programas de educação ambiental integrados a todos os níveis e modalidades de ensino; Entendemse por educação ambiental os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade. No curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, a educação ambiental perpassa toda matriz curricular como um tema transversal. A educação ambiental faz parte do conteúdo das disciplinas desde o primeiro período do curso, nas disciplinas básicas, até os períodos finais, nas disciplinas de formação profissional. A educação ambiental está contemplada em disciplinas tais como: CAL100 Introdução à Ciência de Alimentos, CAL462 -Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos, CAL491 – Atividades complementares, CRP394 - Legislação Ambiental I e CRP395 - Legislação Ambiental II. Além disso, os estudantes têm a oportunidade de participarem de diversos eventos realizados no campus que tratam desta temática, bem como, participarem de projetos de pesquisa, ensino e extensão desenvolvendo trabalhos de educação ambiental.

#### 7.9 Direitos Humanos

A Resolução no 1, de 30 de maio de 2012, do Conselho Nacional de Educação (CNE) estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH) a serem observadas pelos sistemas de ensino e suas instituições.

Para o cumprimento destas diretrizes, no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, os direitos humanos estão contemplados nas disciplinas CAL 100 – Introdução à Ciência de Alimentos, CRP 251 – Antropologia da Alimentação, CAL 420 - Legislação de Alimentos, CRP 296 – Instituições de Direito, CRP 297 – Sociologia Geral e NUR 493 – Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania. Além disso, os estudantes têm a oportunidade de participarem de diversos eventos realizados no campus que tratam desta temática, bem como, participarem de projetos de pesquisa, ensino e extensão.

#### 8. INTEGRALIZAÇÃO E MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos tem 2730 horas de disciplinas obrigatórias, 345 horas de disciplinas optativas, sendo que um limite de 30% desta carga horária pode ser atendido por disciplinas facultativas, perfazendo um total de 3.075 horas, distribuídas em oito períodos. Da Carga horária de disciplinas obrigatórias, 30 horas constituem atividades complementares, 120 horas de atividades curriculares de extensão, 120 horas o Trabalho de Conclusão de Curso e 240 horas de estágio curricular.

As disciplinas oferecidas no Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, conforme Artigo 37 do Regime Didático de 2018 (Anexo X) poderão ser oferecidas, no todo ou em parte, utilizando metodologia a distância, num limite máximo de 20% da carga horária de cada curso, desde que a proposta da metodologia a ser empregada seja previamente aprovada pelo Conselho Técnico de Graduação.

As normas para inclusão de disciplinas semipresenciais em cursos superiores presenciais da UFV estão estabelecidas na Resolução 02/2008 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

#### 8.1 Matriz Curricular

A matriz curricular com informações sobre sequência de oferecimento, créditos, carga horária, pré-requisitos, correquisitos encontra-se no Anexo IV.

#### 9. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A aprendizagem transcende a necessária formação técnica e desenvolvimento de competências. Seu objetivo é contribuir para a formação de um cidadão imbuído de valores éticos que, com competência formal e política, possa atuar no seu contexto social de forma comprometida com a construção de uma sociedade mais justa, solidária e integrada ao meio ambiente.

A consistência da proposta pedagógica reside em orientar e fornecer os meios específicos à elaboração e à conservação de produtos alimentícios para a industrialização via conhecimento e aplicação de técnicas e operações de natureza física, química e biológica, não deixando de lado a percepção de que o processo econômico deve servir-se da natureza, mas, de forma mais duradoura, levando em conta a limitação ecológica imposta pela natureza no processo econômico de produção.

Os métodos utilizados para promover a transferência de conhecimento adotados no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-CRP são:

- Aulas expositivas, apoiadas ou não por equipamentos audiovisuais;
- Desenvolvimento de núcleos de estudo e pesquisa, utilizando-se do trabalho em equipe para consecução dos objetivos;
- Aulas de laboratório que permitam o desenvolvimento de atividades práticas, as quais poderão ser encontradas pelos futuros egressos no mercado de trabalho;
- Apresentação de seminários e elaboração de monografias.

Tem uma abordagem interacionista, onde o estudante é o centro do processo de ensino-aprendizagem. O curso de bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV - CRP organiza-se em torno de um projeto político-pedagógico que prioriza a autonomia do estudante, concebendo-o como sujeito responsável pela construção do próprio conhecimento. Reconhece-se, pois, que a educação contemporânea deve pressupor um discente capaz de autogovernar seu processo de formação e dar continuidade a ele durante e após o termo da graduação.

Neste contexto, o professor desempenha o papel de facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem – nos diversos cenários nos quais os estudantes se encontram inseridos – levando em consideração o indivíduo/estudante como ser que constrói sua própria história.

No curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – CRP, a metodologia de ensino contempla uma sequência lógica de disciplinas teórico-práticas. Nas aulas teóricas expositivas o conteúdo é apresentado estimulando discussões entre os alunos e visando à construção de um raciocínio lógico sobre o assunto/tema apresentado. São casos, situações problemas, artigos científicos, aplicabilidade de novas tecnologias e outros assuntos que permitem aos estudantes o desenvolvimento de habilidade de análise crítica e integrada de conteúdos. As aulas práticas consistem de exercícios em laboratórios, com prática com alimentos, que normalmente demandam confecção de relatórios das atividades. Além das disciplinas teórico-práticas, a interação entre teoria e prática pode ser encontrada em atividades tais como estágios, visitas técnicas, pela participação dos discentes em projetos de pesquisa, ensino e extensão, pela realização de trabalhos acadêmicos no âmbito de disciplinas curriculares, pela ênfase em sala de aula a casos práticos do cotidiano local, nacional ou internacional.

A formação científica e tecnológica dos estudantes está completada por meio da participação em programas de Iniciação Científica.

A interdisciplinaridade se viabiliza pela matriz curricular flexível que permite ao graduando cursar disciplinas diversas, mesmo em outros cursos ou áreas de formação, a seu próprio critério. Também se viabiliza pelas características do Campus universitário que, congregando diversos cursos de diferentes áreas do conhecimento em um mesmo espaço físico, promove a convivência e o compartilhamento deste espaço, resultando na troca voluntária ou involuntária de saberes tanto por meios formais (eventos científicos, culturais, etc.) quanto informais (grupos de convivência e cotidiano no Campus).

A interação entre teoria e prática e a interdisciplinaridade são enfatizadas na realização do Estágio Supervisionado e no Trabalho de Conclusão de Curso, considerados importantes elementos de concretização de todo o processo de formação do estudante de bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A relação ensino/pesquisa/extensão é enfatizada ao longo do curso por meio de diversas estratégias, tais como:

- estímulo à participação em eventos técnico-científicos;
- estímulo à publicação de artigos em periódicos científicos nacionais e internacionais, assessorados pelo corpo docente da universidade;
- desenvolvimento de atividades voltadas à comunidade local e adjacente.

Por meio da utilização de diferentes tecnologias a serviço dos docentes e discentes, a coordenação do Curso programa:

- Eventos (encontros, seminários) integradores entre discentes/docentes de outras instituições visando à troca de experiência e intercâmbios científico/cultural, como a Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos e o Simpósio de Alimentos (SIMAL).
- Seminários elaborados pelos próprios discentes sob a mediação do professor;
- Visitas técnicas a organizações, escolas, laboratórios, institutos de pesquisas, dentre outros;
- Participação em congressos científicos.

#### 10. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação do rendimento acadêmico encontra-se disciplinado pelo Regime Didático da Graduação que estabelece procedimentos e condições inerentes à avaliação. Entendendo que tais procedimentos não podem estar dissociados do processo ensinoaprendizagem, as avaliações deverão se pautar nos seguintes princípios:

Planejamento dos procedimentos de avaliação de forma integrada com o processo educacional, com conteúdos e objetivos bem definidos; (explicitado no Programa Analítico)

Utilização dos resultados dos procedimentos de avaliação para discussões e redefinições do processo ensino-aprendizagem;

Realização de avaliações formativas frequentes e periódicas;

Opção preferencial pelos instrumentos de avaliação que contemplem os aspectos cognitivos, as habilidades e as competências do processo ensino-aprendizagem;

Utiliza-se os resultados das avaliações para monitorar a eficiência do processo ensinoaprendizagem, para orientar os professores e alunos, para estimular e acompanhar o aprendizado individual dos estudantes e para garantir a obediência a padrões mínimos de qualidade de desempenho profissional dos estudantes que irão se graduar. Ou seja, as avaliações são utilizadas como uma forma de aprimoramento da educação do estudante e das práticas pedagógicas utilizadas pelos professores.

A avaliação da aprendizagem é regulamentada no Regime Didático, Capítulo V, DA AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO, atualizado anualmente, disponível no Anexo X.

# 11. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O aluno, ao ingressar no curso, tem o total apoio da Comissão Coordenadora do Curso e dos professores orientadores da graduação na preparação do seu plano de curso. Ele tem a sua disposição o Sistema de Apoio ao Ensino (SAPIENS) que é um sistema computacional que possibilita a estudantes, professores e coordenadores de curso acesso às informações gerenciadas pelo Registro Escolar. O estudante pode acessar, pelo SAPIENS, seu histórico escolar, a relação das disciplinas em que está matriculado, o plano de estudo, os dados pessoais e a análise curricular (síntese da vida acadêmica). Para utilizar o sistema, é necessário que o estudante informe o número de matrícula e senha fornecidos pelo Registro Escolar. Portanto o estudante, sob orientação, pode fazer um planejamento de suas atividades acadêmicas para todos os períodos do curso.

Outro sistema de apoio ao estudante é o PVANet, um ambiente virtual de aprendizagem (AVA) da Universidade Federal de Viçosa. Ele é utilizado para apoiar as disciplinas de cursos regulares, nas modalidades presenciais ou a distância. O ambiente dispõe de recursos didáticos e tecnológicos de grande eficiência para o processo do ensino-aprendizagem, tanto para professores quanto para alunos. Isso porque ele é de fácil compreensão e aplicação por todos os envolvidos no processo, além de permitir um acompanhamento constante e a possível revisão dos resultados obtidos pelos alunos. Cada disciplina, portanto, tem um espaço próprio no PVANet, no qual o(a) professor(a) pode disponibilizar conteúdos nos mais variados formatos (textos básicos para impressão, leituras complementares, aulas narradas, vídeos, animações, simulações, links, etc.) e diferentes ferramentas de interação – e-mail, fórum, chat, além de sistema de avaliação e entrega de tarefas. No ambiente são também disponibilizados diferentes relatórios para apoiar o professor na tarefa de controle e acompanhamento dos estudantes. Com os relatórios é possível ao professor identificar o acesso dos usuários, a participação no fórum, a realização e notas das avaliações, a entrega das atividades agendadas, entre outros.

#### 12. APOIO AO DISCENTE

A UFV procura ampliar por meio de programas especiais, as políticas de inclusão e de assistência estudantil objetivando ampliar as taxas de acesso à educação superior, com vistas ao sucesso acadêmico. Nesse sentido, a Universidade busca oferecer aos discentes, assistência psicopedagógica por meio de programas que contribuam para a redução de reprovação e evasão, e, por consequência, aumentando a taxa de diplomação. O Programa de Apoio Didático às Ciências Básicas - Programa de Tutoria, vinculado à Diretoria de Ensino, tem por finalidade dar apoio acadêmico-pedagógico a estudantes que ingressaram na UFV com deficiência de conhecimento prévio nas áreas de Biologia, Bioquímica, Física, Matemática, Química e Programação. Com esse apoio, busca-se reduzir o desnível de conhecimento básico de estudantes que ingressam nesta Instituição, diminuindo os índices de reprovação e de evasão em disciplinas e, assim, diminuir o tempo de permanência do estudante na Universidade, com incremento na qualidade da formação.

A monitoria na UFV, nos níveis I e II, é exercida por estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação e pós-graduação da UFV, respectivamente, em colaboração com professores, estudantes e administração, com vistas ao alcance dos seguintes objetivos: melhoria do nível de aprendizado dos alunos.

Por meio da Divisão BIOPSICOSSOCIAL, a UFV - CRP busca orientar estudantes nas áreas de saúde preventiva, social e psicológica.

Visando o fortalecimento da comunidade estudantil e a integração do aluno à vida universitária, o Serviço Social tem participado e promovido eventos estudantis, tais como trote solidário e campanhas de arrecadação de alimentos não perecíveis, roupas e livros, além de campanhas de doação de sangue e medula óssea, em parceria com a Fundação Centro de Hematologia e Hemoterapia de Minas Gerais, Núcleo Regional de Patos de Minas. Outra ação desenvolvida diz respeito à prevenção e manutenção da saúde da comunidade acadêmica. O Campus UFV-Rio Paranaíba, em parceria com a Prefeitura, desenvolve campanhas de intensificação da vacinação para toda comunidade universitária.

A Lei n° 12.764, de 27 de dezembro de 2012 trata da necessidade de atendimento às pessoas com Transtorno do Espectro Autista. Diante da necessidade de implementação de ações que propiciem o acesso e permanência de pessoas com necessidade específicas,

provenientes de deficiências e transtornos, a UFV criou a Unidade Interdisciplinar de Políticas Inclusivas – UPI. Esta Unidade vem coordenando e implementando ações, com o apoio da Divisão Psicossocial e da Divisão de Saúde da UFV, que visam ofertar uma educação inclusiva e de qualidade que possibilite a todos uma formação mais humanizada. No campus Rio Paranaíba, o atendimento é oferecido com o apoio do campus sede da UFV. Neste contexto, a UPI tem como objetivos:

Apoiar e orientar a comunidade universitária acerca do processo de inclusão de estudantes com necessidades educacionais específicas, tendo em vista seu ingresso, acesso e permanência, com qualidade, no ambiente universitário.

Propor soluções para a eliminação de barreiras atitudinais, arquitetônicas, pedagógicas e de comunicação no âmbito da instituição, visando garantir a permanência do estudante com necessidade educacional específica;

Acompanhar o desenvolvimento da política de inclusão do estudante com necessidade educacional específica na UFV, visando contribuir para a tomada de decisões nos vários níveis da instituição.

As ações da UPI, em parceria com as divisões Psicossocial e da Saúde, atende incluem o atendimento multiprofissional a pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Além do Espectro Autista, os atendimentos se estendem aos estudantes com baixa visão, cegueira, surdez, dislexia, déficit de atenção, discalculia ou com outra condição específica. A Unidade também é um espaço para produção de materiais pedagógicos voltados para as necessidades dos estudantes.

O Campus UFV-Rio Paranaíba oferece assistência aos discentes de graduação em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Com o objetivo de viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater a evasão, o campus UFV-CRP oferece as seguintes modalidades de Assistência Estudantil: Auxílio Moradia, Bolsa de Iniciação Profissional, Bolsa Creche e Serviço de Alimentação.

O Serviço de Psicologia desenvolve trabalhos visando à promoção e o desenvolvimento integral do ser humano. São realizados projetos voltados à prevenção e ao tratamento de problemas emocionais e relacionais, estresse, ansiedade, depressão, dificuldades de adaptação, entre outros. Dentre as atividades desenvolvidas pelo serviço, pode-se destacar: o Apoio Psicológico, espaço que possibilita ao aluno desenvolver modos de ser e estar no mundo de forma autêntica e saudável, primando pela prevenção,

pelo bem-estar biopsicossocial e pela qualidade de vida.

O Serviço de Nutrição possui atendimento individualizado para definição de diagnóstico nutricional e prescrição dietética em função da análise de indicadores diretos e indiretos, além de orientação da educação alimentar e nutricional por meio do aconselhamento em relação a mudanças necessárias para uma readequação dos hábitos alimentares, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos sadios ou enfermos.

A área de Esporte e Lazer visa estabelecer uma política para incrementar e organizar atividades esportivas e de lazer, através da elaboração de um calendário de eventos que atenda de forma efetiva aos diversos segmentos da Instituição. Para isso, são organizados os Jogos Universitários e outros eventos com caráter esportivo, artístico e cultural, além da elaboração de projetos Institucionais direcionados a incrementar a prática de atividades físicas, esportivas e de lazer na comunidade acadêmica e local. Assim, o Espaço de Integração da Recepção dos Calouros promove a interação entre calouros e veteranos, contribuindo com a integração dos alunos através do lazer.

São disponibilizados horários no ginásio poliesportivo do município diariamente, possibilitando aos discentes a prática de diversas modalidades esportivas. Trabalha-se ainda, na estruturação da Associação Atlética Acadêmica / LUVE, como Órgão representativo da UFV e na construção de áreas para a prática esportiva em nosso Campus.

O acompanhamento acadêmico do estudante é feito de acordo com o Regime Didático 2017, aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE), órgão máximo de deliberação no plano didático-científico da Universidade Federal de Viçosa, por meio da resolução Nº 03/2017, determinado nos artigos 43 e 44, transcritos a seguir:

Art. 43° - Cada estudante terá um Orientador Acadêmico indicado pela Comissão Coordenadora do curso e designado pelo Diretor de Centro de Ciências do campus Viçosa ou pelo Diretor de Ensino dos campi Florestal e Rio Paranaíba

#### Art. 44o - Ao Orientador Acadêmico compete:

- exercer o acompanhamento acadêmico dos seus orientados.
- zelar para que sejam cumpridas as determinações e recomendações constantes no Projeto Pedagógico do Curso
  - elaborar, com o seu orientado, o Plano de Estudos a ser cumprido.
- pronunciar-se, quando solicitado, em assuntos relativos às atividades acadêmicas do seu orientado.

Adicionalmente, o atendimento ao discente poderá ocorrer nos gabinetes dos professores mediante necessidade de maiores explicações dos conteúdos ministrados em sala de aula.

# 13. AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação permanente do Projeto Pedagógico do Curso é importante para aferir o sucesso do currículo do curso, como também para certificar-se de alterações futuras que venham a melhorar este projeto, vez que o projeto é dinâmico e deve passar por constantes avaliações.

O sistema de avaliação do curso envolve todos os atores sociais atuantes no processo de formação do bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Este sistema está fundamentado em fontes de informação, cujo conjunto oferece subsídios para tomadas de decisão quanto às modificações necessárias no curso.

Uma das formas de avaliação se dá a partir de informações coletadas junto aos discentes e docentes do curso contemplando os seguintes itens: estrutura curricular; organização pedagógica; recursos disponibilizados (estrutura física, equipamentos e serviços); atividades de ensino, pesquisa e extensão; corpo docente e discente.

A avaliação do Curso é realizada anualmente pelo Colegiado do Curso via questionários respondidos por docentes e discentes do curso. Essa avaliação tem a finalidade de detectar e redefinir novas diretrizes propondo mudanças que corrijam os problemas que se apresentaram durante o período avaliado. Aos discentes será aplicado um questionário elaborado pelo colegiado com o objetivo de analisar os seguintes itens: Infraestrutura e instalações, recursos humanos, segurança, qualidade das aulas, conteúdo e objetivos da disciplina, plano de ensino, programas analíticos, recursos didático-pedagógicos, bibliografia, critérios de avaliação, condições técnicas disponíveis para o desenvolvimento das disciplinas, corpo docente e outros itens que a comissão julgar necessários.

No que tange a avaliação do ensino, na Universidade Federal de Viçosa vem ao longo dos anos adotando como uma das ferramentas, a avaliação das disciplinas. A primeira avaliação que se tem notícia data da década de 1970, a partir da criação da Unidade de Apoio Didático (UAD), posteriormente denominada Unidade de Apoio Educacional (UAE), que tinha dentre suas atribuições avaliar disciplinas e promover

cursos de atualização pedagógica para o corpo docente da Instituição. Como consequência da primeira avaliação, foi realizado um curso sobre Metodologia de Ensino, abordando diversas teorias, métodos e técnicas. Entretanto, como as tentativas posteriores, essa também foi interrompida. Dando prosseguimento ao esforço mais abrangente para instituir a avaliação nas diferentes instâncias da UFV, foi instalada a Comissão Permanente de Avaliação de Disciplinas (COPAD), com o objetivo de analisar os resultados das últimas avaliações na UFV, de propor as modificações necessárias, de implantar e implementar o novo modelo.

A COPAD, órgão vinculado à Pró-Reitoria de Ensino, foi criada pela Resolução do CEPE no 17/97 e modificada pela Resolução no 02/99 com o objetivo de acompanhamento das disciplinas da Graduação, diagnosticando aspectos que devem ser mantidos ou reformulados em cada uma, para fins de melhoria e busca pela excelência do ensino e aprendizagem na UFV.

A principal razão das avaliações das disciplinas é a necessidade de tomar decisões fundamentadas no conhecimento mais profundo da realidade educacional, para:

Mudanças das políticas educacionais;

Melhoria na qualidade do ensino; e

Embasar as necessárias inovações na forma e conteúdo do curso.

Além dos objetivos gerais esta avaliação conta com os seguintes objetivos específicos:

Informar o professor sobre o desenvolvimento da disciplina que leciona, quanto a sua adequação aos cursos a que se refere, aos objetivos e à metodologia utilizada.

Fornecer aos Institutos de Ciências, subsídios para análise de problemas referentes ao desenvolvimento das disciplinas que oferece.

Propiciar à Administração Superior uma visão global do desenvolvimento das disciplinas dos diversos cursos.

Apresentar às Coordenações de Curso parâmetros para análise da adequação das disciplinas dos cursos.

Sensibilizar o professor a respeito da necessidade de avaliar continuamente o processo ensino-aprendizagem.

A Universidade Federal de Viçosa dispõe, também, de Comissão Própria de Avaliação (CPA) que é orientada pelas diretrizes da auto avaliação institucional da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). Esta Comissão realiza, a cada dois anos, a avaliação institucional que tem como principais objetivos

produzir conhecimentos; averiguar o sentido do conjunto de atividades e finalidades cumpridas pela instituição, identificar as causas dos seus problemas e deficiências; aumentar a consciência pedagógica e capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo; fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais; tornar mais efetiva a vinculação da instituição com a comunidade; julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades e produtos; e prestar contas à sociedade. Esta avaliação contempla as seguintes dimensões de desempenho institucional: (1) Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional; (2) Política de Ensino, Pesquisa e Extensão (3) Responsabilidade Institucional; (4) Comunicação e Sociedade;(5) Política de Pessoal; (6) Organização e Gestão da Instituição; (7) Estrutura Física; (8) Planejamento e Avaliação; 9) Políticas de Atendimento ao Discente; e (10) Sustentabilidade Financeira.

A avaliação externa é realizada por comissões designadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), segundo diretrizes estabelecidas pela CONAES.

Constantemente, levando-se em consideração as informações obtidas, a estrutura curricular e o Projeto Pedagógico do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos são discutidos e reavaliados pela Comissão Coordenadora.

#### 14. INGRESSO NO CURSO

A UFV-CRP oferece anualmente 35 vagas para o Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Este número de vagas oferecidas corresponde de maneira suficiente à dimensão do corpo docente e da infraestrutura do curso, garantindo assim uma oferta de qualidade e consequentemente uma excelente formação profissional. A admissão do estudante se dá por uma das seguintes modalidades: Sistema de Seleção Unificada (SISU); Concurso de Vagas Ociosas; Reativação de matrícula; Programa de Estudantes - Convênio de Graduação (PEC-G); Transferência Ex officio e por outras modalidades de processos seletivos previamente aprovados pelos Colegiados Superiores.

A forma de ingresso na graduação na modalidade de Concurso Vestibular vigorou até o ano de 2011, tendo sido extinta, conforme Resolução Conjunta CEPE/CONSU nº 01/11, e substituída, a partir de 2012, pelo do Sistema de Seleção Unificado (SISU) do MEC. A participação da UFV no SISU ocorre com 100% (cem por cento) de suas vagas, sendo 50% no sistema de cotas e 50% no sistema de ampla concorrência.

A UFV disponibiliza aos estudantes ingressantes, o Catálogo de Graduação, o Regime Didático, a Matriz Curricular, Ementário das disciplinas, dentre outras informações. Uma cópia do Regime Didático da UFV encontra-se neste PPC, Anexo X. Os estudantes têm também acesso ao PPC do Curso que fica sempre disponível aos mesmos na coordenação do Curso e no site da UFV.

#### 15. OUTRAS ATIVIDADES DO CURSO

De acordo com a LDB Nº 9.394/1996, a educação superior aponta como finalidades a indissociabilidade da realização da pesquisa, divulgação científica e o desenvolvimento de atividades de extensão. Portanto, Ensino, Pesquisa e Extensão são ações que devem andar juntas, pois, o desenvolvimento de uma reflete positivamente no desenvolvimento da outra.

A UFV, através de suas pró-reitorias, tem trabalhado para promover eventos e também propiciar a seu corpo docente condições para o desenvolvimento dos trabalhos, como infraestrutura adequada, principalmente no tocante às salas de aula e laboratórios de ensino, equipamentos, reagentes e instrumentos de bancada para o desenvolvimento de experimentos, tanto quanto biblioteca com acervo atual e variado. Além disso, procura dar condições aos professores para participar de congressos, encontros, "workshops", seminários e incentivar as pesquisas e trabalhos de extensão.

A pesquisa no Brasil é realizada em sua maior parte nas universidades, que contribuem ativamente para o desenvolvimento científico e tecnológico do país. A UFV vem se destacando na promoção de pesquisa interdepartamental e interinstitucional, permitindo a manutenção de relevantes programas de investigação, com impactos diversos na economia nacional e notáveis sucessos no plano internacional. Os resultados da investigação científica realizada na UFV são também repassados aos estudantes e ao público em geral, por meio de publicação em revistas, congressos e atividades como o Simpósio de Integração Acadêmica (SIA).

As pesquisas realizadas na UFV são viabilizadas pelos recursos das parcerias com o setor privado e pelo contínuo apoio das agências públicas de fomento, como FINEP, FAPEMIG, CNPq, CAPES, bem como fontes internacionais de financiamento, como a União Europeia e a Fundação Internacional para a Ciência, além da Funarbe e UFV Credi. Possibilitando, assim, a concessão bolsas de Iniciação Científica na UFV, como um instrumento que privilegia a participação ativa do aluno de graduação em projetos de

pesquisa com qualidade acadêmica, mérito científico e orientação adequada, individual e continuada.

A monitoria na UFV é exercida por estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação em colaboração com professores, estudantes e administração, com vistas ao alcance dos seguintes objetivos: melhoria do nível de aprendizado dos alunos, estabelecendo um contato mais estreito entre discentes e docentes com o conteúdo das matérias da(s) disciplina(s) envolvida(s); oportunizar ao monitor o enriquecimento didático-científico, capacitando-o a desenvolver as atividades de ensino, pesquisa e extensão e propiciar-lhe oportunidades de desenvolvimento científico e cultural; e tornar a monitoria parte integrante do processo educativo dos estudantes que a exerce.

A produção do conhecimento por meio da extensão universitária se faz na valorização e no intercâmbio entre saberes, acadêmico e popular. Esse processo possibilita a democratização do conhecimento com a participação da comunidade. Por esse motivo, é recorrente dizer que a extensão é uma via de mão dupla, em que a comunidade acadêmica elabora na práxis um saber e, no retorno, a universidade, submetida à reflexão teórica, é acrescida do conhecimento acadêmico. Esta dinâmica de troca de saberes acadêmico e popular tem como consequência a produção de conhecimento científico, tecnológico, artístico e filosófico, emanado da realidade brasileira e regional.

A extensão universitária possibilita que a universidade se veja não como instituição proprietária de um saber pronto e acabado, que vai ser oferecido à sociedade, mas como parte desta e, portanto, sensível a seus problemas, suas prioridades e demandas, tornando-se, nesse processo, universidade cidadã. Sabe-se que para a formação de um profissional cidadão é imprescindível a sua interação com a comunidade. Na interação, ele se identifica culturalmente, sensibiliza-se com os problemas reais, reflete sobre o conhecimento produzido pela própria universidade e tem como referência ética a realidade concreta para sua formação técnica e acadêmica. Reconhece-se, então, que a extensão universitária é concebida para além de uma atividade acadêmica, como um processo de construção de relações entre sociedade e universidade com o objetivo de instituir práticas cidadãs de pesquisa e de ensino.

A oferta de atividades de extensão busca refletir sua importância para a complementação do ensino e a necessidade de difusão e aplicação dos conhecimentos, tanto para a comunidade acadêmica quanto para a sociedade em geral, como elemento de transformação social.

Desta forma, a instituição trabalha para oferecer aos seus alunos a oportunidade de participar principalmente de projetos de pesquisa, ensino e extensão. Atualmente, os docentes que ministram disciplinas específicas do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-CRP orientam bolsistas de Iniciação científica, estudantes em estágios voluntários, bolsistas de Extensão; e estudantes cursando a disciplina TCC. Estes estudantes desenvolvem trabalhos nas mais diversas áreas do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, como tecnologia de novos produtos, aproveitamento de resíduos, análises de contaminantes, controle de qualidade, análise sensorial, microbiologia de alimentos, estudo de vida de prateleira, etc. Os estudantes do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos também trabalham em pesquisas de áreas afins, como biologia, química e bioquímica. Diversos estudantes também já atuaram ou atuam como monitores em disciplinas específicas do curso ou disciplinas básicas.

#### 16. RECURSOS HUMANOS

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos conta com um corpo docente altamente qualificado, composto por mestres e doutores, todos contratados em regime de 40 horas e dedicação exclusiva. Além disso, o Curso conta também com o apoio de técnicos que auxiliam/assessoram as atividades de ensino, pesquisa e extensão. Os dados sobre o corpo docente envolvido e técnicos-administrativos envolvidos no Curso encontram-se no Anexo IX.

O Campus Rio Paranaíba conta atualmente com 85 servidores técnicos administrativos, em diversas funções, dentre os quais, alguns auxiliam diretamente no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e atendimento aos discentes.

## 16.1 Colegiado do Curso

O Colegiado do Curso é denominado de Comissão Coordenadora, a qual exerce a função do Núcleo Docente Estruturante e tem como competência básica decidir sobre as atividades didático-pedagógicas dos cursos, além de planejar, organizar, coordenar, superintender e fiscalizar o seu desenvolvimento.

É constituído pelos docentes em efetivo exercício e por representação discente. A presidência da Comissão Coordenadora de Curso é exercida pelo Coordenador do Curso, que é escolhido pelos membros da comissão coordenadora indicado pelo (a) Diretor (a) de Ensino e designado pelo Reitor (a), auxiliado por um Suplente que é designado pelo

Diretor (a) de Ensino.

A forma de gestão didático-pedagógica do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, o papel da Comissão Coordenadora, bem como as competências segue Resolução Específica do CEPE (Anexo XI).

A Comissão Coordenadora, sob a presidência do Coordenador, trabalha constantemente para o aprimoramento do Curso, a partir da atualização quanto às legislações específicas da área e às resoluções do âmbito acadêmico interno e externo.

O mandato do Coordenador e do Suplente é de 02 anos, permitida a recondução. Destaca-se a excelente atuação do Coordenador na condução do Curso, bem como uma boa relação com os docentes, discentes e colegiados superiores.

## 16.1.1 Atuação do Coordenador

A atuação do Coordenador de Curso está estabelecida na Resolução No 09/2015 - CEPE/UFV (Anexo XI).

Coordenar um Curso no Ensino Superior requer responsabilidades cada vez mais abrangentes dentro do processo de transformação pelas quais as instituições passam atualmente.

Atuar como coordenador de Curso é ser mais que um simples mediador entre discentes e professores, é reconhecer as necessidades da área em que atua e tomar decisões que possam beneficiar toda a comunidade escolar, é atender as exigências legais do Ministério da Educação, gerir e executar o projeto pedagógico do Curso, operar novas tecnologias, avaliar o trabalho dos docentes, estar comprometido com a missão, crença e valores da instituição, estar atento às mudanças impostas pelo mercado de trabalho a fim de adequar e modernizar o curso com foco na garantia de qualidade, é gerir equipes e processos, pensando e agindo estrategicamente, colaborando com o desenvolvimento dos discentes e com o crescimento da instituição em que trabalha.

Assim, ser coordenador de Curso pressupõe possuir competências nos aspectos legal, mercadológico, científico, organizacional e de liderança. Desse modo, ao cumprir com tarefas cada vez mais complexas e que ultrapassam o conhecimento específico do Curso, o coordenador assume o perfil de gestor - peça chave para promover as alterações e introduzir propostas inovadoras no ambiente universitário. Compete a ele transformar, diariamente, conhecimento em competência.

Trata-se não apenas de competência técnica, centrada no saber fazer de modo

operacional, mas no conhecer, no saber ser e no saber viver junto, ou seja, o conhecimento dos dados isolados é insuficiente; é preciso articulá-los à iniciativa, a motivação para o trabalho, às relações interpessoais, aliando saberes sócio afetivos e cognitivos.

O regime de trabalho do coordenador é de tempo integral, com dedicação exclusiva, sendo que as horas reservadas para as atividades de coordenação do curso somam aproximadamente 25 (vinte e cinco) horas semanais.

#### 17. INFRAESTRUTURA

O Campus da UFV-Rio Paranaíba conta com dois campi: - o primeiro localizado na BR 354, km 310, a 1.300 metros da Rodovia e a uma distância aproximada de 12 km da sede do município de Rio Paranaíba, com uma área 44,5 hectares, denominado Campus I ou CRP I, e; - o segundo localizado na MG 230, km 8, a uma distância aproximada de 2,8 km da cidade de Rio Paranaíba, com uma área aproximada de 225 hectares, denominado Campus II ou CRP II.

Em termos organizacionais a Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba encontra-se subdividida em institutos nas quatro áreas de ciências (Agrárias, Humanas e Sociais, Biológicas, e Exatas e Tecnológicas) que administram o exercício simultâneo das atividades de ensino, pesquisa e extensão nos dez cursos oferecidos pelo Campus. Estão vinculados ao Instituto de Ciências Agrárias, os cursos de Agronomia e de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Os cursos de Administração e Ciências Contábeis estão diretamente ligados Instituto de Ciências Humanas e Sociais; enquanto os cursos de Sistemas de Informação, Engenharia Civil, Engenharia de Produção e Química compõe o Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas. O Instituto de Ciências Biológicas está vinculado aos cursos de Nutrição e Ciências Biológicas. Tais institutos são unidades acadêmicas-administrativas básicas de estrutura universitária para efeito de organização administrativa, didático-científica e distribuição de pessoal, compreendendo as variadas disciplinas afins.

## 17.1 Gabinete de trabalho para professores

No Campus I há um prédio com aproximadamente 3.429 metros quadrados, o qual é utilizado para vários fins, ficando as instalações deste prédio destinado principalmente às atividades de pesquisa. Já no Campus II há um prédio de aproximadamente 3.700 metros quadrados, denominado Biblioteca Central, o qual foi readequado para utilização de vários setores, dentre eles, gabinetes para professores substitutos, chefia de institutos

e diretorias.

O prédio de laboratório de ensino (LAE) possui 7.246 m2, que dispõe de 31 laboratórios didáticos, 108 gabinetes para professores, 2 auditórios, sala de técnicos e secretaria de graduação.

Outros setores de apoio aos docentes estão disponíveis, dentre eles, a Seção de Apoio ao Docente (com serviços de Xerox e apoio multimídia), a Secretaria de Graduação, Coordenações de Curso (inclusive a coordenação de Ciência e Tecnologia de Alimentos), Chefias e Diretorias.

## 17.2Espaço de trabalho para a Coordenação de curso e serviços acadêmicos

A Coordenação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos está atualmente instalada na sala LAE 124, no prédio de Laboratórios de Ensino, no Campus II da UFV-Rio Paranaíba. A sala possui uma área de aproximadamente 12 metros quadrados, mesas, cadeiras, armários, arquivos, telefonia, e 1 computador com acesso à Internet, sendo de uso exclusivo da coordenação do curso.

Para auxílio nas atividades administrativas inerentes à coordenação, há a Secretaria das coordenações, alocada no Laboratórios de Ensino (sala LAE 141) e atualmente com uma secretária, que é responsável por desempenhar funções como, por exemplo, secretariar reuniões, tramitar processos, etc.

Outro setor que realiza serviços acadêmicos é a Seção de Registro Escolar. Esta Seção é coordenada pela Diretoria de Ensino do Campus e conta atualmente com 5 (cinco) servidores que se revezam para atender os alunos em todos os horários de funcionamento da Universidade. Esta seção fica atualmente no prédio da Biblioteca Central, nas salas BBT 220, onde os alunos recebem orientações com relação ao seu curso, orientações sobre estágios, processos acadêmicos, etc.

A Seção de Apoio Docente auxilia os professores nas tarefas do dia a dia. Empréstimo de projetor, cópias de provas, impressões de materiais didáticos, dentre outras atividades de suporte ao ensino são disponibilizados nesta Seção, a qual uma sala no prédio do Laboratórios de Ensino e uma sala no PVA no Campus II e a uma sala no prédio no Campus I (CRP).

## 17.3Salas de Aula

Atualmente o Campus da UFV-Rio Paranaíba possui suas instalações físicas em

duas localizações na cidade, denominadas Campus I e Campus II.

No Campus I, no qual desenvolveram-se as atividades acadêmicas desde a implantação do curso até o final do ano de 2011, hoje é utilizado pelo curso somente para a realização de pesquisas.

As aulas teóricas que eram ministradas no Campus I foram transferidas no início do semestre letivo de 2012 para o Campus II. Desde o início do semestre letivo de 2012, todas as aulas teóricas do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, bem como para a maioria dos cursos do Campus UFV-Rio Paranaíba, estão sendo ofertadas no Campus II.

Neste, haviam duas edificações que estavam sendo utilizadas pelo curso para realização de suas disciplinas, sendo um deles o prédio da Biblioteca Central, também chamado de BBT, e o prédio do Pavilhão de Aulas, denominado PVA.

Com a entrega do prédio da Biblioteca Central (BBT) em dezembro de 2010 e a necessidade urgente de instalações físicas para atender a demanda dos cursos da UFV-Rio Paranaíba, decidiu-se readequar provisoriamente o prédio em questão para melhor atender seus alunos e funcionários, ficando o funcionamento das atividades acadêmicas da UFV-CRP distribuídas nos dois locais: Campus I e Campus II. Para isso, foi necessário um plano logístico que funciona para atender o transporte de alunos entre tais localidades.

Na readequação promovida no ano de 2011, o prédio passou a acomodar: - 07 salas de aulas (com capacidade para 50 alunos cada); - 01 auditório (para 100 pessoas); - toda a área administrativa da UFV-CRP; - Registro Escolar; - Biblioteca do Campus; - sala para empresas juniores, salas de reuniões, gabinetes para professores, salas de coordenação de cursos, sala para as chefias dos Institutos de Ciências e sala de apoio aos professores, fotocopiadora terceirizada e área de cantina/convivência externa ao prédio de 200 metros quadrados. Com a finalização do PVA no primeiro semestre de 2013, todas as aulas foram transferidas para este prédio e as salas na BBT foram convertidas em gabinetes para professores e servidores e a área destinada à biblioteca foi ampliada.

As salas de aula do Pavilhão de Aulas (PVA) possuem tamanhos diferentes, visando atender às diversas necessidades. Neste prédio temos: - 4 salas de aula para 60 alunos; - 9 salas de aula para 70 alunos; - 8 salas de aula para 50 alunos; - 2 salas para 100 alunos; - 2 salas para 140 alunos (auditório), e; - 9 salas para Tutoria/Monitoria com capacidade para 11 alunos. Sendo ainda mobiliadas com materiais didáticos básicos como: quadro e acessórios, carteiras, mesa e cadeira para professor e equipamentos de projeção móvel (quando solicitado pelo professor). As salas possuem controle acústico e ampla área de janelas para conforto térmico e trocas de ar. O PVA também conta com

sala de apoio aos professores, fotocopiadora terceirizada e área de cantina/convivência, além de estrutura administrativa.

No ano de 2019, com a finalização das obras do laboratório de ensino (LAE), as aulas práticas e os gabinetes dos professores foram transferidas para esta nova unidade. o LAE possui 7.246 m2, que dispõe de 31 laboratórios didáticos, 108 gabinetes para professores, 2 auditórios, sala de técnicos e secretaria de graduação. Os laboratórios são destinados ao ensino e possuem estruturas diferenciadas para atender as demandas de cada curso e atividade. Os gabinetes individuais dos professores dispõem de computadores e mobiliário, com acesso à internet e impressora. Os auditórios são dotados de poltronas, ar condicionado, equipamentos de som, além de espaço para cadeirantes e rampa de acesso ao palco. A estrutura externa possibilita um ambiente arborizado. No LAE há 3 laboratórios exclusivos para atividades do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos: Laboratório de processamento de Alimentos (LAE 130); Laboratório de Microbiologia de Alimentos (LAE 132) e o Laboratório de Análises físico-químicas de Alimentos (LAE 234). Além desses, o curso conta com o laboratório de Análise Sensorial que é utilizado compartilhado com o curso de Nutrição, e os outros laboratórios de análises químicas, que são utilizados nas aulas práticas das disciplinas básicas.

No campus II foi finalizado em 2021 o Centro Integrado de Pesquisa (CIP). Nesta unidade o curso conta com 3 laboratórios coordenados por professores do curso para desenvolver suas pesquisas e atender as demandas dos alunos nessa área. São os laboratórios denominados de Laboratório de Pesquisa em Alimentos, Laboratório de Leite e Derivados e Laboratório de Análises de Solos e Alimentos.

## 17.4 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

Outra importante infraestrutura disponibilizada para a comunidade acadêmica é a rede corporativa, no Campus UFV – Rio Paranaíba, a rede conta com aproximadamente 420 computadores de professores, técnico-administrativos, laboratórios e pesquisa, divididos entre os prédios CRP-I e biblioteca. O CRP-I conta com um link de fibra ótica da CTBC de 4MB, disponibilizado para acesso dos professores, técnico-administrativos e estudantes. No prédio da biblioteca, está disponível um link de 100MB da RNE (Rede Nacional de Pesquisa), dividido entre alunos, professores e técnico-administrativos, sendo que os alunos ficam em uma rede separada do corpo da UFV-CRP. Existem atualmente, 4 laboratórios de informática, sendo um do curso de Sistemas de Informação

com 50 computadores, um do curso de Engenharia de Produção com 56 computadores e outros dois laboratórios multiuso equipados com 96 computadores no total.

A Diretoria de Tecnologia da Informação tem como finalidade o apoio e a execução de atividades necessárias à condução da política de informática no âmbito da universidade, competindo-lhe especificamente: administrar os recursos computacionais de uso geral da instituição; planejar, coordenar, orientar e supervisionar os trabalhos técnicos e administrativos referentes ao uso da informática, de acordo com as necessidades da instituição; desenvolver e manter os sistemas computacionais necessários à instituição; prestar assessoria em atividades que demandam o uso da informática; propor a adoção e a difusão de novas tecnologias de informática; propiciar infraestrutura em equipamentos e serviços de informática às atividades acadêmicas e administrativas da instituição; assessorar as ações relativas à compra de equipamentos de informática; prestar assistência técnica na área de hardware e software; fazer a manutenção e dar suporte à rede computacional interna sob os aspectos físicos e lógicos.

Vários sistemas operacionais foram desenvolvidos para apoio às atividades acadêmicas e administrativas dos campi em Viçosa, Rio Paranaíba e Florestal: requisição de veículos; solicitação de mão de obra, RAEX, SAPIENS, PVANet, CPPD, Integra, RADOC, Solicitação de Serviços de Infraestrutura-PAD, Registro de Projeto de Pesquisa; Sistema de Avaliação de Disciplinas; SISORD, etc.

A rede corporativa da Universidade Federal de Viçosa - Campus de Rio Paranaíba contém uma estrutura física de cabeamento com 300 pontos UTP, segundo normas de cabeamento estruturado, instalada no Prédio do Campus e na Casa Sede e são interligados via wireless.

Em fevereiro de 2009, a UFV - Campus de Rio Paranaíba firmou um contrato de prestação de serviços com a Companhia de Telecomunicações do Brasil Central - CTBC. Este contrato teve por objetivo a prestação de serviços de instalação e manutenção de Rede de Comunicação de Dados, Voz e Imagem mediante o fornecimento de link para a UFV Campus de Rio Paranaíba. O link contém uma taxa de transmissão de 4 Mbps via fibra ótica, recurso que apresenta capacidade para transportar grandes quantidades de informações, imunidade a interferência eletromagnética, acrescentando ainda uma segurança da informação e do sistema. Nessa rede existem cerca de 300 estações interconectadas entre si e a Internet. Consta também um aparelho telefônico PABX, com 96 ramais analógicos e 4 ramais digitais distribuídos no campus CRP I. O prédio da biblioteca é equipado com um PABX híbrido com 300 ramais analógico/digital. A

Universidade Federal de Viçosa - Campus de Rio Paranaíba utiliza também um programa de inclusão digital do Governo Federal (GESAC), na qual oferece um link de 100 Mbps via satélite, que são fornecidos aos alunos do Campus via wireless.

Futuramente será oferecido ao Campus de Rio Paranaíba um link de 2 Mbps via RNP (Rede Nacional de Ensino e Pesquisa), este que será disponibilizado aos alunos, permitindo assim, um upgrade para o acesso à Internet via wireless.

No Campus estão instalados e em pleno funcionamento os softwares desenvolvidos ou com licença adquirida pela UFV como, por exemplo: para a biblioteca que utiliza o programa VIRTUA. Atualmente o Campus de Rio Paranaíba conta com dois Laboratórios muito bem estruturados com 50 microcomputadores em cada, todos eles ligados a rede com acesso à Internet, estabelecendo assim, um fator favorável ao ensino, pesquisa e extensão. Estes laboratórios atualmente são de uso compartilhado.

Todos os alunos regularmente matriculados nos diferentes cursos de graduação podem fazer uso dos laboratórios em horários pré-estabelecidos de acordo com a demanda de aulas.

#### 17.5 Laboratórios didáticos especializados - Quantidade

O Campus da UFV-Rio Paranaíba possui vários laboratórios de ensino e pesquisa das mais variadas áreas, como, por exemplo, Laboratórios de Informática, Microscopia, Botânica e Química, todos devidamente instalados no prédio do Campus I. O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – Campus de Rio Paranaíba conta com laboratórios didáticos: Laboratório de Química e Análise de Alimentos, Laboratório de Processamento de Alimentos, dois laboratórios de Química, Laboratório de Microbiologia Geral, Laboratório de Microbiologia de Alimentos e Laboratório de Informática, além de três laboratórios de pesquisa: Laboratório de Pesquisa em Alimentos, Laboratório de Leite e Derivados e Laboratório de Análises de Solos e Alimentos.

As normas a serem seguidas para a utilização dos laboratórios didáticos constam no Anexo VIII.

## 17.6Laboratórios didáticos especializados - Qualidade

Os laboratórios utilizados no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos possuem bancadas, pias, estantes, armários, cadeiras, vidrarias, materiais diversos e os

equipamentos de acordo tanto com a especificidade das disciplinas que atendem, como o número de alunos de cada turma. Além disso, vale ressaltar que em todos os laboratórios

abaixo enumerados buscou-se a adequação quanto ao grau de iluminação, limpeza, acústica, ventilação, segurança, conservação e comodidade sabidamente necessárias às atividades que neles são desenvolvidas.

O laboratório de Química do Campus de Rio Paranaíba possui cerca de 70 e 55 m2, uma sala para balança de 6 m2 e outra sala para equipamentos de 8,45 m2.

O laboratório de Química e Análise de Alimentos do Campus de Rio Paranaíba possui 55 m2.

Estes laboratórios são equipados com bancadas para atenderem a 25 alunos (cada turma prática possui 25 alunos). Estão equipados com agitadores, balanças analíticas, banho-maria, bloco digestor e destilador de nitrogênio (análise de proteínas), determinador de fibras, seladora, determinador de oxigênio, bomba a vácuo, capelas de exaustão, centrífuga, chapa aquecedora, destilador de água, espectrofotômetro, estufas de secagem, mufla, fotômetro de chama, mesa agitadora, moinho tipo faca, pHmetro de bancada e portátil, refratômetro portátil, polarímetro e evaporador rotativo. O Campus de Rio Paranaíba possui ainda sistema de cromatografia gasosa acoplado a espectrometria de massa, sistema de cromatografia líquida, absorção atômica e raio X que estão disponíveis em Laboratórios multiusuário.

O laboratório de microbiologia possui área de 55 m2, equipado com bancadas e 25 microscópios. Possui ainda um microscópio para o professor, com captura de imagem acoplado a televisão. Possui uma sala de preparo de aula (27 m2) que contém capela de fluxo, autoclave, estufa, incubadoras BOD, destilador de água, pHmetro, balança, micrótomo.

O Laboratório de Informática possui 100 m2, bancada e 50 microcomputadores. O Laboratório de Processamento de Alimentos possui área de 55 m2 e está equipado com bancadas, banquetas de madeira, mesa em aço inox AISI 304, pias, balanças, destilador de água, homogeneizador de amostras, liquidificador industrial, moedor de carnes, seladora à vácuo, fogão industrial, tanque para fabricação de queijos em aço inox AISI 304, tacho de concentração em aço inox AISI 304, despolpadeira de frutas, forno microondas, estufa de secagem com circulação de ar, freezer horizontal e refrigerador.

## 17.7 Laboratórios didáticos especializados - Serviços

O Campus conta com doze técnicos de laboratório de química e biologia que auxiliam no preparo e durante as aulas práticas nestes laboratórios e organizam os mesmos após as aulas. Também auxiliam os docentes na elaboração de aulas, execução de pesquisas e trabalhos de conclusão de curso.

#### 17.8Biblioteca

A Biblioteca do Campus UFV de Rio Paranaíba, auxilia no desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Seus recursos informacionais estão voltados às necessidades da comunidade Universitária, o seu acervo ultrapassa 11.000 exemplares, sendo estes divididos nos mais diversos tipos de materiais como livros, obras de referência, periódicos, normas técnicas, teses, materiais especiais, etc.

Seu acervo está totalmente automatizado disponível para consulta on-line via web através do software de Bibliotecas VIRTUA da VTLS Américas, o software é desenvolvido em ambiente Windows e acompanha o desenvolvimento de novas tecnologias de informação visando suprir o objetivo de Bibliotecas que buscam estar sempre à frente. Através dos recursos disponibilizados pelo software o acervo da Biblioteca UFV Campus de Rio Paranaíba pode ser conhecido mundialmente. Contamos com computadores para acesso ao software no hall de entrada da Biblioteca.

A Biblioteca conta com espaços destinados à área de consulta a livros, consulta a periódicos, área de escaninhos, obras de referência, espaço para estudo em grupo e sala de processamento técnico.

Com o objetivo de melhor atender nossos usuários, oferecemos ainda serviços de orientação individual, o qual é realizado pelo profissional Bibliotecário. Alguns destes serviços são: empréstimo domiciliar, consulta local, empréstimo entre bibliotecas, orientação à pesquisa bibliográfica, orientação na normatização de trabalhos científicos, orientação à referência bibliográfica e obras em reserva.

A Biblioteca da UFV Campus de Rio Paranaíba oferece aos usuários através da Internet os seguintes serviços:

COMUT – Programa de Comutação Bibliográfica: tem a finalidade de suprir documentos de interesse da comunidade universitária, que não estão disponibilizados no

acervo da biblioteca. Este serviço permite a busca e obtenção de documentos on-line através do acervo das principais bibliotecas do país, e conta ainda com o serviço chamado Busca Monitorada, que permite a localização, a obtenção e o envio ao usuário de documentos existentes em instituições, fora da rede comut, no Brasil e no Exterior.

Contamos também com os recursos disponíveis na Biblioteca Central da UFV sede Campus Viçosa, que através do EMPRÉSTIMO ENTRE BIBLIOTECAS supre as necessidades de recursos que ainda não dispomos, este serviço foi criado com a finalidade de eliminar possíveis barreiras, possibilitando assim atender as demandas de nossos usuários. Salientamos ainda que este Serviço de Empréstimo entre Bibliotecas está aberto a qualquer Biblioteca do país, tanto para solicitações internas quanto externas.

As bibliografias básicas e complementares do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com os respectivos quantitativos de exemplares, constam nos programas analíticos das diversas disciplinas e encontram-se disponíveis na Biblioteca do Campus UFV de Rio Paranaíba.

#### 17.9 Periódicos especializados

A UFV através de convênio com a CAPES disponibiliza o Portal de Periódicos da CAPES que oferece acesso a textos completos de artigos selecionados de mais de

15.475 revistas internacionais, nacionais e estrangeiras, 126 bases de dados com resumos de documentos em todas as áreas do conhecimento e seis bases de patente. Inclui também uma seleção de importantes fontes de informação acadêmica com acesso gratuito na Internet.

O Portal de Periódicos da Capes disponibiliza publicações científicas adquiridas de editoras internacionais a 194 instituições no Brasil. As informações são acessadas por meio de bases de dados eletrônicas. Dados do órgão, criado em 2000, informam que 20 instituições de ensino e pesquisa, dentre elas a Universidade Federal de Viçosa, são responsáveis por quase 68% dos acessos. Em 2007, foram contabilizados 826.296 acessos por estudantes e professores da UFV, o que colocou a Instituição como o 120 maior usuário do sistema.

O uso pelos pesquisadores dos periódicos disponíveis no portal se reflete no ensino e na produção acadêmica da instituição. O acesso à informação ampla e atualizada através do portal exerce um impacto direto sobre a qualidade da produção científica dos professores, dos estudantes de pós-graduação e de iniciação científica. Como resultado final, temos uma formação altamente qualificada dos estudantes, sobretudo os de pós-

graduação.

A UFV periodicamente tem participado de treinamentos de multiplicadores para o melhor uso do Portal de Periódicos. O programa, conhecido como Pró-Multiplicar tem como principal objetivo fornecer subsídios para maior eficiência na aplicação das informações disponibilizadas aos usuários do Portal que incluem professores, pesquisadores e estudantes de graduação e pós-graduação.

Acesso ao portal de periódicos e bases de dados da Capes: todos os usuários da comunidade universitária tem acesso ao portal mediante senha e configuração feita em microcomputadores para acessarem o Servidor proxyppg da UFV sede.

Na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, vários periódicos são utilizados em disciplinas e pesquisas por nossos estudantes. Abaixo são citados os títulos disponíveis sob a forma virtual ou impressa:

#### Periódicos virtuais:

Alimentos e Nutrição Food Control

Boletim CEPPA Food Hydrocolloids
Biotechnology Research International Food Microbiology

Brazilian Journal of Food Food Quality and Preference

Technology Food Science and Biotechnology

Brazilian Journal of Microbiology Food Research International

Ciência e Agrotecnologia International Journal of Food

Ciência e Tecnologia de Microbiology

Alimentos International Journal of Food Science &

Ciência Rural Technology

Food and Chemical Toxicology Italian Journal of Food Sciences

Food Bioprocess and Technology Journal of Agricultural and Food

Food Chemistry Chemistry

Journal of Biotechnology

Journal of Cereal Science

Journal of Food Protection

	25.	Journal of Food Research		32.	Meat Science
	26.	Journal of Food Science		33.	Pesquisa Agropecuária Brasileira
	27.	Journal of Food Science	and	34.	Pesquisa Agropecuária Tropical
	Engineering			35.	Process Biochemistry
	28.	Journal of Food Studies		36.	Química Nova
	29.	Journal of Foodservice		37.	Revista Ceres
	30.	Journal of Functional Foods	3	38.	Revista do Instituto de Laticínios
31. Journal of Industrial			Cândido Tostes		
Microbiology & Biotechnology				Semina: Ciências Agrárias	

## Periódicos Físicos:

Anuário Brasileiro de Hortaliças (2011 -

Jan-Dez.)

Anuário Brasileiro do Arroz (2011 - Jan-

Dez.)

(2013 – Jan-Dez.)

Anuário Brasileiro do Café (2011 – Jan-

Dez.)

Anuário Brasileiro da

Cana-de- Açúcar

5. (2011 – Jan-Dez.)

6. (2012 – Jan-Dez.)

- 7. Anuário Brasileiro do Milho 8. (2011
- Jan-Dez.)
- 9. (2012 Jan-Dez.)
- 10. Anuário Brasileiro da Soja 11.(2011 Jan-Dez.)
- 12. (2012 Jan-Dez.)
- 13. Cultivar hortaliças e frutas 14.(Primeira: 2013, v.11, n.82) 15.(Última: 2014, v.11, n. 85)

Horticultura Brasileira

- 17. (Primeira: 2004, v.22, n.1)
- 18. (Última: 2008, v.26, n.1)

#### **ANEXOS**

2

3

4

5

ð

8

10

11

13

14

15

16

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

10

31

32

34

36

37

38

39

40

41

42

43

44

## ANEXO I. Ata da reunião do CEPE que autorizou a criação do curso

LINEVERSIDADE PEDILICAL DE VIÇOS A

CEPE448 ns-t

#### ATA Nº 448/2008 - CEPE

Aos dez dias do mes de abril do ano dois mil e oito, às quatorze horas e quinze minutos, no Salão Nobre do Edifício Arthur da Silva Bernardes da Universidade Federal de Viçosa, em Viçosa, Minas Gerais, reuniu-se, pela quadringentesima quadrigesima oltava vez, o Conselho de Ensino. Pesquisa e Extensão, sob a presidência do professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, e secretariado pelo professor Paulo Shikazu Toma, secretario de Orgãos Colegiados Os conselheiros presentes foram os que se seguem Claudio Furtado Soares; Luiz Aurelio Raggi, Tocio Sediyama, substituto do conselheiro Maurilio Alves Moreira, pro-reitor de Pesquisa e Pós-Graduação, Geraldo Antônio de Andrade Araujo, Vladimir Orveira Di Iorio e sua suplenne, Angela Maria Soares Ferreira, esta com direito a voz; Angelo Pallini Filho; Milton Ramon Pires de Oliveira, Luiz Fernando Teixeira Albino; Adriel Rodrigues de Oliveira, Alvaro José Magalhães Neves. Júlio Cesar de Oliveira, Emmanuel de Moraes Barreto, Regina Simplicio Carvalho, Vicente de Paula Lélis, Maria de Rosario Salgado Gomes da Cunha, Doraliza Auxiliadora Abranches Monteiro, suplente da conselheira Denilce Menezes Lopes, e Ana Maria Gomes. Item 1- APRECIAÇÃO DA PAUTA - o presidente apresentou a pauta da reunillo e propôs a inclusão, estrapauta, dos processos referentes às solicitações de estudantes de pedidos de reconsideração: 1") 08-02742 - Rafael de Morais Garay - matr. 51399; 2") 08-02884 - Thiago Mendes Pontes - matr. 42766; 3") 08-02720 - Jusé Flávio Rodrígues - matr. 49955; 4") 08-02331 -Gustavo Duarte Teixeira - matr. 48598. As inclusões foram aprovadas, por unanimidade Item 2- APRECIAÇÃO DA ATA Nº 447/2008 - aprovada, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosario Salgado Gomes da Cunha Item 3-INFORMES DA REITORIA - o presidente informou que está em andamento es procedimentos dos concursos para o preenchimento das dezesseis vagas de docentes, que foram distribuidas recentemente. Tambem, conforme autorização de provimento de vagas de servidores técnico-administrativos, estão sendo nomeados alguns candidatos aprovados no último concurso e abertas as inscrições para novo concurso, até o inicio de maio. Comentou a públicação, em destaque, na midia dos resultados do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM, em que o COLUNI obteve os melhores resultados, dentre as escolas públicas nacionais. Informou do andamento das ações, em Brasilia, referentes ao Resmi O conselheiro Luiz Aurélio Raggi, pro-reitor de Ensino, em complemento, informou que se espera a autorização de novas vagas de docentes e de técnicos administrativos em maio, que as holsas de pos-graduação relativas ao Programa serão administradas pela CAPES, os beneficiários dessas bolsas, como contrapartida, deverão atuar na graduação: em 2008 serão vinte bolsas de mestrado, três de doutorado, além de recutsos para três professures visitantes, e em 2009 serão cinquenta bolsas de mestrado e quinze de doutorado, estão previstas, também, oitocentas bolsas para estudantes de graduação, no formato da bolsa PIBIC. Retomando a palavra, o presidente informou que a elaboração dos projetos estruturais esta em andamento Item 4 CONVENIOS - CONTRATOS homologadas, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, as assinaturas de todos os documentos constantes na pauta. São eles. CONVÊNIOS - 1-CONVÊNIO Nº 065/2007 UFV/FAPEMIG/FUNARBE, de 1º 7.07 (Estabelecer normas e regular os procedimentos para pagamento de quota de Bolias de Iniciação Científica Júnior - BIC-IR no âmbito do Estado de Minas Gerais, decurrente do convênio celebrado entre a FAPEMIG e o CNPq), 2-CONVENIO Nº 064/2007 UFV/CEULP/ULBRA/FULBRA, de 17.10.07 (Oferta-e execução de curso de Mestrado



auto

Interinstitucional - MINTER em Engenharia Agricola, com area de concentração em Recursos Hidricos e Ambientais), 3-CONVÊNIO Nº 068/2007 UFV/SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE MINAS GERAIS, de 19.10.07 (Possibilitar a realização de estágios curriculares supervisionados, com vistas na formação profissional de alunos matriculados em cursos de Formação de Professores para Educação Básica - Licenciatura Plena, conforme Plano de Trabalho anexo a este convénio), 4-CONVENIO Nº 066/2007 UFV/FAPEMIG/SIF, de 10.12.07 (Execução, pela Outorgada Executora, do projeto identificado no preâmbulo deste instrumento, mediante o apoio financeiro da Outorgante, no montante previsto na clausula segunda); 5-CONVENIO Nº 071/2007 UFV/SEBRAE-MG/FUNARBE/DEPARTAMENTO DE FITOPALOGIA DA UFV/ABANORTE/ COOPRATA/FRUTVALE, de 20.12.07 (Transferência de recursos financeiros, pelo Concedente ao Convenente, para a execução do Projeto intitulado "Desenvolvimento de Bionematicida para Controle Biológico de Nematóides de Galhas em Fruticultura da Região de Janauba"); 6-CONVÊNIO Nº 054/2007 UFV/FUNARBE, de 20.12.07 (Colaboração da FUNARBE, para apoio institucional à implementação das atividades propostas no Ambito do Programa Nacional Escolar de Gustores da Educação Básica, criando o Curso de Especialização em Gestão Escolar, voltado para a formação continuada. e pós-graduada de dirigentes da Educação Básica); 7-CONVENIO Nº 069/2007 UFV/MINISTERIO DO DESENVOLVIMENTO AGRARIO/SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL, de 31.12.07 (Desenvolver ações de formação de técnicos e lideranças que atuam na promoção do cooperativismo da agricultura familiar no Brasil, por meio de oferecimento de cursos ou da coordenação deles em parceria com instituições dedicadas ao ensino, pesquisa e extensão); 8-CONVÊNIO Nº 005/2008 UFV/ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE MACHADO/FADEMA, de 2.1.08 (Estabelecimento de um programa de mutua colaboração, com a finalidade de permitir a realização de atividades de ensino, pesquisa, extensão e de desenvolvimento institucional, bem como outras modalidades de cooperação); 9-TERMO ADITIVO Nº 01/2008 AO CONVENIO Nº 068/2002 UFV/ESCOLA SUPERIOR AGRARIA DO INSTITUTO POLITECNICO DE BRAGANÇA-ESAB, de 24/01/08 (Prorrogação do prazo de vigência do Convênio 068/2002 por mais 5 (cinco) anos); 10-CONVÊNIO Nº 004/2008 UFV/THE RUTGERS UNIVERSITY, de 7.2.08 (A área de cooperação inclui, sob consentimento mútuo e existência de condições apropriadas, qualquer programa oferecido e proposto por qualquer das Universidades como desejável, executável e contributário ao fomento e desenvolvimento de relações de cooperação entre as duas Universidades); 11-TERMO ADITIVO Nº 02/2008 AO CONVENIO Nº 159/2005 UFV/MUNICIPIO DE JAGUARE/FUNARBE, de 14 2 08 (Prorrogação do prazo de vigência do Primeiro Termo Aditivo ao Convênio 159/2005, pelo periodo de 60 (sessenta) dias); 12-TERMO ADITIVO Nº 01/2008 AO CONVÊNIO Nº 098/2005 UFV/MUNICIPIO DE MURIAÉ/FUNARBE, de 18.2.08 (Execução do plano de trabalho do programa urbanização, regularização e integração de assentamentos precários, a ser promovido pela Universidade, no Município, sob a gestão da Funarbe, no Município de Muriae - MG); 13-TERMO ADITIVO Nº 02/2008 AO CONVÊNIO Nº 115/2000 UFV/DESTILARIA WD LTDA./FUNARBE, de 18.2.08 (Modificar as Clausulas Terceira e Oitava do referido Convênio); 14-TERMO ADITIVO Nº 03/2008 AO CONVÊNIO Nº 003/2003 UFV/ASSOCIAÇÃO DOS FORNECEDORES DE CANA DA REGIÃO DE CAMPO FLORIDO CANACAMPO/FUNARBE, de 20.2.08 (Prorrogar o prazo do Convênio nº 003/2003 por mais cinco anos); 15-CONVÉNIO Nº 003/2008 UEV/INSTITUTO ESTADUAL DE

G. Bellot

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71.

73

74

75

76

77

78

79

80

82

83

85

86

87

88

89

90

Secretario

19.4

95

96

97

58

99

100

101

102

103

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

129

130

131

132

133

134

136

137

138

FLORESTAS - IEF/SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS - SIF, de 22.2.08 (Dar continuidade ao projeto piloto para ampliação do sistema de informações ambientais, no entorno do Parque Nacional do Caparão, cuias ações visem à implementação de povoamentos puros, mistos e em sistemas agroflorestais, bem como à formação de povoamentos de proteção com espécies autóctones, para fins de recuperação de áreas degradadas, recomposição de matas ciliares, recomposição de áreas de reserva legal. revegeração de áreas mineradas, dentre outras, mediante a atuação integrada entre as convenentes e por empresa a ser indicada e, posteriormente, contratada pela SIF, na qualidade de solidária nos estudos); 16-CONVENIO Nº 048/2008 UFV/SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA. TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR - SECTES/FUNARBE. de 29.2.08 (Desenvolvimento do Programa de Incentivo à Inovação - PII no Município de Viçosa, Minas Gerais, para a realização de ações de fomento à pesquisa inovativa, com vista nas transformações de projetos de pesquisa aplicada em inovações tecnológicas); 17-CONVENIO Nº 007/2008 UFV/UNIVERSIDADE DA FLORIDA, de 29.2.08 (Tomar possível o intercâmbio de estudantes entre a Universidade da Flórida e a UFV, numa base continua, dentro das leia, regras e regulamentações de cada instituição, seus Conselhos de administradores e corpos administradores estadual e nacional); 18-CONVENIO Nº 008/2008 UFV/FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO TOCANTINS, de 10.3.08 (A UNITIS e a UFV procurarão estimular e realizar programas de cooperação em assuntos técnicos. científicos, educacionais, sociais e culturais, com o proposito de propiciar e assegurar a melhoria da qualidade de vida da coletividade, em conformidade com a legislação vigente em cada instituição, levando em consideração as respectivas possibilidades técnicas e financeiras e os límites de suas disponibilidades de pessoal). CONTRATOS - 1-CONTRATO № 489/2007 UFV/FUNDAÇÃO ESTADUAL DO MEIO AMBIENTE -FEAM/FUNARBE, de 11.12.07 (Prestação de serviços técnicos profissionais especializados, para atuar na área de saneamento ambiental - residuos sólidos urbanos com os municipios na área de abrangência da Superintendência Regional de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentavel - SUPRAM Zona da Mata, visando atingir a regularização ambiental dos sistemas de saneamento desses municípios com melhorias ao meto ambiente e qualidade de vida para a população regional); 2-TERMO ADITIVO Nº 01/2008 AO CONTRATO Nº 146/2005 UFV/MUNICIPIO DE MARIANA/FUNARBE, de 10.1.08 (Aditar o Convênio original, conforme as disposições da Clausula Segunda, para elaboração de Planos Executivos que viabilizarão a implementação dos programas de desenvolvimento rural sustentavel de autoria da Prefeitura Municipal de Mariana e Plano de Metas Institucionais, visando estabelecer metas potenciais de ganhos sociais de curto, médio e longo prazos decorrentes destes programas, conforme proposta da Funarbe, que passa a integrar o presente instrumento); 3-TERMO ADITIVO Nº 01/2008 AO CONTRATO № 216/2007 UFV/PRODUTORA DE CACHAÇA CAMPOS E LUPPI LTDA/FUNARBE, de 14.01.08 (Prorrogação do prazo de vigência do Contrato, registrado na Funarbe sob nº 643/2007, celebrado entre as partes em 30 de junho de 2007); 4-CONTRATO № 10/2008 UFV/SAMARCO-FUNARBE, de 21.1.08 (Prestação de serviços por parte da Universidade à Contratante); 5-CONTRATO Nº 14/2008 UFV/AGUAS CLARAS BIOTECNOLOGIA LTDA/FUNARBE, de 24.1.08 (Prestação de Serviços por parte da Universidade à Contratante), 6-CONTRATO Nº 65/2008 UFV/PLANTAR S.A. -PLANEJAMENTO, TÉCNICA E ADMINISTRAÇÃO DE REFLORESTAMENTO/SIF -SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS, de 28.1.08 (Realização de estudo para avaliar a eficiência dos tanques de decantação exatentes no viveiro clonal da Plantar);



auto

142

144

145

146

148

149

150

151

152

153

154

156

157

158

150

160

161

162

153

164

165

167

168

169

170

171

172

174

175

176

177

178

180

181

182

183 184

185

7-CONTRATO Nº 31/2008 UFV/EMPA S.A. SERVIÇOS DE ENGENHARIA/ FL'NARBE, de 29 1.08 (Execução de obras de pavimentação na rodovia BR-120/MG); 8-TERMO ADITIVO Nº 01/2008 AO CONTRATO Nº 233/2007 UFV-EDITORA/JOSE CARLOS GOMES, de 29 1 08 (Alteração do título da obra "Legislação de Alimentos: Tópicos Essenciais" para "Legislação de Alimentos e Behidas"), 9-CONTRATO Nº 036/2008 UFV/VERACEL CELULOSE S A/SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS - SIF, de 1º 2.08 (Desenvolvimento pela Contratada em favor da Contratante do Projeto de Pesquisa sobre "Reciclagem e otimização do uso da agua em florestats"); 10-CONTRATO Nº 113/2008 UFV/ARCELORMITTAL FLORESTAS LTDA/SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS, de 1º.2.08 (Diagnóstico, Estudos e Monitoramento da Flora existente em todos os terrenos rurais da Contratante), 11-CONTRATO Nº 37/2008 UFV/FUNARBE/AGROS/BANCO DO BRASIL S.A., de 6.2.08 (Processamento dos créditos provenientes das folhas de pagamento geradas pela UFV, Funarbe e Agros, lançados em contas do funcionalismo publico no Banco), 12-CONTRATO Nº 43/2008 UFV/DUPONT DO BRASIL S.A./FUNARBE, de 12 2 08 (Prestação, pela Universidade à Contratante, de serviços de pesquisa cientifica, sem exclusividade, no seguimento agricola, visando à obtenção de dados técnicos de defensivos agricolas, em culturas, através de pesquisa e relatório final, fornecendo à Contratante, dentre outros, dados, informações, recomendações e sugestões de acordo com a pesquisa efetuada, conforme descrito no anexo que passa a fazer parte integrante deste instrumento); 13-CONTRATO Nº 62/2008 UFV-EDITORA/CARLOS CARDOSO MACHADO, de 15.2.08 (Ceder direito de reimpressão, reedição, distribuição e comercialização da obra intirulada: "Colheita Florestal"); 14-CONTRATO Nº 63/2008 UFV/ARACRUZ CELULOSE S.A./SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS, de 18.2,08 (Ajustar um modelo de cálculo de indices de qualidade do solo (IQS) para plantios de eucalipto em áreas pertencentes à Contratante), 15-CONTRATO Nº 64/2008 LIFV/ARACRUZ CELULOSE S.A./SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS, de 18.2.08 (Prestação de serviço pela Contratada em favor da Contratante na realização de estudos e análises sobre as alterações na estrutura molecular, origem e labilidade da matéria orgánica em solos cultivados com escalipto no Espirito Santo e no Rio Grande do Sul, conforme proposta do Anexo I); 16-CONTRATO Nº 72/2008 UFV/MMX METALICOS CORUMBA LTDA/SIF, de 25 2 08 (Estabelecer estudos, desenvolvimentos e implementações em inventario e mensuração florestal dos plantios florestais da Contritunite, doravante os Serviços); 17-CONTRATO Nº 97/2008 UFV/FUNARBE/ ENTABAN ECOENERGÉTICAS S.A./AGROPECUARIA SERRA DAS FLORES LTDA., de 27.2.08 (Transferência de 15.000 (quinze mil) sementes de macauba (Acrocomia Aculeata) pre-germinadas no período entre janeiro/2008 e março/2008, de que dispõe à UFV, para as empresas Entaban Ecoenergéticas S.A. e Agropecuaria Serra das Flores Ltda., para viabilizar a sua comercialização em escala industrial no Brasil); 18-CONTRATO Nº 108/2008 UFV/ARCELORMITTAL FLORESTAS LTDA/SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS - SIF, de 1º.3.08 (Realização de estudos do Programa de Pesquisa em Nutrição Mineral e Solos Florestais (NUTREE)), 19-102/2008 UFV/CIMENTO TUPL S.A./SOCIEDADE CONTRATO INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS - SIF, de 5,3.08 (Pesquisa sobre "Avaliação da restauração florestal com espécies arboreas nativas quanto à sobrevivência das mudas, crescimento inicial e cobertura de copas em áreas de pastagem na Fazenda do Gabriel, pertencente a Cimento Tupi S.A., Municipio de Carendal, MG"), 20-CONTRATO Nº



Secrétapo

188

189

190

191

192

193

195

196

197

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

213

214.

215

216

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

109/2008 UFV/CIA SIDERURGICA VALE DO PINDARE/SIF, de 14.5.08 (Determinação da densidade básica de 356 árvores de eucalipto, constituida de cinco amostras por árvore, totalizando 1780 amostras.); 21-CONTRATO Nº 110/2008 UFV-EDITORA/FRANCISCO EDUARDO DE ANDRADE, de 17308 (Ceder direito de impressão, reimpressão, reedição, distribuição e comercialização da obra intinulada "Entre a Roça e o Engenho: roceiros e fazendeiros em Minas Gerais na primeira metade do século XIX"), 22-TERMO ADITIVO Nº 04/2008 AO CONTRATO Nº 93/2006 UFV/FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO -FIRJAN/FUNARBE, de 17.3.08 (O prazo de vigência do referido Contrato passa a ser prorrogado, tendo o seu termino previsto em 30 de junho de 2008); 23-TERMO ADITIVO 01/2008 AO CONTRATO № 350/2006 UFV/GERDAU S.A./FUNARBE, de 18.3.08 (Alterar a Clausula "Objeto"; alterar a Clausula "Preço", aditar valor contratual; alterar vigência do contrato; quitação de pendências); 24-CONTRATO Nº 114/2008 UFV/VERACEL CELULOSE S.A./SIF, de 19.3.08 (Realização de estudos do Programa de Pesquisa em Nutrição Mineral e Solos Florestais (NUTREE)), 25-CONTRATO Nº 115/2008 UFV/VOTORANTIM METAIS ZINCO S.A./SIF. de 19 3 08 (Realização de estudos do Programa de Pesquisa em Nutrição Mineral e Solos Florestais (NUTREE)). Item 5- COMISSÃO DE ALOCAÇÃO DE VAGAS - 5.1-Proposta de alocação de vagas de docentes do banco de professores-equivalentes aprovado, com dois votos contrários, por proposição dos conselheiros Angelo Pallini Filho e Muria do Rosario Salgado Gomes da Cunha, o relatório da Comissão de Alocação de Vagas, referente à distribuição de vagas do banco de professores-equivalentes. Após a apreciação desse assunto, retiraram-se do plenário os conselheiros Angela Maria Soares Ferreira, suplente do conselheiro Vladimir Oliveira Di Iorio, e Luiz Fernando Terxeira Albino Item 6- PROPOSIÇÕES DIVERSAS - 6.1- Pró-Reitoria de Ensino - 6.1.1-Projeto pedagógico para criação do Curso de Bacharelado em Ciências de Alimentos. a ser oferecido no Campus de Rio Paranaiba (08-03565) - aprovado, por unanimidade, o projeto pedagónico para criação do curso de Bacharelado em Ciências de Alimentos, a ser oferecido no Campus de Rio Paranaiba, a partir de agosto/2008. 6,1,2- Projeto pedagógico para criação do Curso de Bacharelado em Sistemas de Informação, a ser oferecido no Campus de Rie Paranaiba (08-03566) - aprovado, por unanimidade, por proposição do conselheiro Vladimir Oliveira Di Iorio, o projeto pedagógico para criação do curso de Bacharelado em Sistemas de Informação, a ser oferecido no Campus de Rio Paranaíba, a partir de agosto/2008. 6,2- Comissão Permanente de Vestibular e Exames - COPEVE -6.2.1- Edital do Vestibular de Julho/2008 do Campus de Rio Paranaiba (08-04361) aprovada, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, a proposta do Edital do Vestibular de Julho/2008 do Campus de Rio Paranaiba, constante nas páginas 2 a 7 do processo. 6.3- Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação - 6.3.1- Criação do Mestrado em Letras (07-17569) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na pagina 239 do processo, aprovando a proposta de criação do programa de Mestrado em Letras 6.3.2- Criação do Mestrado em Educação (08-03040) - homologado, por unaminidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, o ato od referendimi dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 89 do processo, aprovando a proposta de criação do programa de Mestrado em Educação, 6.3,3- Criação do Mestrado em Engenharia de Produção (04-10193) -

Relion

Sault u Bacretano

234

235

236

237

238

239

240

241

242

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

268

270

271

273

274

275

276

277

278

270

homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosario Salgado Gomes da Cunha, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 484 do processo, aprovando a proposta de criação do programa de Mestrado em Engenharia de Produção. Após a apreciação desse assunto, retirou-se do plenário o conselheiro Adriel Rodrigues de Oliveira Item 7- SENTESE DAS ANALISES E PARECERES DOS PROCESSOS DOS DISCENTES RELATIVOS AO ACERTO DE MATRÍCULA, FORA DO PRAZO, EM 2008-I (08-04226) - homologadas, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosario Salgado Gomes da Cunha, as decisões da Comissão instituída pelo Ato nº 03/2008/CEPE, quanto a deferimentos e indeferimentos das solicitações dos discentes relativas ao acerto de matricula fora do prazo, em 2008-1. Em seguida, passou-se à apreciação dos processos incluidos extrapauta. 1º) 08-02742 - Rafael de Morais Garay - matr. 51399 - negado, por unanimidade, por proposição do conselheiro Álvaro José Magalhães Neves, provimento à solicitação do estudante, constante na página 5 do processo, em nivel de reconsideração. 2º) 08-02884 -Thiago Mendes Pontes - matr. 42766 - negado, por unanimidade, por proposição do conselheiro Vicente de Paula Lelis, provimento à solicitação do estudante, constante na página 7 do processo, em nível de reconsideração 3º) 08-02720 - José Flávio Rudrigues matr. 49955 - negado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha provimento à solicitação do estudante, constante na página 6 do processo, em nivel de reconsideração. 4º) 08-02331 - Gustava Duarte Teixeira - matr. 48598 - negado, com um voto contrário, por proposição do conselheiro Vicente de Paula Lelis, provimento à solicitação do estudante, constante na página 7 do processo, em nível de reconsideração. Item 8- SOLICITAÇÃO DE EXAME COMPLEMENTAR EM CARATER EXCEPCIONAL - 8.1- Hebert Almeida Figueiredo Silva - matr. 49050 (08-02828) - à luz do parecer da Pró-Reitoria de Ensino, constante na página 8 do processo, foi indeferida, por unanimidade, por proposição do conselheiro Vicente de Paula Lélis, a solicitação do estudante Herbert Almeida Figueiredo Silva de exame complementar. antecipado na disciplina TAL 477 - Processamento de Carnes e Derivados. Item 9-PLANO DE CAPACÍTAÇÃO DE DOCENTES - 9.1- Departamento de Informática (00-11699) - aprovado, por manimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, o Plano de Capacitação dos Docentes do Departamento de Informatica, para o periodo 2009/2012. 9.2- Departamento de Direito (96-04247) aprovado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, o Plano de Capacitação dos Docentes do Departamento de Direito, para o periodo 2009/2012 Item 10- CAPACITAÇÃO - 10.1- Afastamento para pós-doutorado - 10.1.1- Dejair Message (08-01399) - aprovada, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, a solicitação do docente Dejair Message de licença para realizar o pos-doutorado em Ciências Biológicas/Genética, na Universidade de São Paulo, a partir de agosto de 2008, por doze meses 10.2- Alteração de data - afastamento para pos-dontorado - 10.2.1- Maria Cristina Pimentel Campos (07-17811) - aprovada, por manimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, a solicitação da docente Maria Cristina Pimentel Campos de alteração da data da licença para realizar o pós-doutorado em Literatura Americana, na The University of Alabama, USA, de maio a agosto/2008. 10.3- Afastamento total de atividades para conclusão do doutorado - 10.3.1- Márcia Cristina Fontes Almeida (05-09406) - aprovada, por unanimidade, por proposição do conselheiro Álvaro José Magalhães Neves, a solicitação da docente Márcia Cristina Fentes Almeida de licença total

Rollor,

Secretário

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

209

300

301

303

304

305

306

307

308

309

310

311

313

314

316

317

318

319

321

322

323

324

325

326

CEPE448.DR-7

de suas atividades, no período de 12 de abril de 2008 a março de 2009, para conclusão do doutorado em Estudos Lingüísticos/Lingüística Aplicada, na UFMG 10.4- Relatório parcial de treinamento - doutorado - 10.4.1- Joelma Santana Siqueira (04-08558) aprovado, por unanimidade, por proposição do conselheiro Álvaro José Magalhães Neves, o relatório parcial de treinamento apresentado pela docente Joelma Santana Siqueira. 10.4.2- Jorge Alberto dos Santos (01-09481) - aprovado, por unanimidade, por proposição do conselheiro Álvaro José Magalhães Neves, o relatório parcial de treinamento apresentado pelo docente Jorge Alberto dos Santos. 10.5- Prorrogação extra-regimental de licença - doutorado - 10.5.1- Evaldo Henrique da Silva (03-08447) - indeferida, por unanimidade, a solicitação do docente Evaldo Henrique da Silva de prorrogação extraregimental da licença para conclusão do doutorado. Item 11- PROMOÇÃO VERTICAL -11.1- Marconi de Arruda Pereira (08-00202) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplicio Carvalho, o ato ad referendam dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 5 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente Marconi de Arruda Pereira, de Professor Classe D, nivel I, para a Classe E, nivel I, a partir de 9.1.2008. 11.2- Alisson Carraro Borges (07-18153) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplício. Carvalho, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 14 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente: Aliason Carraro Borges, de Professor Assistente I para Professor Adjunto I, a partir de 30.11.2007. 11.3- Gerival Vieira (07-17413) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplicio Carvalho, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 56 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente Gerival Vieira, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 7.12.2007. 11.4- Sebastião Venâncio Martins (07-17499) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplicio Carvalho, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 71 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente Sebastião Venâncio Martins, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 27 1.2008. 11.5- Antônio Lélis Pinheiro (07-18059) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplício Carvalho, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 51 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente Antônio Lelis Pinheiro, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 17.1.2008, 11.6- Maria do Carmo Hespanhol da Silva (08-00303) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplicio Carvalho, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 26 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical da docente Maria do Carmo Hespanhol da Silva, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 14.1.2008. 11.7- Jugurta Lisbou Filho (08-00340) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplicio Carvalho, o ato od referenshim dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 25 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do docente Jugurta Lisboa Filho, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 6.1.2008. 11.8- Moacil Alves de Souza (08-00484) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplicio Carvalho, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 63 do processo. aprovando o pedido de promoção vertical do docente Mosell Alves de Souza, de Professor

Reitor

Secretago

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

35 k

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361 362

363

364

365

366

367

368

369

370 371

372

373

Adjunto IV pura Professor Associado I, a partir de 23.12.2007. 11.9- Ritta Dustria Costa (08-00856) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Regina Simplicio Carvalho, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Signeyuki Sediyama, reitor, constante na página 28 do processo, aprovando o pedido de promoção vertigal da doesnie Elita Duerto Costa, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 7.2.2008.11.10- Biareldo Negueira de Paires (88-00917) — homologado, por unacimidade. por proposição da conseiheira Regina Simplicio Carvalho, o ato ad referendos dado palo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na página 73 do processo, aprovando o pedido de promoção vertical do doceme Haroldo Nogueira de Paiva, de Professor Adjunto IV para Professor Associado I, a partir de 1º.3.2008. Hem 12-COLAÇÃO DE GRAU EM SEPARADO - 12.1- Bisaca Costa Vala de Almeida -Engenharia Florestal (08-63666) — homologado, por smanimidade, por proposição da conselheira Maria do Restrio Salgado Gomes da Cunha, o ato *nel referendam* dado peto professor Claudio Furrado Soures, vice-reitor no exercicio de Reitoria, constante na página 7 do processo, aprovando a colação de grau em separado de Bianca Costa Vale de Almeida. do curso de Engenharia Florestal, 12.2- Djavan Bastes Pinto — Engenharia Civil (66-02933) - bornologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, o ato *ad referenciam* dado peto professor Cláudio Furtado Soures, vice-reitor no exercício da Reitoria, constante na página 6 do processo, aprovendo a coleção de grau esa separado de Djavan Bastos Pisto, do carso de Engenharia Civil. 12.3-Comillo Gemes Canalina - Nutriciio (96-92932) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, o ato *ad referendese* dado pelo professor Cláudio Furtado Sostes, vice-reitor so exercício da Reinoria, constante na página 6 do processo, aprovando a coleção de grau em seperado de Camilia Gomes Canzian, do curso de Nutrição. 12.4- Robson Prancis Silva Lourenço - Engenharia de Produção (06-02930) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Resario Salgado Gomes da Cunha, o ato ad referendam dado pelo professor Ciáudio Furrado Soares, vice-reitor no exercicio da Reitoria, constante na página 8 do processo, agrovando a colação de gras em separado de Robson Francis Silva Lourenço, do curso de Engacharia de Produção, 12.5- Vazassa de Cássia Tavares Andrado -Geografia (08-02781) - homologado, por unatrintidade, por proposição da conselheira Maria do Rosátio Salgado Gomes da Cunha, o ato ad referentam dado pelo professor Cláudio Funtado Scares, vice-reisor so exercácio da Reitoria, constante na página 5 do processo, aprovando a colação de grau em separado de Vastassa de Cázsia Tavares Andrade, do curso de Geografia. 12.6- Bruno Augusto Dies Berger - Engenharia Ambiental (08-01730) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira : Maria do Rosario Salgado Gomes da Cuntas, o ato ad referenciam dado pelo professor Cláudio Furtado Sogres, vice-reitor no exercicio da Reitoria, constante na página 6 do processo, aprovando a colação de grau em separado de Bruno Augusto Dias Borgas, do curso de Engenharia Ambiental. 12.7- Maria Celeste Recha - Backarelado e Licenciatura em Educação Física (08-03643) - homologado, por unanimidado, por proposição de conselheira Maria do Rosário Salgado Gomes da Cunha, o ato ad referendam dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, rektor, constante za págita 11 do processo, aprovando a colação de grau em separado de Maria Celeste Rocha, do cumo de Educação. Pisica. (2.8- Célia Santo Games - Lizanciatura em Química (46-03384) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Media do Rosério Salgado Gomes da Cushe, o mo ad referendum dado pelo professor Clássico Furtado Soures, vice-restor no



UNIVERSIDADE PEDERAL DE VIÇOSA

375

376

377

378 379

380

381

382

383

384

385

386 387

388 389

390

CEPE448.08-9

exercicio da Reitoria, constante na pagina 5 do processo, aprovando a colação de gran em separado de Célio Souto Gomes, do curso de Química. 12.9- Alan Rodrigues de Araújo Júnior - Licenciatura em Quimica (08-03848) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosario Salgado Gomes da Cunha, o ato ad referendum dado pelo professor Cláudio Furtado Soares, vice-reitor no exercicio da Reitoria, constante na pagina 5 do processo, aprovando a colação de grau em separado de Alan Rodrigues de Araujo Júnior, do estrso de Química 12.10- Marcelo Barbano Trindade - Arquitetura e Urbanismo (08-03448) - homologado, por unanimidade, por proposição da conselheira Maria do Rosario Salgado Gomes da Cunha, o ato ad referendum dado pelo professor Carlos Sigueyuki Sediyama, reitor, constante na pagina 5 do processo, aprovando a colação de grau em separado de Marcelo Barbano Trindade, do curso de Arquitetura e Urbanismo. Antes de encerrar a reunião, o conselheiro Cláudio Furtado Soares, vice-reitor, comunicou que se afastara, temporariamente, deste Conselho e do exercicio da Vice-Reitoria, em razão de sua candidatura a reitor. As dezessete horas e dez minutos, a reunião foi encerrada, Para constar, foi lavrada a presente ata, que, se achada conforme, serà assinada pelo presidente e pelo secretario de Orgãos Colegiados

Ilfletor,

Socretatio

# Continuação do Anexo I. Ata reunião do CEPE – Autorização de Alteração do Nome do Curso

UNIVERSIDADE LEDERAL DE VICORA

27.4

5

7

8 9

10

11

13

14

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

35

37

30

40

41

AMPESITAS

#### ATA Nº 510/2015 - CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E ENTENSÃO

Aus dezoito dias do més de setembro do ano dois mil e quinze, às nove licros e vinte é cinco minutos, no Salão Nobre, do Edificio Arthur da Silva Bernardes da Universidade I reletal de Viçusa, em Viçusa. Minus Gerais, reuniu-se, pela quingentésima décima sez « Consella) de Ensino, Pesquisa e Extensão, sob a presidência da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soaris. Reitora, e secretariado pelo Professor José Henrique de Óliveira, Secretario de Orgônia Colegiados. Os Conselbeiros presentes foram os que se seguem. Frederico Jusé Vierra Paparis: Luiz Alexandre Peternelli, Clovis Andrade Neves, Marcos da Silva Couto, Sergio Oliveira del Paula, Jugurta Lisboa Filho, Reinaldo Francisco Teófrio, Ana Carolina Cioncalves Reis. Leonnar Triadentes, Edson Martinho Ramos, Vinicius Giudice Tavares Ayres, Juntification ausencia os Conselheiros. Josefina Bressan, Claudiane Silva Carvalho, Giovanna Rodrigues Nobile da Silva, Wellington dos Santos Soares, Melide Pauli Lupes Moreira I-APRECIAÇÃO DA PAUTA. Aprovada por manimidade. 2- APRECIAÇÃO DA ATA Nº 509/2015, Aprovada por unanimidade. 3- INFORMES DA REITORIA. A Presidente divulgou e calendário com previsão das reuniões ordinários para outubro novembro e dezembro, instrumento importante para que o conselheiro programe suas arrentades o compromissos institucionais, com prioridade para este colegiado superior. Na operantidade ficou definida a realização de uma reunião específica, prevista para 13 de outubro próximo, para se discurir o regime didático e a gestão acadêmica da UFV. Menerimum muita a momento dificil vivido pela instituição em razão das dificuldades advindas de um orçamento escasso, o que tem demandado todo um empenho diário no sentido de levar a bom termo este semestre, primando pelo resgate da qualidade de nossas atividades aendemicas e administrativas. Por fim, destacou a crise hidrica que afeia também a UFV, demandando também esforços e definição de medidas para que seja superado mais este obstiteulo, cuando a implementação do rodizio na oferta da água no Campus de Viçosa. Tem sobolido de todos o empenho por meio de pequenos gestos para a superação desta crise que assola a tridas mis. 4-ACORDOS, CONTRATOS E CONVÊNIOS. O conselho tomou confiscimento da assinatura dos seguintes documentos constantes na Pauta: 4,1- Homologação do ad referendam recomendados pela Comissão de Acordos, Contratos e Convênios do CEPE. Li-CONTRATOS, DI. TERMO ADITIVO Nº DI AO CONTRATO, Nº 365/2012 - CENTREAL/EV SIE (Processo 007602-12), de 30/05/2012 (Objeto: Prarrogar por mais 24 (Vinte e quatra) meses a Vigência TET VICTINSORUTE CONTRATO Nº 086/2015 aditado): 02 Contrato 17070 CANDONGA/FUNARBE (Processo 014526/2014), de 26/08/2014 (Objeto: Execução de alivolados pela UFV sób gestão da FEINARBE de horas de Consultoria Técnica Especializada em Conicento UFV/FAPEMIG/FUNDAÇÃO UNIVERSIDADI. DO CONTRATO Nº 160/2014 -AMAZONAS/FUNARBE (Processo BH/468/13), de 27/08/2014 (Objeso Resonlies miento de tribalaridade, direitos e deveres sobre tecnología); 04. CONTRATO Nº 119/2015 - ETV/SICCOB UFV-CREDI (Processo (1)3983/1999), de 22/01/2015 (Objeto: Cessão sob a finnia de permissão de um insável de propriedade da UFV); 05. CONTRATO Nº 51/2015 UFV/EDITORA/JORGE LUIS COLODETTE/FERNANDO JOSÉ BORGES GOMES PROCESS 004252/14), de 11/05/2015 (Objeto: Edição da obra bibliográfica "Branqueaurento de Polos Celulésica: Da produção da polpe marrom un produm acatodo"); 06. CONTRATO Nº 074/2015 LIFV/ENGESOLO ENGENHARIA LTDA. FUNARBE (processo 004007/2015) (Objetto E Lacos to de-

45

46 47

48

49

50 51

52

53 54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

87

88

89

90

91

atividades pela UFV no interesse da contratante sob gestão da FUNARBE na area de engenharia civil): 07. CONTRATO Nº 61/2015 - UFV/IMOBILIARIA SILVA ARAUJO LTDA, FUNARIII (Processo 004309/2015), de 27/03/2015 (Objeto: Execução de atividades pela UFV no interessa do Contratante sob gestão da FUNARBE de Assessoria técnico-científica na área de gentecimi), ux CONTRATO Nº 073/2015 - UFV/ENGESOLO LTDA./FUNARBE (Processo 004574/2015), dc 31/03/2015 (Objeto: Prestação de serviços por parte da UFV à Contratante sob gestão da FUNARBE na área de cingenharia civil); 09. CONTRATO Nº 087/2015 - UEV/YARA BICASIL. PERTILIZANTES S.A./FUNARBE (Processo 004714/2015), de 06/04/2015 (Objeto: Prostação de serviços por parte da UFV à Contratante sob gestão da FUNARBE na área de nutrição de aves); 10. CONTRATO Nº 67/2015 - UFV/MUNICIPIO DE GUARACIABA/FUNARIU (Processo) 006177/15), de 11/05/2015 (Objeto: Prestação de serviços por parte da UFV à Contratante sob gestão da FUNARBE na área de elaboração de projetos); 11. CONTRATO Nº 69/2015 UFV/FLORESTECA BRASIL LTDA/SIF (Processo 003246/15), de 28/05/2015 (Objeto: Avalinção ergonômica e peupacional dos riscos ambientais da cadeia produtiva florestal e agrupecuaria no plantio de tecu); 12 CONTRATO Nº 79/2015 - UFV/MUNICÍPIO DE VICOSA/FUNARIE (Processo 006001/15), de 15/06/2015 (Objeto: Prestação de serviços na área de Engenharia Civil visando realização de serviços de engenharia de tráfego); 13. CONTRATO Nº 85/2015 UFV/PAPELES BIO BIO S.A./SIF (Processo 005402/2015), de 15/06/2015 (Objeto: Mentização de fremamento para engenheiros da Contratante); 14. CONTRATO Nº 80/2015 - UFV/MUNICIPIO DE RIO PARANAIBA/FUNARBE (Processo 005152/2015), de 16/06/2015 (Objeto: Prestução de serviços por parte da UFV à Contratante sob gestão da FUNARBE na área levantamentos de topográficos); 15. CONTRATO Nº 88/2015 - UFV/EDITORA/JOSÉ CARLOS HALTAZAR (Processo 014440/2014), de 18/06/2015 (Objeto: Edição da obra bibliográfica "Innivers Rurais. Avaluições e Pericias"): 16. CONTRATO Nº 89/2015 — UFV/EDITORA/CLAUIDO MIGUEL ALVES DE FARIA/LINO ROBERTO FERREIRA/SILVIO NOLASCO DE OLIVITRA NETO/MARCIO LOPES DA SILVA/FERNANDA HELENA MARTINS CHIZZOTTUROGI RIO JACINTO GOMES (Processo 014151/2014), de 19/06/2015 (Objeto: Edição du obra hibliografica "Sistema de Integração: Milho, capim-braquiária e eucalipto"): 17. CONTRATO Nº 118/2015 UFV/ELDORADO BRASIL CELULOSE S.A./SIF (Processo 021480/2014), de 23/06/2015 (Objeto: Parametrização de técnicas de quantificação do estoque de madeira construção de de modelos da crescimento e produção e a construção e simulação de modelos de planejamento estrutemens). 18 CONTRATO Nº 92/2015 - UFV/SUZANO PAPEL E CELULOSE S.A./SIF (Processo 003530/2015). de 24/06/2015 (Objeto: Projeto de prospecção de marcadores morfológicos, anatómicos, tistológicos e metabólicos associados à folerância à seca de ponteiro em eucalipto); 19. CONTRATO Nº 91/2015 -UFV/EDITORA/PAULO CEZAR REZENDE FONTES (Processo 014528/14), de 25/06/2015 (Objeto: Edição do obra bibliográfica "Nutrição Mineral de Plantas: Anamnese e Diagnostico"), 20: CONTRATO Nº 100/2015 - UFV/SUZANO PAPEL E CELULOSE S.A./SIF (Processo 00)787/15). de 03/07/2015 (Objeto: Assessoria ambiental à Suzano - Análise Fisico-Quinnuas, Biologicos, Relativios Avaliativos e Laudos Ambientais na Unidade Mueuri das áreas de Aguas e Effuentes Liquidos e de Gerenciamento de Residuos Sólidos); 21. CONTRATO Nº 117/2015 -UFV/EDITORA/EVALDO MARTINS PIRES (Processo 018621/14), de 18/08/2015 (Objeto: Edição da obra bibliográfica "Controle Biológico: Estudos, aplicações e métodos de crinção de predadores asopineos no Brasil"), 22. CONTRATO Nº 120/2015 - UFV/EDITORA/ROBEICTO FRITSCHE NETO/ALUÍZIO BORÉM DE OLIVEIRA (Processo 000551/15), de 24/08/2015 (Objeto: Edição da obra bibliográfica "Fenômica; Como a fenotipagem da próxima geração está (evolucionando o melhoramento de plantas"). 1.2- CONVÊNIOS, 01, TERMO ADITIVO Nº 01/2013 AO CONVÊNIO Nº 19/2012 - UFV/UNIVERSITAT DE LLEIDA (Processo 006910/05), de 05/04/2013 (Objeto: As suas instituições concordant cooperar no intercâmbio de estudantes dentro do março da Aconio de colaboração ente elas para aplicação do programa de mobilidade estudantil e de acordo com as condições estipuladas neste documento); 02. CONVÊNIO Nº 46/2013 - LIFV/UNIVERSIDADE DE

45

146

117

48

100 101

102

103

104

105

107

108

109

1111

1.12

113

114

116

119.

121

122

123

124

123

126

127

128

129

130

131

132

133

34

133

36

137

138

139

T40

144

142

SANTIAGO DE COMPOSTELA/UERN (Processo 003077/13), de 20/01/2011 (Vagenti Intensificação da cooperação aentêmies e científica entre as tris universidades). 83. ETIRARO ADITIVO Nº 01/2013 AO CONVÉNIO Nº 48/2011 - UFV/INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL-INPI (Processo 013154/11), de 28/06/2013 (Objeto Alientalia do tiem 7 de Plima de Trabalho e alteração da Chiusula Quaria); 64. CONVÊNIO Nº 56/2013 DFV/MAPA (Processo til 1043/13), de 31/07/2013 (Objeto: Apoio à realização sin 7º Compresso Brusileiro de Melhoramento de Plantas); 05, CONVENIO Nº 47/2013 - LIIV/SDONGSII-UNIVERSITY (Processo 00/959/13), de 23/10/2013 (Objeto: Estabelecer reloções esta atomos especificas e de cooperação entre as dias instituições); 06. CONVÊNIO Nº 51/2013 - LIPV/I/S7ADO DE MINAS GERAIS-SECRETARIA DE EDUCAÇÃO (Processor 013768/13). do 24/10/2013 (Objeto: Assegurar condições que viabilizam o pleno funcionamento da Escola bondant liftie Rolls. de ensino fundamental (unos iniciais e tinais) e ensino médio nituada no municipio de Vicosa), 117. TERMO ADITIVO Nº 01/2013 AO CONVÊNIO Nº 55/2012 - UEV/UNIVERSIDADE DE JAÉN (Processo 010684/13), de 20/11/2013 (Objeto: Normatizar os Programas de Mobilidade Acadhonia nos niveis de graduação e pós-graduação entre UFV e seus campi e as insunições convenentes um areas específicas mencionadas no Termos; 68. CONVENIO Nº 58/2011 - 1/FV/CAU INTERNACIONAL (Processo 017765/13), de 22/11/2013 (Objeto: Desenvalver à conjuctualité científico cultural e educacional contribuindo para a integração de atividados o programas de investigação de interesse comuni do treinamento nos niveis de gradunção e prin-gradunção; (10) CONVENIO Nº 74/2013 - UPV/SECRETARIA DE ESTADO DE CIÉNCIA. TECNOLORITA IL ENSING SUPERIOR / PUC MINAS/ LIEMG/ UNIMONTES/ UNIFAL/ UNIFIE/ LIFLA/ LIFMG/ UFOP: UFSJ: UFU/ UFMT/ UFVIM/ UFJF/ CEFET-MG (Processe 013671/13), do 0012/2013 (Objeto: Memorando de entendimento): 10. CONVÉNIO Nº 72/2013 — UFV/INSTITUTO SUPERIOR POLITÉCNICO DE GAZA (Processo 021760/13), de 06/12/2013 (Objeto: Memorando de entendariento); 11. CONVÉNIO Nº 39/2014 - UFV/MINISTÉRIO DA SAUDI. (Processo 012073/14) (Objeto: Firmar cooperação para o desenvolvimento de programa projeto Apertunçoamento do sistema único de saúde (SUS)/Estraturação de unidades de aconção especiatidado em anule - Nacional, para a construção de unidade de asenção especializada em sandel. 12 CONVENIO Nº 02/2014 - UFV/SITIO SANTA LUZIA (Processo 0079(2/13), de 14/01/2014 (Objeso: Estabelecimento de atividades conjuntas envolvendo a LIFV e a sitro Santa Luzar visando a nualma cooperação para utilização de áreas físicas do sitio). 13. CONVÊNIO Nº 10/2014 -UFV/UNIVERSITE D/ORLEANS (Processo 010422/13), de lin/02/2014 (Objein: Tracar o objetavo precisa do acordo e o desenvolvimento enfrentado). 14. CONVENTO Nº UFWUNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA (Processo 004315/13), de 11/02/2014 (Obicio Coopenição acudêntica na área de Engenharia Alimentar a fim de promover o nucreimbo de discerses/pesquisalisres estudantes de pós-graduação estudantes de graduação (com reconhecimento múnus de estudos de graduação) e membros da equipe técnico-administrativa dio respectivos instituições); 15. TERMO ADITIVO Nº 05/2014 AO CONVENIO Nº 34/2009 - UFV/05/STITUTTE FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS-IEMO (Processo 006658/09), de 06/05/2014 (Objeto: Proprogar até 28/05/2015 a Convérso ura aditado); 16: TUMMO ADITIVO Nº 01/2014 AD CONVÊNIO Nº 48/2013 - UFV/UNIVERSIDADE DE QUEENSLAND (Processo 013699/13), de 16/06/2014 (Objeto; Prorrogar até 28/05/2015 o Convenio ora admilia), 17 CONVENIO Nº 35/2014 - UFV/MINISTERO DA CIENCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO (Processo 018274/13), de 18/06/2014 (Objeto: Integração do SaNANO-UFV no Sistema Nariamel de Laboratórios em Nanotecnologias - SisNANO); 18. CONVENIO Nº 32/2014 - LIEVATALISTICA STATE COMMUNITY COLLEGE (Processo 900047/90), de 10/07/2014 (Objeto: Plana esseanave do cooperação entre as partes): 19. CONVÊNIO Nº 33/2014 - UFV/SECRETARIA DE GESTÃO DO TRABALHO E DA EDUCAÇÃO NA SAÚDE (Processo 007806/14), de 11/07/2014 (Objeto) Estabelecer mecanismus que permitam a comunicação eferiva e permanente entre a UFV e a SCITES para intercâmbia e minumações cadastraia, estatísticas de nivelamento das questões relinivas in arens

145

146

147

140

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

LXX

189

190

DOLL

192

Nº 20/2014 dos participes envolvidos); 20. L'ONVÉNIO de interesse comum dos participes envolvidos); 20 UONVÊNIO V 20/2014 DEV/UNIVERSIDADE VILA VELHA-UVV (Processo 010676/14), de 25/07/2014 (Omno-Constituição e consolidação do curso de doutorado do programa de pés-graduação aretem norta na aren avadêmism-científica da Microbiología de Sistemas Agropecuarios). 21. TERMO ADITIVO Nº B1/2D14 AO CONVENIO Nº 34/2013 - UFV/MUNICIPIO DE PONTE NOVA (Processo 004/790/12). de 02/12/2014 (Oligein: Complementação da Cláusala Nona do Convênio aditado, inclumdo a alime-EK 22. CONVENIO Nº 31/2014 - DEV/FUNDAÇÃO RURAL MINEIRA - RUMALMINAS (Processo 017937/14), de 08/12/2014 (Objeto: Os participes concordam em dar continuidade as acoes necessárias para o desenvolvimento de um programa articulado). 23, CONVENTO Nº 53/2014 UEV/MUNICÍPIO DE CANAÃ (Processo 064589/14), de 68/12/2014 (Objeto: Propietar constições para realização das utividades práticas de enstan, pesquisa e extensão inclusive estagios e unernados. aus alunos de graduação e pôs-graduação dos cursos de Educação Física. Enfermagent Medicina e Nutricia da UEVI. 24. CONVENIO Nº 65/2014 - HEV/FAPEMIG/SI/CTES/FUNARUI (Processo 0006/75/15), de 30/12/2014 (Objeto: Descentralização de créditas orçamentarios constantes da Clamula Quarta à SECTES de modo a viabilizar a instituição de ecoperação midas entre os garles): CONVÉNIO Nº 020/2015 - UFV/Virginia Polytechnic Institute and State Vintversity (Progress) 000350/215), de 13/01/2015 (Objeto: Memorando de entendimento entre as partes): 26. CONVENIO Nº 06/2015 - UFV/COMPANHIA BRASILEIRA DE METALURGIA E MINERAÇÃO-CHAIM (Processo 013736/14), de 04/02/2015 (Objeto: Apoio à execução do projeto de pesquisi descrito un processor, 27. TERMO ADITIVO Nº 01/2015 AD CONVENIO Nº 06/2016 - UEV/USENA FRE TAT ACCICAR E ALCOOL S.A./FUNARBE (Processe 015452/06), de 12/03/2015 (Objeto: Processe por mais cinio anos o prazo de vigência do Convênio); 28. CONVÊNIO Nº 16/2015 — UEVAVANS UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES/HAS UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES/HZ UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES (Processo 019550/2014), de 23/03/2015 (Objeto, Promover interclimbio disceme de cariter amplo no nivel da graduação e pós-graduação mum pura estintos e estágios como atividades de pesquisa e também intercâmbio de docentes e pusquisadorus). 29. CONVENIO Nº 29/2015 - DEVADNIVERSIDADE DE JYVASKYLA, FINLANDIA IPOGGOGO 002011/2015), de 06/04/2015 (Objete: Memorando de entendimento entre as partes): 50: CONVÍNIO Nº 17/2015 - UFV/CASA DE CARIDADE DE VIÇOSA-HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO (Processo 002440/15), de 13/04/2015 (Objeto: Propiciar condições para realização das anvidades promisos de ensimo, pesquisa e extensão inclusive estágios e interiutos aos almos de gradunção e piro gradameno das curum de Islucação Fisica, Enfermagent, Medicina e Nutrição da UFV); 31 CONVÍNIO N 10/2015 - UFV/UNIVERSIDADE DE AALBORG, DINAMARCA (Processo 00/21/0015), de 14/04/2015 (Objeut Aconfo bilateral de intercâmbio); 32. CONVÊNIO Nº 18/2015 UFV/UNIVERSIDADE DE FLORENÇA (Processo 005324/2015), de 24/04/2015 (Objeto Estabelecimento de um programa de intercâmbio entre as paries); 33. CONVÊNIO Nº 19/2015 LIFV/UNIVERSIDADE DE LISBOA (Processo 000707/2014), de 27/04/2015 (Oligejo, Promover comperação entre as dises instituições cam o fim de realizat conjuntamente ativalades de pidoie academica, científica e cultural): 34. TERMO ADITIVO Nº 01/2015 AO CONVENIO Nº 26/2015 UFVANSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS (Processo 002707/15), de 13/05/2015 (Objeto: Configurar o intercambio materializado na culaboração técnica da servidora do IF Sodesie MG Júnia Maria Geralito Comos. ocupante do cargo de professora EBTT a ser prestada na UFV em atividades incremes a seu nargo e de acordo com sua formação profissional); 35. TERMO ADITIVO Nº 01/2015 ACI CONVÊNIO Nº 28/2015 - UFV/ANGLO AMERICAN MINERIO DE FERRO BRASIL S.A./FUNARIJI (Processo 000(30/15), de 21/05/2015 (Objene Alteração da conta barcária vinculnda no Convêrso um adminis-36. CONVÊNIO SE 23/2015 - UPV/MUNICÍPIO DE PEDILA DO ANTA (Processo 0040/35/15), do 27/01/2013 (Oligeio: Propociar condições para realização das atividades práticas de cosmo, perspirar a extensão inclusive estáguas e internator nos alumos de graduação e pos-graduação dos cursos de Educação Física, Enfermagem. Medicina e Nutrição da UFV). 37. CONVÊNIO 30 24/2015 -

194

200

201

202

203

204 205

206

207

208

200

210 211 212

213

214

215

216

217

218

214

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

131

232

233

234

235

236

237

238

110

240

PECUARIA. E ABASTECIMENTO-UFV/MINISTÈRIO DA AGRICULTURA. SUPERINTENDÊNCIA (EDERAL DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO SO ESTADO DE MG (Processo 001806/0)), de 28.05.2015 (Objeto: Parceria em agreci de auroprocurado do Ministerio e da UEV na passorenção do escritório da Unidade Técnica Regional da Superintendência Federal de Agricultura em MO), 38. CONVÊNIO N. 27/2015 UEV/UNIVERSIDADE DO MEIO AMBIENTE E CIÊNCIAS NATURAIS DE WROCI AW (Processo 002170/15), de 01/06/2015 (Objeta) Intercambio acadêmico entre es panes): CONVENIO Nº 38/2015 - LIFVAPCA-INSTITUTO POLITÉCNICO DO CAVADO E DO AVE PORTUGAL (Processu 006479/15), de 29/06/2015 (Objeto: Intercambio acadêmico) 10. CONVENIO Nº 34/2015 - UFV/CENTEV/MUNICIPIO DE VIÇOSA/FUNAMHI. IPPOGRES 1902/71/15), de 01/07/2015 (Objeto) Possibilitar o desenvolvimento de programa, especifico educacionals de cardier social de interesse do Municipio coordenados polo biUTS ST um dependências do CENTEVE 41. CONVÊNIO Nº 35/2015 — UFV/UNIVERSITIATE DE VALLADOLID (Processo 019158/14), de 02/07/2015 (Objeto: Convenção de contracio de terre de doutorado da aluna Leandra Alioc); 42 CONVENIO Nº 33/2015 - UFV/LYUGI EDICIDA ROCHA-FUNARBE (Processo 006287/15), de 07/07/2015 (Objeto: Cooperocia) (denna pam realização de pesquisas na área de Finstecniai: 43. CONVÊNIO Nº 31/2015 - LIFY/1036 HIROTH OKUYAMA/FUNARRE (Processo 006191/15), de 09/07/2015 (Objeto: Cooperação de mai para realização de pesquisas na área de Franceina), 44. CONVÊNIO Nº 32/2015 | LEVILLE AMBIO (Processo (005019-15)), de 09/07/2015 (Objeto: Cooperação emire na emidade participos por implementação das atividades previstas no Contrato de Prestação de Serviços de Objectos indedetermination of 5 pasta samples in Brazilian population: 45. CONVENTO N UFV/EMBRAPA (Processo 004448/15), de 15/07/2015 (Objeto) Estabelecer integração de estarças entre is panes: 46. TERMO ADITIVO N° 03/2015 AO CONVENIO UPV/FUNDAÇÃO ESTADUAL DO MEIO AMBIENTE FEAM/FUN FEAM/FUNARISE (Processor 005861/2011), de 1) (08/2015 (Objeio: Adução do novo Plano de Trabalho-Anexo I para astrujo cão do plano de aplicação dos recursos) 5- HOMOLOGAÇÃO DO AD REFERENDOM, 5.1-Promoção para a Classe E, com denaminação de Professor Titular. Hamologulos, jun unanimidade, por proposição do Conselheiro Frederico José Vieira Passos, os seguintes processed 5.1.1- Carlos Pedro Boechat Soares - DEF (14-019767) - houselogado o alte mi referendum da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Reitora, constante à pàgina nº da processo, referente ao resultado da avaliação para promoção para a Classe U, com denominação de Professor Titular, do docente Carlos Pedro Boechat Source, 5.1.2- Adriano Provezana Games - DEE (14-018194) - homologado o ato ad referendam da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Reitora, constante à página 71 do processo, reference ao resultado da avaliação para promoção para a Classe E, com denuminação de Professor Timiar do docente Adriano Provezano Gomes. 5.1.3- Marcos Heil Costa - DEA (14-017808) homologado o um ad referendum da Professora Nilda de Fatima Ferreira Soures, Rejuna, constante à página 92 do processo, referente ao resultado da avaliação para promoção, para a Classe E, aum denominação de Professor Titular, do docente Marcos Heil Conta 5-1,4-Helena Maria Pinheiro Sant'Ana - DNS (14-008475) - homologado o nto ud relevendum da Professura Nilda de Edtima Ferreira Soares, Reitora, constante a pagnita 51 do processo referente un resultado da avaliação para promoção para a Clasie E, com denominação de Professor Titular, da docente Helena Maria Pinheiro Sant'Ana. 5,1.5- Cláudio Ferreira Linos - DEQ (14-019294) - homologado o ato sol referendum da Professora Nilda de Finnia Ferreira Soares. Reitora, constante à página 49 do processo, referente ao resultado da avalinção para promoção para a Classe E, com denominação de Professor Titular do docento Cláudio Ferrena Iama, 5,1,6- Antônio Jacinto Demuner - DEQ (14-019222) - Esmaloguia

242

244

245

240

247

248

249

250

252

253

254

255

256

257

258

259

260.

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

374

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

o ato ad referendian da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Reitora, constante di página 75 do processo, referente no resultado da avaliação para promoção para a Causse I. com denominação de Professor Titular, do docente Antônio Jacinto Demuner, 5.1,7- Carios Albertu de Oliveira - CAF (14-016574) - homologisdo o ato ad referendam da Professiona Nilda de Fárima Ferreira Soares, Reimra, constante à página 29 do processo, referente no resultado da avaltação para promoção para a Classe E, com denominação de Professor Turdo. do docente Carlos Alberto de Oliveira, 5,1.8- Carlos de Castro Goulart - DPI (14-017589) homologado o uta ud referendum da Professora Nuda de Fatima Ferreiro Socres, Renorda constante a página 149 do processo, referente ao resultado da avaliação para promoção para a Classe E, com denominação de Professor Titular, do docente Carlos de Castro Coulair. 5.1.9-Derly José Henriques da Silva - DFT (14-001204) - homologado o ato aid referendam da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Reitora, constante à página 70 do processo. referente ao resultado da avaliação para promoção para a Classe E, com denominação de Professor Titular, do docente Derly José Henriques da Silva. 5.2- Resultado Concurso Público. Homologudos, por unanimidade, os atos ad referenda constantes dos seguintes processos: 5.2.1- Campus UFV Viçosa. 5.2.1.1- Departamento de Enfermagem Enfermagem/Habilidades em Area/Sub-Area: Enfermagem. I/Enfermagem na Saúde do Adulto III - Edital 174/2014 (14-015602) - dominiografo o atoad referendam da Professora Nilda de Fâtima Ferreira Soares, Reitera, constante à págura 1011 do processo, aprovando o resultado do concurso para professor Assistente, do Departamento de Medicina e Enfermagem, Area/Subárea: Enfermagem/Habilidades em Enfermagem l/Enfermagem na Saude do Adulto III, Edital nº 174/2014. Candidatos classificados: l' lugar - Luana Vicira Toledo, com média final 8,90; 2º lugar - Andyara do Carmo Pinto Coclho Paiva, com média final 8,59; e 3º lugar - Paloma Regina Inocêncio, com média final 8,22 5.2.1.2- Departamento de Biologia Vegetal. Área/Sub-Área: Fisiologia Vegetal/Fisiologia Molecular de Plantas - Edital 156/2014 (14-018772) - homologou o alo ad referendam da Professura Nitida de Fátima Ferreira Soares, Reitura, constante à págimi 71 du processo, aprovando o resultado do concurso para professor Adjunto, do Departamento de Biologia Vegetal, Area/Subirea Fisiologia Vegetal/Fisiologia Molecular de Plattias, Filital no 156/2014. Cambdatos classificados: 1º lugar - Agustin Zsögön, com média final 8,19; ¿ 2º lugar - Pedro Augusto Braga dos Reis, com média final 7,36. 5.2.1.3- Departamento de Quimica, Area/Sub-Area: Físico-Química e Química Geral - Edital 161/2013 (13-B18169) – homologado o ato ad referendum da Professora Nilda de Fátima Ferreira Singes. Reitora, constante à página 51 do processo, aprovando o resultado do concursu para professor Adjunto, do Departamento de Química, Area/Subárea: Química/Fisien-Química e Química Geral, Edital nº 161/2013. Candidatos classificados: 1º lugar - Ana Paula Guimanies, com média final X,49, 2º lugar - Deyse Gomes da Costa, com média final 7,51; e 3º lugar - 1gor Jusé Roggione Santos, com media final 7,43, 5.2,1.4- Departamento de Ciências Sociais, Professor Visitante - Edital 32/2015 (13-013620) - homologado e ato ad referendum cla Professora Nilda de Fárima Ferreira Soares, Reitota, constante à página 146 do processo. homologando o resultado do concurso para professor Visitante, do Departamento de Ciêncus Sociais, Área/Subarea: Atuar em programas inovadores de Ensino da Graduação e na implantação de Programa de Pós-Graduação, Edital nº 32/2015. Candidatos ciatorficados - I lugar - Paulo Graciano de Souza Junior, com media final 10, 2" lugar - Haudrey Germmani Cabelli, com media final 9,55; 3º lugar - Sales Augusto dos Santos, com media final 9,25; 4º lugar - Indira Nalsomi Viana Caballero, com media final 7,49, 5,2,1.5- Departamento de

188

789

290

29 L

292

293

294

295 296

297 298 299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

31**5** 316

317

318

319

320

32 L

322

323

324

325

326

327

328

329

330 331 Geografia, Professor Adjunta, Área: Metodologia de Pesquisa, Geográfica e Ensian -Estas 10/1615 (14-812586) — homologado o ato ad referendam da Professora Nilda de Páticos Ferreira Soures, Reitoro, constante à obgine 51 de processo, aprevando o resultada do concurso pero professor Adjunto, do Departamento de Geogretia, Área/Subérea: Metodología ón Pesquisa Geográfica e Eneina, Edital 11º 10/2015. Candidato classificado: 1º lugar -Quanto Source lorio, com módia final 8.43. 5.2.2- Campas UFV Florestal. 5.2.2.1- Instituto de Ciências Exerca e Tecnalógicas. Area/Sub-Área: Matemática — Edital 30/2015 (15-001358) — homologado o ato *ad referendam* da Professora Nilda de Fátima Ferreira Suares. Rolfora, constante à pógine 24 de processe, hamologando o resultado do concurso para professor Visitante, do Compue UFV-Plorestal, Área/Subárea: Matemática, Edital nº 10/2015. Cambidulo classificado: 1º lugar - Luis Alberto D'Afonscoa, com média final 10,00. 5.1-Afartamento para participar de mobilidade acadêmica internacional, 5.3.1- Breno Pigueirodo Nanes - mate, 3002743 - Sistemas de Informação (15-006926) - humologado, por unabimidade, por proposição do Conscilheiro Jugura Lisbos Filho, o ato ad referendos da Professora Nilda de Fátima Perreira Soarea, Reitora, constante à página 31 do processo. aprovando a solicitação do estudante Breno Figueiredo Nunee, do curso de Sistemas de Informação do Campus UFV-Rio Paranelba, de afintamento para participação no Programa de Mobilidade Acadêmica (marmaciona) polo Programa Ciância sem Programas, na University of Toxas at San Autorio, USA, de 10/08/2015 a 31/08/2016, 5.4- Plano de Capazitação. Homologados, por unumimidade, por proposição do Conselbeiro Clóvis Andrede Neves, es atos ad referendo constantes dos seguistos processos; 3.4.1- Período 2015-2018. 5.4.1.1-Departamenta de Economia Rural (96-044274) - homalogado o sto del referendam da Professora Nilda de Patrima Famaira Soeres, Reliana, constante è página 321 do processo. aprovando o "Piono de Capacitação de Docentes" do Departamento de Economio Rural, do Centro de Ciéncias Agrárias, para o período 2016-2019, e a alteração do período 2015-2018. 5.4.1.3- Instituto de Cièncias Esutas a Tecnelligicas - CAF (12-007422) - hociologado o alo a*d réferendum* de Professore Nilde de Fásima Ferreira Scares, Reitore, constante à página 133 de processo, aprovando o "Flario de Capacitação de Docentes" do hestituto de Ciências Evalua e Tecnològicas, do Compus UFV-Florestal, para o período 2015-2018 o aprovem o Plano para o período 2016-2019. S.4.1.3- Instituto de Ciências Exutes e Tecnològicas -CRP (12-861763) - homologado o uto *ad referendam* da Professora Nilda de Fátima Ferreira Sceres, Reitora, constante à página 63 do processo, aprovendo o "Plano de Capacianção de Documes" de Instituto de Cièncias Exatas e Tecnológicas, do Campus UFV-Rio Paranelba. para de perfectos 2015-2018 a 2016-2019. 5.4.1.4- Departamento de Fisica (03-006612) bornologado o no ad referencion da Professora Milda de Fátima Ferreira Soures, Reisura, communite à página 125 do processo, aprovando o "Plano de Capacitação de Docentes" de Departamento de Física, para o periodo 2015-2018 e aprovos o Plano para o periodo 2016-2019 5.4.2- Periodo 2016-2019, 5.4.2.1- Departamente de Economia Sural (96-104274) homologado o ato sal referendas da Professora Nikla de Fásima Ferreira Scarca, Reijota. constante à página 321 do processo, aprovando o "Plano de Caracitação de Docembra" do Departamento de Sconoglia Reral, do Cestro de Clâncias Agrârias, para o periodo 2016-2019. z a siteração do período 2015-2018. S.A.2.3- Departamento de Enganharia de Procinção e Merânica (84-082574) – homologado o ato ad referendam da Professora Nijda de Fálime Perreira Soures, Reitora, constante à págine 139 de processe, aprovande e "Plana de Capacitação de Docenias" de Departamento de Engenharia de Produção e Mecánica, para o periodo 2016-2019, 5.4-2.3- Instituto do Ciências Exulas e Tecnológicas - CRF (12-

334

135

336

337

138

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

156

357

15X

150

360

361

352

363

364

365

355

367

168

369

370

371

372

373

374

375

376

377

001703) - - humulogado e ato ad referendam da Professora Nilda de Fâtima Ferreira Soures. Reitora, constante à pàgina 83 da processo, aprovando o "Plano de Capacitação de Dovenies do Instituto de Ciências Exatas e Tectológicas, da Compas UFV-Rio Paramillas para as periodes 2015-2018 e 2016-2019, 5,4.2.4- Departamento de Entomología (12-109792) homologado o ain sul referendum da Professora Nilda de Fauma Ferreiro Suares. Restora constante à página 51 do processo, apravando o "Plano de Capacitação de Docernes" do Departamento de Entomologia, para o periodo 2016-2019, 5.5- Capacitação, 5.5.1- Licença para Treinamenta. 5.5.1.1- Péc-Doutorado. Aprovados, per proposição do Conselhairo Frederico José Vicini Passos, os seguintes itens: 5.5.1.1.1- Daniel Marçal de Queirna - DEA (13-003972) - homologado o ato ad referendum da Professora Nilda de l'atimo l'erreira Soares, Reitora, constante à pagina 82 do processo, aprovando a solicatação do docenio United Marçal de Querroz, de licença para realizar o Pos-Doutorado na drea de Maquimos e Implementos Agricolas Agricultura de Precisão, na University os Florida, Guinsville, 1 5.V. a partir do segundo semestre de 2015, por doze meses, 5.5.1.L.2- Márcia Arêdes Martins DEA (15-003002) - homologado o aiu nal referendum da Professora Nilda de Fatuma Ferrena Soures, Reitora, constante à página 64 do processo, aprovando a solicitação do docume Márcio Arêdes Martins, de ticença para realizar o Pós-Doutondo na area de lingenhana Agricola, no Agricultural and Biological Engineering, da University of Illiams, USA, a partir do segundo semestre de 2015, por doze meses. 5.5.1.1.3- Flávio Barbosa Justime - DEA (15-003082) - humningado o ato ad referendum da Professora Nilda de Fatimo Ferreini Soares. Reitora, constante à pagnia 46 du processo, aprovando a solicitação do desenic. E con-Barbisa Justino, de licença para realizar o Pós-Doutorado na área de Climandogio Aplicado. na Ohio State University, Ohio, USA, a partir do segundo semestre de 2015, por doze meses 5.5.1.1.4- Everaldo Antônio Lopes - CRP (15-005014) - homologado e ain aid reformation da Professora Nilda de Fatima Ferreira Soares, Reitora, canstante à página 68 do processo. aprovando a solicinção do docente Everaldo Antônio Lopes, de licença para realizar o Pris-Doutsmala na area de Fitopasologia, no The James Hatton Institute, em Dinnier, L.K. a portir do segundo semestre de 2015, por doze meses. 5.5.1.1.5- Alba Pedreira Vicira - DAH (15-006666) - homologado o ato ud referendum da Professora Nilda de Fátique Ferreira Soures. Reitura, constante il phigina 64 do processo, aprovando a solicitação da docente Aiba Pedreiro Vieira, Insuda no Departamento de Aries e Humanidades, de licença integral de suas atividades seudémicas, para realizar o Pós-Doutorado na área de Aries Census, na Universidade Federal da Bahia e na Middelsex University, UK, a partir do segundo sentestiv de 2015, par 12 (doze) meses, 5.5.1.1.6- Roberto Max Protil - DER (15-009882) humologado o ato ud referendum do Professor João Carlos Cardoso Galvão, Vine-Renos no exercicio da Reitaria, constante à página 70 do processo, aprovanda a solicitação do desente Roberto Max Protil, do Departamento de Economia Rural, de licença, pua realizar o Pos-Douturado na área de Administração Rural, na Purdue University, em West Lafayette, USA. a partir de desembra de 20|5, por doze meses. 5.5.1.2- Douterado. 5.5.1.2.1- Maria Gairriela Mendonça Peixatir - CRP (14-000287) - homologado, por proposição do Consultativo Frederico José Vicira Passos, o alo ad referendum da Professora Nilda de Fatuna Forreiro Soares, Reitura, constante à página 78 do processo, aprovando a solicitação da docenia Muria Gabriela Mendonça Peixoto, de licença integral de suas atividades academicas, durante a segundo semestre de 2015, para concluir o Douterado em Engenharia de Produção, que o docente está realizando na Universidade de São Paulo, 5.6- Prorrogação extrarregimental de licença. Aprovados, por proposição do Conselheiro Sérgio Oliveira de Paula, os seguintes

380

381

383 384

385

386

388

389

391

392

393

394

395

396

397

398

390

400

401

402

403

404

405

406

407

408

409

410

411

412

413

414

415.

416

417

41X

419

420

421

422

423

424

itens: 5.6.1- Márcio Henrique Pereira Barbosa - DFT (13-022698) - homologado o ato adreferendum da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares. Reitora, constante à pagina 1475 du processo, aprovando a salicitação do docente Márcio Henrique Percua Barbosa, de prorrogação extrarregimental de licença, por seis meses, até 31 de janeiro de 2016, para a conclusio do Pôs-Doutorado no United States Department of Agricultural. 5,6,2- Luiz Filling Araújo Alves - DPD (13-009708) - homologado o ato ad referendum da Professoro Nobla de Fátima Ferreira Soares: Reitora, constante à página 226 do processo, aprovando a solicitucão do docente Luiz Fillipe Araŭjo Alves, lotado no Departamento de Direito, de protingagio licença integral de suas atividades académicas, até 31 de dezembro de 2015, para concliur o Doutorado em Direito, que está realizando na Universidade Federal de Minus Gerais. 5.6.J-Edson Ferreira de Carvalhu - DPD (10-014595) - homologado o ato ad referendum dal Professor João Carlos Cardoso Galvão, Vice-Reitor no exercicio da Reitoria, constante la página 291 do processo, aprovando a solicitação do docente Edson Ferreira de Carvallia, lotado no Departamento de Direito, de prorrogação da licença para treinamento, de 01 de setembro até 30 de novembro de 2015, para concluir o Doutorado em Direitos Humanos. Paz e Desenvolvimento, que está realizando na Universidad de Valencia, Espanha. Aprovados, por proposição do Conselheiro Cióvis Andrade Neves, os seguintes itens: 5,7- Departamento de Quimica, 5,7.1- Proposta de criação do Mestrado em Engenharia Química (15-ms [57) homologado o ato ad referendum da Professora Nilda de Fátima Ferreiro Sintres. Reilina constante a página 209 do processo, aprovando a criação do Programa de Pos-Gradiação em Engenharia Quimica, em nível de Mestrado, na UFV, com área de concentração em Engenharia de Processos. 5.8- Departamento de Geografia. 5.8.1- Proposta de criação do Mestrado em Geografia (14-021034) - homologado o ato ad referendum da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Reitora, constante à pagina 278 do processo, aprovando a criação do Programa de Pós-Graduação em Geografia, em nivel de Mestrado, na UFV, com área de concentração em Dinúmica Ambiental e Território. 5,9- Departamento de Educação Física. 5.9.1- Proposta de criação do Doutorado em Educação Física (15-006040) fromologado o ato ad referendum da Professora Nilda de Fátima Ferreira Suares, Renom. constante à página 626 do processo, aprovando a criação do Programa de Pos-Graduação em Educação Física, em nível de Doutorado, na UFV em associação com a Universalade l'edend de luiz de Fora, com área de concentração em Exercício e Esporte, 5.10- Mubilidade Intercampi. 5.10.1- Gleynner Ghiotto Lima de Menezes - matr. 3001514 (12-014557) homologado o ato ad referendum do Professor João Carlos Cardoso Galvão, Vice-Reitor no exercicio da Reitoria, constante à pagina 260 do processo, apravanda o parezer da Conussilar de Assessoramento no CEPE, constante das páginas 258 e 259 do processo 6- PARA CONHECIMENTO, 6.1- Promoção Vertical, 6.1.1- Do nível 04 da Classe C - Adjunto, para a nivel 01 da Classe D - Associado. 6.1.1.1- Rejane Nascentes - CRP (15-000682) tomou conhecimento do pedido de promoção vertical da docente Rejane Nascenses, da invel 04 da Classe C - Adjunto, para o nivel 01 da Classe D - Associado, a partir de 08/02/2015 6.1.1.2- Francisco Carlos Cardoso Cosentino - CAF (15-002012) - tomou conhecimento do pedido de promoção vertical do docente Francisco Carlos Cardoso Cosentato, do nivel (14 da Classe C - Adjunto, para o nivel 01 da Classe D - Associado, a partir de 18/02/2015, 6.1.1.3-Karla Snemy Clemente Yotoko - DBG (15-003885) - tomeu conhecimento do pedido de promoção vertical da docente Karla Suemy Clemente Votoko, do nível (14 da Crasse C Adjunto, para o nível 01 da Classe D - Associado, a partir de 01/03/2015 6.1/1;4- Gisele Mendes Lessa Del Giudice - DBA (15-001179) - tomou conhecimento do pedido de

427

428 429

430 431

432

433 434

435 436

437 438 439

440 441 442

447

444

449 450

451

452

453 454

455

456

457

458

459

460

46 L

462

463

464

465

466

467

46B

469

promoção vertical da docante Glacie Mendes Lessa Del Giudice, do nivel 04 da Classe C-Adjunto, para o nivel 01 de Clarac D — Associado, a partir de 21/01/2015. 6.1.2- De nivel 44 de Classe B RI, para o nivel 6 da Cisase D IV — BBTT, 6.1.2.1- Sijvanie Murchesani -COL (15-005536) – tampu conhecimento do pedido de promoção vertical da decente Silvania Merchesani, do nivel 04 da Clame D.III., para o nivel 1 da Classe D.IV - EBTT, a partir de 28/04/2015, 6.1.3- The birel 2 du Chane B - Assistante, para o nível i da Chase  ${
m C}$  -Adjunto, 6.1.3.1- Mara Búbla Maciel Cardese do Prada - DEM (15-002536) - tensou conhecimento do pedido de promoção verdost da doceste Mara Rúbia Maciel Cardoso do Prado, do nivel 2 da Classe B - Agaisteme, para o alvel 1 da Classe C - Adjunio, a pertir do 26/02/2015, 6.1.3.2- Salles Viana Gomes de Magaibles - DPI (15-004163) - tomes conhecimento do pedido de promoção vertical do documa Salles Visma Ommes de Magillibes. do nivel 2 da Cliese B - Assistenta, para o nivel 1 da Clasco C - Adjunto, com Mestrado, u panir de 24/03/2015. 6.1.3.3- Daniela Leandro Resende - DCS (15-006438) - univer conhecimento do pedido de promoção vertical da docente Daniela Leandro Rezende, do nível 2 de Classo B - Assistente, para o nivel 1 de Clasco C - Adjunta, com Douterado, a partir de 24/06/2015. 6.1.3.4- Denglus Lapes de Senta - DAU (15-406665) - conoct cualeccimento do perido de promoção vertical do docensa Donglas Loges de Souza, do pível 2 da Chase B -Assistente, para o mivel 1 da Classe C - Adjunto, com Doutorado, a partir de 11/06/2015. 6.1.3.5- Aleindo Cipriano Argolo Mendes - DAD (15-047445) — tomos conhecimento do pedido de promoção vertical do docente Douglas Lopes do Souza, do nível 2 da Classe B -Assistante, para o nivel 1 da Cluste C - Adjunto, com Mestrado, a partir de 04/06/2015. 6.1.3.6- Lacio Paccari Lima - CAF (15-006009) — temou conhecimense do pedido de promoção vertical do decente Locio Paccori Lima, do nível 2 de Classe B - Assistente, para o nivel 1 da Ciasso C - Adjunyo, com Mestrado, a partir de 23/06/2013. 6.1.5.7- Fernando Lairele Alves de Silva - DPD (15-004047) — tomen conhecimento de pedido de promoção vertical do docente Fernando Labrolo Afves da Silva, do mivel 2 da Classe B — A existente, para o nivel 1 da Classe C - Adjunto, com Mestrado, a partir de 01/04/2015, 6.1.3.8- Haverton Augusto Pereira - DEL (15-906355) - tomos conhecimento do pedido de promoção vertical de decente Heverson Augusto Pereiro, de nivel 2 de Clause B — Assistento, para o nivel 1 de Classe C — Adjunto, com Mestrado, a partir de 10/08/2015. 6.1.3.9- João Fermando Muri CRP (15-803610) – torasa conhecimente do pedido de promoção vertical do discurso Juên Fernando Mari, do nível 2 de Classe  ${f B}$  — Assistente, para o nível  ${f I}$  de Classe  ${f C}$  — Adjunto, com Doutorado, a partir de 20/07/2015. 6.1.3.19- Valudr Senter - DEA (15-90/622) - usmou conhecimento do pedido de promoção vertical do decesto Valnde Sartez, do nivel 2 da Clurso B — Assistente, para o nível 1 da Classe C — Adjunto, com Mestrado, a partir de 26/05/2015. 6.1.3.11- Afonce de Paula des Sentos - DEC (15-064826) — tornos conhecimenso do pedido de promoção vertical do docente Afonso de Pania dos Santos, do nível 2 da Classe B -Assessente, para o nivel 1 da Classe C - Adjunto, com Mestrado, a partir de 05/04/2015. 6.1.4-Du nivel 2 de Clame A - Austijar, para e nivel 1 de Clare B - Assistante, 6.L.d.i - Pièvis Dioiz Valadares - DEM (15-10388) - tomou conhecimente do pedido de promoção venical da docente Flàvia Diniz Valadares, do nivel 2 da Classe A - Apuillus, para o nivel 1 da Classe B - Assistante, a partir de 13/04/2015, 6.1.4.2- Cristiane Ausqueira de Carvalho - DEM (15-895513) - tomos conhecimento do pedido de promoção vertical da docente Cristiane Junqueira de Carvalho, do nivel 2 da Classe A - Auxiliar, para o nivel 1 da Classe 8 -Assistanto, com Mastrado, a partir de 23/04/2015. 6.1.5- De nível 1 de Chase B – Assistante, para o aível I da Chasse C - Adjunto. 6.1.5.1- Fraderico Carlos Martins de Menezes

473

474

475

476

477

478

479

480

481

482

483

484

485

486

487

488

489

490

491

492

493

494

495

496

497

498

499

500

50L

502

503

504

505

506

507

508

509

510

\$11

512

513

514

\$15

Pitto - CRP (15-021295) - tomou conhecimento do pedido de promoção vertical do descente Frederico Carlos Martins de Menezes Filho, do nível 1 da Classe B - Assistente, para o nível 1 de Classe C - Adjunto, com Doutorado, a partir de 08/06/2015. 6.2- Retributção por Titulação, 6.2.1- No pivel 1 da Classe C - Adjunte. 6.2.1.1- Mariano Lapes Breus -DCM (15-405953) — tamou conhecimento do pedido de retribuição por titulação da decenta Mariana Lopes Breus, no nível 1 da Clusso C - Adjunto, a partir de 15/04/2015. 6.2.2- No nivel 1 da Classe A - Adjunto, 6.2.2.1- Idalena Offwira Chaves - DLA (15-005693) ternou conhecimento do pedido de retribuição por tituloção da docento. Idalem Oliverni Chaves, no nivel 1 de Classe A - Adjunio, a partir de 09/03/2015. 6.2.2.2- Rabiado de Aleneida Terres Filho - CAF (15-886254) — tomou conhecimento do pedido de resribulção por titulação do decente Robledo de Almeida Torres Filho, no nível 1 da Classe A - Adjunto. a partir de 10/04/2015, 6.2.3- No nível I da Clause D I. 6.2.3.1- Vánia Aparecida Lopes Leni - COL (15-884612) - tomou conhecimento do pedido de retribuição por titulação da docente Vánia Aparecida Lopes Lasi, no aível 1 da Cissas D I, a partir de 11/06/2015. 6.1.4-No nivel # da Classe D IV. 6.2.4.1- Hygor Aristides Victor Resseni - CAF (15-084429) tomou comhecimento do pedido de retribuição por titulação do docume Hygor Aristidas Victor Rossoni, no nivel 1 da Classe D IV, a partir de 09/06/2015, 6.2.4.2- Maria Luiza Leño - CAF (15-015747) — tomou conhecimento do pedido de retribuição por titulação da decume Mario Luiza Leño, no nivel 1 de Classe D IV, a partir de 17/04/2015. 6.3- Relatério Final de Treinamento, 6.3.) - Pró-Reitaria de Penpulsa a Pús-Gradascia (04-087495) — torrou conhecimento dos Relatórios Finals apresentados pelos docentas que concluiram trainamento no país e so exterior, no segundo semestre de 2014 e primotro semestre de 2015, conforme páginas 97 a 102 do presente processo. 7- AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO PROBATÓRIO -DOCENTES. Recomendade, por unanismidade, por proposição do Conselheiro Luiz Alexandra Peternelli, a aprovação dos Estágios Probatórios dos anguiores documes. 7.1-Pedro Bond Schwartsburd – DBV (12-009729)) 7.3- Lucium Navajas Renni – DZO (12-666162); 7.3- Wilmer Edgard Laura Posa – DTA (LL-814254); 7.4- Lucas Carvalho Silva - CAF (13-02048S); 7.5- Honaus Aparecida Pimenta - DAH (12-006S88); 7.6- Poliane Alferna Zarbini - DMB (12-066174); 7,7- Anderson da Cunha Bula - DES (12-01193b); 7.8- Mariana Ramaiho Pracópia Xavier - DCM (12-813269); 7.9- Miguel Jánior Cezana - CRP (12-004589); 7.10- Cristians Aparecida Baquim — DPE (12-006787); 7.11- Luciana Bosco s 88vs - DAU (12-007476); 7.12- Renata Pervira do Silva - DNS (12-004672); 7.13- Martana Calabria Lepes - DES (12-811758); 7.14- Eliana Carta Goines de Soizza -DNS (12-813090); 7.15- Alysses Sarafes - DZO (12-815342). 8- HOMOLOGAÇÃO DE RESULTADO DE CONCURSO. 8.1- Campus UFV Viçora. 8.1.1- Departuncous de Engenharia Florestal, 8.1,1.1- Área/Sub-Área de Tecpologia da Madeira/Processamento printério, indictria Meveleira e Preservação da Madeira - Edital 139/2014 (14-014290) indeferidos, por manimidade, por propostose do Conselheiro Sérgio Oliveira de Paula, os recursos impetrados polos candidatos Wescley Visna Evangelista e José Mauro de Almeida. mantendo o resultado do concurso Público para Professor da carreira do Magastério Superior. Classe A - Adjunto A, nivel 1, do Departamento de Bagenharia Florestal, de árou de Tocnolugia da Madeira/Processamento Primário, Indústria Moveleira e Preservação do Madeira, edital aº 138/2014, candidatos elassificados: 1º higar - Vinicius Resende de Castro. com média final 8,50 (olto virgula cinquenta); o 2º lugar - Weseley Viana Evangelista, com mèdia final 7,37 (sete virgule oitenta e sete). K.1.2- Departamente de Engenharia Florestal. 8.1.2.1- Área/Sub-Área de Monejo Florestal/Geoprocessamento e Semeoriamento Resouta

518

514

520

521

522

523

324

525

526

527

528

529

530

531

532

533

534

535

536

537

538

539

540

541

542

543

544

545

546

547

548

549

550

551

552

553

554

555

557

558

550

560

561 562

Estital 137/2014 (15-002410) - homologado, por unanimulade, por proposição do Conselheiro Leonar Tuadentes, a resultado do concurso para Professar Adjunto alor Departamento de Engeuliaria Florestal, Área/Subárea: Manejo Florestal/Geoprocessamento e Sensoriamento Remoto, Edital nº 137/2014, candidatos classificados: lº lugar - Cibele Hummel do Amaral, com media final 8.53; 2º lugar - Frie Basios Gérgens, com media final 8,17; e 3º lugar - Bruno Amújo Furtado de Mendonça, com media final 7.34 8,1.3-Departamento de Zoniecula. 8.1.3.1- Área/Sub-Área de Produção e Nutrição de Bovinos de Leite - Edital 51/2015 (15-005520) - homologado, por manimidade, por proposição do Conselheiro Clóvis Andrade Neves, o resultado do concurso para Professor Adminto, do Departamento de Zootecnia, Area Subárea; Produção e Nutrição de Bovinos de Leife, Polint. nº 51/2015, candidatos classificados. 1º lugar - Polyana Pizzi Rotta, com media final 8.28-2º lugar - Mozart Alves Fonseca, com mèdia final 7,4); e 3º lugar - Jam Paulo Pacieceo Rodrigues, com media final 7,33. 8.1,3.2- Área/Sub-Área de Produção e Nutrição de Não Ruminantes - Edital 45/2015 (15-004968) - homologado, por unanomidade, por proposição do Conselheiro Clovis Andrade Neves, o resultado do concurso para Professor Adjunio, do Departamento de Zootecnia, Area/Subarea; Produção e Nutrição de Não Rummantes, Falitat nº 45/2015, candidatos classificados: 1º lugar - Gabriel Cipriano Rocha, com media final 8,53, 2º lugar - Arcle Arlindo Caldernno, com media final 8,13; e 3º lugar - Sandra Camina Salguero Cruz, com média final 7,41. 8.1.4- Departamento de Educação Física, 8,1.4.1-Areu/Sub-Area: Educação Física/ Introdução à Documentação Científica, Medidas e Avaliação de Grupos Especiais, Educação Física e Saúde Coletiva, Medidas e Avaliação em Educação Física, Metodologia da Pesquisa em Educação Física/Esportes - Felhal 61/2015 (14-006452) - homologado, por unanimidade, por proposição do Conselheiro Leomar Tiradentes, o resultado do concurso para Professor Adjunto, do Departomento da Educação Física, Area Subárea: Educação Física/ Introdução à Documentação A territica, Medidas e Avaliação de Grupos Especiais, Educação Física e Saúde Coletiva. Medidos e Avaliação em Educação Física, Metodologia da Pesquisa em Educação Física Dapartus, Italial nº 61/2015, candidates classificados: 1º Jugar - Fernanda Karion dos Suntos, com médio firma 8,35; e 2º lugar - Miguel Araujo Carneiro Júnior, com media final 8,02, 9, PLANO DE CAPACITAÇÃO. Aprovados, por proposição do Conselheiro Sérgio Oliverta de Paulo, os seguintes itens. 9.1- Periodo 2015-2018, 9.1.1- Departamento de Medicina e Enfermagem (10-004358) - aprovado o "Plano de Capacitação de Docentes" do Departamiento de Medicina e Enfermagem, para o periodo 2015-2018. 9.2- Periodo 2016-2019. 9.2.1- Departamento de Engenharia Florestal (96-004272) - aprovado o "Plano de Capacitação de Docentes" do Departamento de Engenharia Florestal, para o periodo 2016-2019, 9.2.2- Departamento de Fitorecnia (04-002770) - aprovado o "Plano de Capacitação de Docentes" do Departamento de Filatecnia, para o periodo 2016-2019, 9.2.3- Departamento de Engenharia Agricula (%) 664273) - aprovada o "Plano de Capacitação de Docemes" do Departamento de Engenderos Agricula, para o periodo 2016-2019. 9.2.4- Departamento de Geografia (09-001684) aprovado o "Plano de Capacitação de Docentes" do Departamento de Geografia, para o perioda 2016:2019. 9.2.5- Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde - CRP (12-001702) aprovado σ "Plana de Capacitação de Docentes" do Instituto de Ciências Biologicas ε da Saude - CRP, para o período 2016-2019, 9.2,6- Instituto de Ciências Humanas e Socials CAF (12-007423) - aprovado o "Plano de Capacitação de Docentes" do Instituto de l'adicio-Humanas e Sociais - CAF, para o período 2016-2019, 9,2,7- Departamento de Administração e Contabilidade (96-004252) - aprovado o "Plano de Cupacinação de

564

565

566

567

568

569

570

571

572

573

574

575

576

577

578

\$79

580

581

582

**583** 

524

585

-*5*86

587

588

589

590

59 I

592

593

594

595

596

**59**7

598

599

600

60L

602

603

604

605

606

607

Docenter" do Departamento de Administração e Contabilidade, para o período 2016-2019. 9.2.8- Departamento de Biologia Animai (96-404267) — aprovado o "Piano de Capacitação de Docentes" do Departamento de Biologia Animal, para o período 2016-2019. 9.2.9-Departmento de Nutrição a Sanda (96-994342) — aprovado o "Pluto de Capacitação de Doccates" do Departamento de Nutrição e Salde, pera o período 2016-2019, 9.2.18-Departamento de Engenharta Civil (99-00071) - aprovado o "Plano de Capacitação de Docentes" do Departamento de Enganharia Civil, para o periodo 2016-2019. 9.2.11-Departamento de Zootecnia (94-804268) - aprovado o "Piano de Capacitação de Docestes" do Departamento de Zootecnia, para o período 2016-2019. 9.3.12- Departamenta de Tecnologia de Alimentes (56-064253) — aprovado o "Pleno de Capacitação de Docentes" do Departamento de Tecnologia de Alimentos, para o período 2016-2019. 9.2.13- Departamento de Biologia Vegetal (96-084265) - aprovado o "Piano do Capacitação de Docentes" do Departamento de Biología Vegetal, para o período 2016-2019, 9.2.14- Inatituto de Ciencias Biológicas e da Suárde - CAP (12-647420) — aprovado o "Plano de Capacitação do Docentes" do Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde - CAF, para o periodo 2016-2019. 9.2.15- Celégia de Apileação CAP-COLUNI (01-400707) — aprovado o "Plano de Capacitação de Docentes" do Colégio de Aplicação CAP-COLUNE, para o período 2016-2019. 9.3.14 Institute de Ciêncies Exatus e Tecnológicas - CAF (12-007422) homologado o ato *ad referendam* de Professora Nilde de Fátima Ferreiro Scanes, Religira. constante à págine 133 do processo, aprovando o "Pleno de Capacitação de Oucentes" do Instituto de Ciéncias Exerca e Tacoológicas, do Compas UFV-Floradal, para o período 2015-2018 e aprevou o Plano para o periodo 2016-2019. \$.2.17- Departamento de Física (03-200622) - homologado o ato ad referendara da Professora Milda de Fátima Ferreira Sources, Reitora, constante à pàgina 125 de processe, aprovando e "Plamo de Capacitação de Decentes" do Departamento de Física, para o pariodo 2015-2018 e aproviou o Plano para o período 2016-2019, 9.3- Período 2815-2019, 9.3.8- Instituto de Ciências Hamauns e Sectais - CRP (12-001704) - aprovado o "Plano de Capacimelio de Docontes" do Instituto de Cifocias Humanas e Seciais - CRP, para o período 2015-2019, 16- CAPACITAÇÃO. 10.1-Regularização de treinamento. [8.1.1- Douterado, 10.1.1.1- Pable Luiz Aradjo Munhoz - CRP (15-005640) - aprovada, por unanimidade, por proposição do Conselhoiro Luiz Alexandra Paternelli, a solicitação do docesta Pablo Luiz Araújo Munhoz, do Campter UFV-Rio Paranaiba, de regularização de sintação de docente nomeado pala LIFV cursando posgraduação, matriculado no Doutondo em Compunção, na área de Algoritmos e Odmização. na Universidade Federal Fluminense, iniciado em março de 2012, entes de sea admissão na UFV, ocorrido em 9 de março de 2015. 18.1.1.2- Viviane Cabral Bengezon - CRP (13-007473) - aprovada, por unanimidade, por proposição do Conscitoiro Luiz Alexandro Peterselli, a sulicitação da docerno Viviano Cabral Bengazen, do Compas UFV-Rio Paranalha, de regulatização da situação de diocesta nomeada pela UFV cursando pós-graduação. matricularia no Doutacido em Estados Linguísticos, na Universidade Federal de Uberlándia. iniciado em 01 de agosto de 2013, antes de sua admissão na UFV, ocorrida em 08 de maio de 2015. 18.2- Prorregação de licença. 10.2.1- Denterado, 10.2.1.1- Maria Ciándia Sauca Alverenga - CRP (13-811372) - aprovada, por unanimidade, a solicitação de docente Maria Chiudia Sousa Alvarenga, latado no Compus UPV-Rio Paramalha, de prorregação da licença para treinamento, de OI de setembro de 2015 até 29 de fevereiro de 2016, para concluir o Doutorado em Engenharia Civil, que está realizando na UFV. 10.3- Licença para treinamento. 10.3.1 - Dominando. 10.3.1.1 - Bestriz Santana Caçador - DEM (13-016872) 609

610

611

612

614

6 5

616

617

619

621

622

623

624

625

1127

628

629

630

631

632

633

634

635

636

63.7

638

639

640

641

642

643

644

645

046

647

648

649

650

651

652

653

654

- aprovada, por unanimidade, a solicitação da docente Beatriz Santana Caçador, do Departamento de Medicina e Enfermagem, de licença integral de suas atividades académicas, de agosto de 2015 a agosto de 2016, para dar prosseguimento ao Doutorado em Enfermagem. que a docente esta realizando na UFMG, com término previsto para dezembno de 2016. 10.3.1.2- Flávia Diniz Valadares - DEM (15-005531) - aprovada, por unanimulais, por proposição do Conselheiro Frederica José Vieira Paesos, com oito votos favoráveis e três votos contrários, a solicitação da docente Plávia Díniz Valadares, do Departamento de Medicina e Enfermagem, de licença para realizar o Doutorado em Medicina Veterinaria, a partir do primeiro semestre de 2015, na UFV, sem prejuizo de suas atividades académicas. recimendando a realização de um Programa Sanduíche. Atentou ainda para o comprimento das normas institucionais relativas à sua política de capacitação, que determinam ao docente que fez o Mestrado na UFV realizar o Doutorado em instituição distinta, 10.3.1,3- Douglas Henrique de Mendonca - CAF (14-020436) - aprovada, por unanimidade, por propusição do Conselheiro Luiz Alexandre Peternelli, a solicitação do docente Douglas Herrique de Mendonça, do Campus UFV-Florestal, de licença integral de suas atividades académicas do agosto de 2015 a fevereiro de 2018, para dar prosseguimento an Doutorado em Educação. Conhecimento e Inclusão Social, que o docente está realizando na UFMG. 10.3.1.4- Pedro Moises de Sousa - CRP (15-005752) - indeferida, por unanimidade, a solicitação do docembre Pedro Moises de Souza, do Campus UFV-Rio Paranaiba, de licença para realizar o Doubrado em Clência da Computação, na Universidade Federal de Uberlandia, a partir do primeiro semestre de 2015, sem prejuizo de suas atividades acadêmicas, atentando para a divergencia entre os pareceres dos variados órgãos da instituição. 10.3.2- Pós-Doutorado. 10.3.2 1-1 mis Orlando de Oliveira - DBB (15-011436) - aprovada, por unanimidade, por proposição dos Conselheiro Frederico José Vieira Passos, a solicitação do docente Luiz Orlando de Olivena. do Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, de licença para realizar o Pos-Doulorado na área de Fitossanidade, na University of Arkansas, em Fayetteville, USA a partir do primeiro semestre de 2016, por doze meses. 10.4- Retorno sem titulação. 10.4.1-Doutgrado, 10.4.1.1- Marcos Henrique Fonseca Ribeira - DPI (10-002468) - aprovina a retirada de Pauta do presente processo, por unanimidade, e solicitou sen reliquio no interessado, para formalizar na UFV, no prazo de 30 dias seu pedido de promugação de licença paretal em acordo com o prazo estabelecido pela UFJF. O CEPE soliciton a inclusão no presente do eronograma de defesa da tese. 11- PROPOSIÇÕES DIVERSAS. 11.1-Discussão da Res. nº 15/2012/CEPE (Mobilidade Acadêmica). Foi retirado de Pinta considerando a realização de reuniño específica para tratar das normas relativas a gestão acadêmica da UIV. 11.2- Courdenação do curso de Ciências de Alimentos - CRP. 11.2.1-Alteração do nome do curso de Ciências de Alimentos para Ciência e Tecnologia de Alimentos (15-009418) — aproyada, por unanimidade, a solicitação da Coordenição do Curar de Ciências de Alimentos, do Instituto de Ciências Agrárias do Campus UFV-Rio Paramailia. de alteração do nome do curso de Ciências de Alimentos para Ciência e Tecnologia de Alimentos. 12- SOLICITAÇÕES DIVERSAS. 12.1- Reconsideração de Desligamento. 12.1.1- Utálice da Silva - matr. 65671 - Agronomia (15-004133) - miteferida, pin unanimidade, a solicitação, fora do prazo, de reconsideração de desligamento apresentada pelo estudante Utalice da Silva. 12,1.2- Raquel Franzini Furtado - matr. 3001344 -Química (15-002805) - aprovada a solicitação, fora do prazo, de reconsideração de destigamento apresentada pela estudante Raquel Franzini Furtado, matricula 300/344, do curso de Química, 12.1.3- Camila Franzini Furtado - matr. 3001331 - Química /15THEY EXPONDS FOR FAMILIES WICKLA

темелаль.

062896) — aproveda a saticitação, fora de prazo, de recumidoração de designaturas apressancia pela estudente Camila Festidad Fernda, municula 3001331, do cama de Química. 12.2- Aflaramente para participar de santilidade armátenias internacional. 12.2-1- Camaros Luis Preveira Santinga — meio: 1899 — Espanharia de Produção (15-69837) — aprovada a solicitação de alastemento para participar de metalidade acadêmica internacional apresentada pelo espadante Guanno Luis Fernasa Santingo, matricula 78508, do cama de Engenharia de Produção (12.3- Aflaramenta para participar de metalidade acadêmica (ANDINES), 12.3- Matrias Negalimento Isper — muis, 19301 — production Veterioria (13-097193) — adelêntida a solicitação de aflaramento para participar de mobilidade ocadêmes americas) apretamada pela antidante Identim Nescimento Isper, matricula 79301, do carso de béndema Veteriniria, 12.5- Predesser Volumbrira Antique, por unmaintidodo, se acquimes achicitações Elevânção D'Are de Llama Otiveiro para stare cuma productor volumbrica no Departamento Rodução IVAre de Llama Otiveiro para stare cuma professor volumbrio no Departamento de Parapetelogía, 12.5-2- Vicente Prodo Sentra — DBP (15-69394) — aproveda a solicitação do professor Volumbrio Productor IVAI — Rodução de Parapetelogía, 12.5-2- Vicente Prodo Sentra DBR (15-69394) — aproveda de Rodução do professor Volumbria, Florescal, 12.3-2- Researdo Charamá Mataliovará DBA (15-693985) — aproveda a tolicitação do professor de la facilidad de 46 horas com Departamento de Engenharia Agricula JAS- Conversão de Rodução Separim Boliza, lotado em Departamento de Indedicira e Enferonação. Acuando pela Rodução Separim Boliza, lotado em Departamento de Indedicira e Enferonação de aconte Rodução Separim Boliza, lotado em Departamento de Indedicira e Enferonação de aconte Rodução do respecto em Produção de Agricula Java Acuanas desarios esparados em combila para ser p

### ANEXO II. Portaria de Renovação de Reconhecimento do Curso

#### PORTARIA Nº 795 DE 26 de julho de 2017.

A SECRETÁRIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERFOR, no uso da atribuição que lhe confere pelo Decreto nº 9.005, de 14 de março de 2017, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006 e suas altereções, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, do Ministério da Educação, e cuasiderando e disposto nos processos e-MEC, listados na pientilha anexa,

#### RESOLVE

Art. 1º Fica renovedo o reconhecimento dos cursos superiores constantes da tabeia do Anexo desta. Fortaria, ministrados peles instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 5,773, de 2006.

Parágrafo único. A renovação do reconhecimento a que se refere esta Portaria é válida emitestramente para o curso ofertado nos endereços citados na tabela constante do Austo desta Portaria.

Art. 2º Nos termos de art. 10, \$7º, Decreto nº 5.773, de 2006, a removação de reconhecimento e que se refere esta Portaria é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

Art, 3º Esta Portaria entre em vigor da data do sua publicação.

HENRIQUE SARTORI DE ALMEIDA PRADO

## ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursea)

M-* de mainte	Registro a-MRC of	Omia	fi <sup>r</sup> vagin Patrin minint	id med iris	Marihend Steet	Britistys åt Santinomiet sta da arren
1	26434 <b>0</b> 560	LOGISTICA (Treachignes)	130 (Canta 4 7744)	CENTRO UNIVERSITÀRIO MINITE STRAIT	DISTUURIUM HOUSEAD II CUURIUM HISBANITE SA	amerim riberi. Pritana, is, waa Matihar, sandooyse
3	<b>2013/00</b> 71	camerão camamercasa. (Tambalópas)	(% jaiteria e śśli)	Linguages und de Parable Richel	ATRICIACIO PARASAENET DE INSERO II CALYCIA	AVEREM TOTADENTES, 1204, CEMINO. LIMITARAMAÇIR.
3	344352050	SSTIMUS DZ MZCHANCHO (Macharchalo)	40 <del>(yuran</del> 4	UMFVERSIDADE Auguston Mourtain	IBCP - SOCIEDADE IBOCACIEMA, CITA.	MACOR ALMSON COM. 1634 II 1634, COMOSO, MASS, GÁO IMBACOS
•	701505788	namos osna. (Tucnaligas)	230 jánostu a quesus)	DANGESCOALER DE MOCE DAS-COLUZZO	OSTANIZACAO MOGUMBA. IST ERICCACAO E CULTURA SOCIEDANI CHIMINADA	AMERICA DOUTUR CAMBINA SOUTA, 200, CAMPINA SOUTA, 200, CAMPINA CAMPINATARIO, CENTRO CÁNICO, MOGL THE CRITIZENO
3	MAU162S	mer açilere Primacias (Bucharchale)	TAD (canto a riterato)	PERFERÈNA DIRECTADO CAMPROS CATÓNICA DO CAMPROS	BOCHBAIR CAMPANHIA BRIOCACAO P DETENCAC	MOOCHAL DOM PERMO 1, DATES, PRÉTICO DA DEPRODA, PARQUE DAS UNIVERSIDADES. CANTEMAÇIES
4	24441 (M.S.	CHAMBERO PETERNIA P NEPECTUS DICERNACIONAIS (Bucharchale)	TAD (conto a riterato)	CENTRIA UNANERSITÄRIA Pura	PINDACAO INSTITUTO DA PRISINO PARA (NASCO)	AV PRANTI VORSENE, 1884. Vilja vara, ogađeniste
7	24412160	ANIONIA PARTITADA (Blacker diselo)	epoliticamento	CPICTRO UNIVERSITÀRIO SERGIC	SERVICO MACHINAL DE APPENDIZACION COMUNICIAL PENAC	AV. RHOMAHAIDO RHABRO STPVATO, Nº 629, JERUDARURA, BĀCI PATROSP
	244412696	MELAÇÕES PÓMACAS (Bucharobale)	BO Reflexable	CPMTRO-UNIVERSITÀRIO DM	MPMA CERUS BEOCACAC SA	MIA DA BARTA , L.NS4, LOURDRE, RELO RORESONTERAS
•	341351125	(go <del>cyano pays)</del> Militati's - Authlibeti	4 (quatro)	HHVF45IDADE FINHAM. DO 680 DE JAHRIBO	KWATROMANG PERPAJA ROBEO DEJAMERIO	MIA NO PASSITO, 44, . CHISTO, JUDION CHISTO, JUDION
30	204348063	CHÉHICEAS CONTRARES (Bucharellato)	366 (nomentus)	IIMINESIDADE DE MODE DAS CRUZZIS	CULTURA SOCIEDADE SEGUES LINITADA	AMENITA INDERACEDE RACIPOLISMA, BAC, - ATÉ BAC : LADO DAR, MILA LECROLISMA, BÃO PATROMP
:1	244594,053	PER (ESSAPLA (Bacharchaic)	60 (sommta)	CENTRO UKTARRSTÁRIO DE LEMBAS	PUNDACAD MEDICACIONAL ÓD LAYRAS	EIM PADRE JOSÉ POCISIL, SML. CENTEIMUSO. EAVIAGOS
3	304130239L	PROGRAFIA (Bochardisky	200 (Accessics)	IDENTISIDATE MASEL	PERTUTO OF CIRCLE R POUCACEO DE RAO POUCA	MA CARCENA POMBCA. MA, ITAQUERA, RÃO PATROMP
ı	204.500003	TRANSPORT TRANSPORT (Tourns)	(Si Cont)	RACTIONNE CASIA P ROUZA	ASSECTAÇÃO SIP CARITURA S EDUCAÇÃO SANTA TRASSA	M (A FROPOLINEIA RRAI), 142, CLASSA, 250 DE LIVERDOS
74	264261742	ADAMASTRAÇÃO (Bocharabato)	Si spinoporana)	TREVSAN PROXA SUPERIOR DE ESGÓCEDE	-	AMERIKA YEMDESITES, 908. – LATO PAR, 11/2, SÃO PATROSP
15	264 BAB7RA	Germinanica mo Transis mo (Transispen)	200 <del>planess</del> a e ( <del>primate</del> )	CHAFTAIN (INCHESSATÁRIA) MAI FRÍCHN EIR NASSAE UR MAGRIÓ	ANKA KOCINDADE DE DESEMBACIONAL EDISCADENNAL AVENÇADO LIDA	Miajosé de alembak, Sel, Parol, MacMónic.
30	344336641	t ataus . Positusicies e Notaes glecome	130 (casso o Tassa)	CENTRO UKRAMISISANO DE CARATRISA	PINDACAO EDUCACIONALOE CABATERGA PINEC	AY, MCACYR DF MAYRYK, 67, CENTED. CHUMEINGAING
7	254 5454%	RESTRUCA R CANTARTENA (Theomological)	230 Houseld C +1444)	CENTRO UKTVERSIEĀDO NEWYOR BARKA	menteun papa perseba Lempa Lema	maa (; (Kasentau, Poce)). 13, maasi gramada, bela Morepsategala

## ANEXO (Renoveção de Reconhecimento de Camos)

			•			<b>-</b>
		Caucac	Alf ungas Polisis semilis	Name of the last o	Nine tenniore	Faderijo di Padrinisatala di Auria
IB	201393587	cribiciae sociale Constitui	47 (quarenta)	omverskame preseus. Do pasana	DNIVR-BURADE PROBUSA). DO PARAMA	RIA XV DE MOVEMBRO, LESS, CENTRO, CUNTERAPIX
19	201504121	PRESORRRAPIA (Rockwolski)	200 (Squarter)	Packil Datie Juria 1400 dia de Bal'ilu	ANHANGHERA EDUCACIONAL PARTICIPACORS S(A	APTRICA MOUNTA MAKIN. PORTAS, 3-82, PARQUE RESERVICIAL DO CARTELO, RAUNCARP
*	20141760	nemáczne na acima. Októbarckaló	200 (dezembet)	TOMOVERNINADO JUMBO DE MONCO DE	MET - SOCHEDAIN EDUCACIONAL LTDA.	ev. Boque Petront Rinkon, Coo, Morelland. Blo Battleyer
31	201503446	PAUSANCIA (Berhandale)	60 (nementa)	CRYTHA UNIVERSITÀRA CARÓLICO BALBRANO AUSTLEM	MIESNO SALESIAMA ES MATO GROSSO	RIGINIA TRITTIPRI TELLA, RA EL, EASTRO ALLORADA, AMAÇATURA IR
'n	201506909	(AVARANI)A 40) TRABALINO (Tecnológico)	128 scanto a rining	PACHIJART BYTÁCIO (M BRI ŠM - MYTÁCIO SMLÚM		AVEDROA (ATVERNADKIA BOSK BOALCHINI, 1148, KAZANK, DHIJINPA
28	9015274UŞE	PIŞKAZIRAPAA (Rochowskola)	130 (comic a: 130()	DACHLIJADE BEKKEMAL DE ALAGORIYAS	THERS - UNIDADES DE TOURNO SUPPRIME DA RANGA ESTA	MIA MANORE ROMAC, SPE REPALTI CLERE OF CAMPO, REAGOINEAS VIEHA, REAGOINEAS VA
24	201504250	MUTALCIA Tarbarabalaj	200 (Specific)	UHIVERSTDADE STASSIL	BRITTOPO DE CIBRON E EDUCAÇÃO DE SAD MAIRO	MIA CARKLINA PONSECA. 884, , MAQUINA, SÃO MAINDESP
2	201950490	PRD-scottle (Lossonters)	109 (com)	PACHILBANT DE CONTRAS	EDUCACIONAL ARRANGE LIDA	mia itaipu. 187. , vela Kentrario, Comprangu
29	901 <b>529638</b>	CESTÃO ANDRESTAL Chandigina	100 (cem)	DE ENSURO SUPERANCA DE ENSURO SUPERICA	PODIDAÇÃO ESPERANCA.	nta (elarach heider, 2015, Carla Poptal 215, Carlanazze, Santarénjoa
31	201510185	CHŘANCIAS DE ALLOSENTOS (Radiovalsky)	60 (claqueste)	UNIVERSIDADE PEDERAL DE VIÇOSA	universitade pederal De vicoga	CANCUS L'AVERSITÀRIO : RODOVIA DO 956 - EM 310. BNC, CENTRO, REO PARAMAÍNAZAS
*	2014XWW	Planeicha Tierberiksie	and (selection)	MACUI BADING I'YTM XARANAH MARI'A I'MACUI ADA	Battiuto nada. Bakatana	NUA PAULA DUCHU, 240, CENTURO, MOCH CRINÇUMP
	201504149	cestio Journaliu. Chambigha	200 (Burenius)	DE SÃO PARTO DE SÃO PARTO	SECED - SOCIEDADE EDUCACIONAL CEDADE DE SAD BUILO LIDA	MIA CESARCO GALERO. 148475. 174. TATUMPÉ SÃO PAILLOJSP
*	201349407	SESTEMAS PARA. Beteroget Cheachigisch	144 (cam)	FACULDADE DE TECNOLOGIA DA PARAÑIA.	SOCIEDADE DE ENERIO SUPERIOR DA PARAFRA SOCIEDADE SIMPLIS LIDA	EN 230 KNIL4 KAN, ESTADA DE CASEDULA. CAMEDILAÇÃO
31	201504121	CRSTÃO ADMINISTRA. (Partimidado)	⇔ (okeem)	UNIVERSIEMOE DE BRASIEM	Pinemarao Universidade de Marma	LINE UNIVERSITÄRE, 1 MILA NOGRA SEA, DE PARTIKA, PLANVILTINA, MASSI LADE
122	201409493	anemyesynaçile (Bashardale)	155 (main e 2000000 (1000)	DO IZAJA IDANIBRIDADE DO MILE	PORACAO INIVERSIMANE DO VALE DO ENQUE	SPANENDA, 1.100 MUNICIPEOS, BALNESENO CAMBORIDAS
35	20 (50304)	CHENTÃO AMBRECTAL. Tecnológic d	146 Comin a Quareckii	(SECUTION (SECUTION) SANTANIA	Marting for repaired in the contract of the co	Mua volumtäreus da Pätkia, 267. , gartana. Bao paulojsp
24	201411185	DBSIGN BE MOIM. ESTITATIO (Sectionizato)	150 (comits a charge-ship	CROPISHO UNICTERSTRÂMIO MINIMA	SERVICO INACKRIAL DE APRENDIZACION COMPRECIAL SONIC	AV. RNGPHPPHO RUSESHO RERVALE, MY 825, JARSIPATITRA, MAI PAULOGEP

## ANEXO (Renevação de Reconhecimento de Cersos)

X.L	Engleire a-MEC a*	Caree	M' vogas letate americ	Plantiës -	Mantensiem	Cardoração da Ameliacamento do carros
36		MESICA - GANTO	20 ( <del>*****)</del>	iinguverskape pyrosma Or iipaaläydia	umpesidade redena. Ce umbi anda	AVENDA JOÃO HAVES DE ÁVILA, 2121, SERIOMA, MONTA MÓNDA, LIBERTÁNDA, MG
*	201503434	(Jeconfière) Casalyo Homerilat	30 (sommia)	PAČULDADEI Britočkadas Villena Jústica	OUSTITUTO WANDA PLECO LITTA	AVERGOA DÓS AMBRADAS, 415, CENTRO, JURZ DE PÓMADAG
57	201564283	Cattilo Ródyfrájur (Temelágios)	150 (como o chapacha)	PACULDADE AMPLANCUENA DE CRASCO	ADMARICUMA EDUCACIÓNAL PARTICUMACIÓN SIA	AVENECA DOS ALITORICAMETAS, 1325, , VELA GAMETEMA, OSASCOTE
35	201301000	enstignetale enstignetale (incherologe)	(2000) (2000)	universedade santa Čeđula	arbochacald Ulayabritaria sabita Urbita	MLL PROPARIO PREMIO, 75, , BOTARODO, MO DE ANIMORIJ
×	201500522	CRETÃO AMBIENTAL (Tamalógica)	160 (com)	PACULDADE (DEAL	Scoredade Educacional Edeal Etea	Truchesea Tupomadale. 481, entre ab rung Mundurucus e Parcous, batista Campus, beléndra
<b>b</b>	201407423	CHÍNGLAS CONTRÍBEIS (Inchesibée)	18D (com)	INÍTITOTO TAQUAISTENCIAINES DE ENSURO SUPERIOR COMPUR MESTIDES DE CARVALHO SCHLOBACH	FUNDACAG EDUCACIONAL DE TAQUARTINGA - PETAQ	PRAÇA DOUTOR HORACIO BANALHO, 150, E IM 183; CENTRO, TRQUARITHICA:SP
ŧı	201351374	elettelettök (Licancianus)	45 <del>(quants)</del>	Brittiuto Proesal de Educação, ciárcia e Tronologia de Memb Cerais	BRÉTITUTO PIEDBALDE EDUCÁCIÓ, GIERCIA II TRONOLOGIA DE MINAS CERAIS	mur são turz consaga. Bal são luiz. Pomeigadag
<b>.</b>	201359225	LETTAS - PROVACÍA (Incharolado)	44 (quarents)	universionde Pedena. De Banta Gatabora	universidade rederal De santa catarina	Campus universitation, SM, Trandadu, Plumbercholasisc
43	201411276	OBSTRÁCION. QUALIDADE (Translágica)	300 (december)	CIBITRO UNIVERSITÁRIO CO HORTE	Sociativae de Diservolvivimento Culturae do Amedoras S.A Bódecam	etr, pongune tempotos. 1,365, , culturo. pontuustos
*	201217200	SISTEMAȘ DE IMPORMAÇÃO (Bacharelede)	AD (darrenter)	PACOLDADE DE CRÉMICAS E ERCRÓLOGIA MATER CRIRERI	SOCIETAINE EDUCACIONAL MATER CHRISTI LTDA	M IA PROGRESA POJUMA. 745. SAMPO ANTONIO, MORSONÁMIN
45	201594192	orstřo americal (Denalisio)	80 (effects)	SERTURO PERSAL DE EDUCAÇÃO, CIÑOCIA E PIENMABUCO	BISTORIJO PERBAL DE EDUCACAD, CERICIA E CHCHOLOGIA DE PERMANSUCO	arenda provessor Lues Premi, 300., Curroo, receptor
	201408435	ABHARRETRAÇÃO (Bachardada)	400	umversioare so vale do zenai	DO LLYNY (INMERIOPUS DO ANTE LINEIPORO	MIA URAGUA: 458, URIVALI - URIVERSIDADE DO VALXIDO IZAJIO, CRISTRO, ITAJARIC
2	201409411	AMANDESTRAÇÃO (Bachershale)	110 (conto o ches)	CHEVERSIBASE SOVALE DO D'AJAÎ	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO VILLE DO ITAÇÃO	MIN JOHO COME, 409, CHOURG, MCHIGOSC
*	201406763	SERVICO SOCIAL. (Badarelada)	40 (quarente)	PACITISADE HOVO MEÑOS	ARROCHICAG OR EMBLING SUPERIOR HE CAGEGO GRANIER L'IDA - ME	AVENICA BANTA LEOPOLDINA, MO, COQUERNAL DE FIXBARICA, WILA WELBAJES
•	201505477	Pathelista (Berlinschafe)	216 (America o quanta)	PACIFICADE AMMANGINA DE MASTIA	AMMANCIENA EDUCACIONA PARTECIPACIOS SIA	QB 01 MAA 212 LOTES 21,12 E 15, 3M, ÁGUAS CLAMAS, ENQUÃO ALDRINISTRATOVA IN TRICUNTINATA SSUSSILIADOV
*	201346115	eniment - would	7 (sete)	UNIVERSEADE PROPAUL OS PRIOTAS	IIMPARKINASE PENERAL DE PELOPAS	M IA ALBERTO BOSA , 42, CRISTRO, PRLOTAS/RS

Participat 755, do 35 do julho do 2017

#### **ANEXO III. Diretrizes Curriculares do Curso**

## CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA

Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014.

Define as atribuições dos profissionais que menciona e que laboram na área da Química de Alimentos.

O Conselho Federal de Química, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 8°, alínea f, 1° e 24 da Lei n° 2.800 de 18/06/1956, e tendo em vista os mandamentos contidos nos artigos 326, 330, 332, 337 e 341 do Decreto-Lei n° 5.452 de 01/05/1943;

Considerando o artigo 2°, itens II e IV, alínea c, o artigo 4°, alíneas a, d, h e i e ainda o artigo 8° do Decreto n° 85.877 de 07/04/1981;

Considerando a Resolução Normativa nº 198 de 17/12/2004 do Conselho Federal de Química;

Considerando a necessidade de se ajustar a Regulamentação do Exercício Profissional à natureza das Estruturas Curriculares dos Cursos responsáveis pela formação das variadas modalidades de profissionais da área da Química, resultantes da liberdade de programação conferida às Instituições Educacionais pela Lei nº 9.394/96 (LDB) que estabeleceu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e dos seus diversos instrumentos Legais Reguladores que provocaram profundas modificações na Estrutura do Ensino Superior e Profissional do País;

#### Resolve:

Artigo 1º – São profissionais da Química, nos termos da Resolução nº 198/2004 do Conselho Federal de Química, os Engenheiros de Alimentos, os Bacharéis em Ciência dos Alimentos e as Categorias Profissionais caracterizadas no "Eixo Tecnológico da Produção Alimentícia", constantes do Catálogo Nacional de Cursos Tecnológicos do Ministério da Educação, ou seja: Tecnólogos em Alimentos, Tecnólogos em Laticínios, Tecnólogos em Processamento de Carnes, Tecnólogos em Viticultura e Enologia, Tecnólogos em Produção de Cachaça, Tecnólogos em Agroindústria e outras que venham a ser incluídas, que atuam nas atividades tecnológicas relacionadas ao beneficiamento, armazenamento, industrialização e conservação de alimentos.

Artigo 2º – São atribuições dos Profissionais citados no artigo 1º desta Resolução, a serem conferidas de acordo com a avaliação da Estrutura Curricular e Conteúdos

Programáticos das Disciplinas cumpridas nos Cursos de Graduação pelos Profissionais de cada Categoria:

Vistoriar, emitir relatórios, pareceres periciais, laudos técnicos, indicando as medidas a serem adotadas e realizar serviços técnicos relacionados com as atividades tecnológicas envolvidas no beneficiamento, armazenamento, industrialização, conservação, acondicionamento e embalagem de alimentos.

Coordenar, orientar, supervisionar, dirigir e assumir a responsabilidade técnica das atividades envolvidas nos processos de industrialização de alimentos.

Exercer o magistério na Educação de Nível Superior e de Nível Médio, respeitada a legislação específica, e participar do desenvolvimento de pesquisas, ambas as atividades, na área de processamento de alimentos.

Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando métodos gravimétricos e volumétricos.

Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando as técnicas e métodos instrumentais.

Efetuar controles fitossanitários, nas etapas de armazenamento, produção, distribuição e comercialização sempre relacionados ao desenvolvimento de soluções tecnológicas a serem utilizadas nos procedimentos industriais de obtenção de produtos alimentares.

Planejar, conduzir, gerenciar e efetuar o controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos utilizados nas etapas da industrialização de alimentos, desde a matéria prima, incluindo derivados, até o produto final.

Planejar, conduzir e gerenciar as operações unitárias da indústria química utilizadas em todas as etapas da industrialização de alimentos.

Planejar, conduzir e gerencias os processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos, e as operações unitárias utilizadas no tratamento de águas destinadas à indústria de alimentos e dos efluentes líquidos, emissões gasosas e resíduos sólidos.

Efetuar a inspeção das atividades produtivas, zelando pelo cumprimento das normas sanitárias e dos padrões de qualidade dos produtos alimentares industrializados.

Efetuar a aquisição, conduzir a montagem e manutenção de máquinas e

equipamentos de implementos e supervisionar a instrumentação de controle das máquinas existentes nas instalações das indústrias de alimentos.

Realizar as atividades de estudo, planejamento, elaboração de projeto, especificações de equipamentos e de instalações das indústrias de alimentos.

Desempenhar outras atividades e serviços não especificados na presente Resolução e que se situem no domínio de sua capacitação técnico-científica, conforme indicar a natureza da Organização Curricular cumprida pelo profissional, a ser definido pelo Conselho Federal de Química.

Artigo 3º – Para efeito de definição de atribuições profissionais, constantes no artigo anterior, para os egressos dos Cursos da área de alimentos, a avaliação por parte do Conselho Federal de Química das Organizações Curriculares dos Cursos e dos seus Históricos Escolares, deverá levar em consideração os parâmetros constantes do Quadro, a seguir indicado:

MATÉRIAS, DISCIPLINAS, COMPONENTES CURRICULARES	CARGA
DOS CURSOS	HORÁRIA
	MÍNIMA
Química Geral, Química Inorgânica, Química Orgânica, Química	240
Ambiental, Bioquímica, Química de Alimentos e Correlatas	
Química Analítica (Qualitativa e Quantitativa), Análise de Alimentos,	120
Química Analítica Instrumental e Correlatas	
Físico-Química, Termodinâmica Química, Cinética Química,	120
Fenômenos de Transporte, Ciências dos Materiais e Correlatas	

Microbiologia e	Fermentação	Industrial,	Processos	300
Químicos,				
Bioquímicos e Bioteci	nológicos da In	ndústria de Ali	mentos e Correlatas	
Operações Unitárias,	Transferência o	de Calor, Mec	ânica dos Fluidos,	90
Transporte de Massas	, Sistemas de F	Refrigeração e	Correlatas	
Projetos de Processos	e de Instalaçõe	es para Indúst	ria de Alimentos e	60
Correlatas				
Complementares (High	giene e Segura	nça Industrial	, Organização e	120
Gestão Industrial, Ada	ministração, Ed	conomia, Info	rmática) e Outras	

Artigo 4º – Esta Resolução entrará em vigor, na data de sua publicação no DOU, revogadas as disposições em contrário.

Brasília, 29 de outubro de 2014.

Jesus Miguel Tajra Adad – Presidente do CFQ. Roberto Lima Sampaio – 1º Secretário do CFQ.

ANEXO IV. Matriz Curricular do Curso

## Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Bacharelado

## ATUAÇÃO

O bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos terá competência para aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos obtidos ao longo do curso, compreender e combinar fatores de produção com eficiência técnica e econômica, identificar problemas e propor soluções, planejar e conduzir pesquisas, atuar em equipes multidisciplinares, comunicar-se de modo eficiente nas formas escrita e oral, desempenhar funções de análise, objetivando o fornecimento de alimentos de qualidade para a população, bem como funções de desenvolvimento e acompanhamento de processos agroindustriais, atuando em indústrias de processamento, no controle de qualidade e na conservação de alimentos. Uma das atividades de importância ímpar na agroindústria atual é o desenvolvimento de novos produtos visando o melhor aproveitamento da matéria-prima, evitando desperdícios, atuando em consonância com as normas de saúde vigentes e a preservação ambiental.

Renovação do Reconhecimento: Portaria do MEC Nº 795 de 26/07/2017 Autorização:

CEPE-UFV, Ata N.° 448 de 10/04/2008

Portaria do MEC Nº 318 de 02/08/2011 Ano de início: 2008

Exigência	Horas/Aula	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	2.730	Mínimo	4
Disciplinas optativas	345	Padrão	4
Ativ. Complementares (90h)		Máximo	6,5
Estágio Supervisionado (240h)			
TOTAL	3.075		

## SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias	Carga Hor	áriaTotal	Pré-requisito	
Código Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou	Co-
			requisito)*	
1º Período				
CAL100 Introdução à Ciência	e2(2-0)	30		
Tecnologia de Alimentos				
CRP191 Fundamentos de Matemá	tica4(4-0)	60		
Elementar				
CRP251 Antropologia da Alimentação	o 3(3-0)	30		
QAM101 Química Geral	3(3-0)	45		
QAM107 Laboratório de Química Gera	al 2(0-2)	30	QAM101*	
QAM138 Fundamentos de Quím	nica3(3-0)	45		
Orgânica				
QAM139 Laboratório de Quím	nica2(0-2)	30	QAM138*	
Orgânica				
TOTAL	19	285		
TOTAL ACUMULADO	19	285		
2º Período				
CBI102 Biologia Celular	2(2-0)	30	CBI104*	
CBI104 Laboratório de Biologia Celu	ular2(0-2)	30	CBI102*	
CBI250 Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QAM138	
CBI251 Laboratório de Bioquímica	2(0-2)	30	CBI250*	
CRP290 Português Instrumental I	4(4-0)	60		
ECV112 Desenho Técnico I	2(0-2)	30		
QAM112 Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QAM101	
QAM119 Laboratório de Quím	nica2(0-2)	30	QAM112*	
Analítica Aplicada				
TOTAL	21	315		
TOTAL ACUMULADO	40	600		

20.5 ( )			
3º Período			
CAL330 Química de Alimentos I	5(3-2)	90	QAM101 e CBI250
CAL351 Análise de Alimentos	4(2-2)	60	CBI250*
CBI270 Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI102 e CBI104
			e CBI250
CRP192 Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP191
FRP101 Introdução à Mecânica	2(2-0)	30	CRP191
QAM151 Físico-Química I	3(3-0)	45	CRP191 e QAM101
TOTAL	22	330	
TOTAL ACUMULADO	62	930	
4º Período			
CAL117 Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBI270
CAL 200 Fundamentos e Metodologia	de 2(2-0)	30	
extensão universitária			
CAL230 Fundamentos de Fenômenos	de2(2-0)	30	QAM151 e
Transporte			FRP102*
CAL331 Química de Alimentos II	4(2-2)	60	QAM101 e CBI250
CAL350 Metodologia de Pesquisa	em2(2-0)	60	CRP 290 e
Alimentos			CRP194*
CAL474 Armazenamento e Tecnologia	de3(1-2)	60	CBI250
Oleaginosas			
AGR194 Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192
FRP102 Introdução aos Fluidos e	à2(2-0)	30	FRP101
Termodinâmica			
TOTAL	23	345	
TOTAL ACUMULADO	85	1.275	
5º Período			
CAL352 Análise Sensorial	3(2-1)	60	AGR194
CAL360 Princípios de Conservação	de4(2-2)	60	CAL117
Alimentos			
CAL361 Processos Bioquími	cos4(2-2)	60	CAL117

	Industriais			
CAL365	Operações Unitárias na Indústr	ia6(4-2)	90	CAL230
	de Alimentos			
CAL420	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	CBI270*
	(Optativas)			
TOTAL		19	285	
TOTAL	ACUMULADO	104	1.560	
6° Períod	0			
CAL220	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	CBI250
CAL461	Higiene Industrial e de Alimento	os4(2-2)	60	CAL117
CAL482	Tecnologia de Frutas e Hortaliça	as4(2-2)	60	CBI270
CAL490	Embalagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL330
CAL494	Desenvolvimento de Novo	os4(2-2)	60	CAL352
	Produtos			
CAL497	Trabalho de Conclusão de Curso	I2(2-0)	30	CAL350
	(Optativas)			
TOTAL		20	300	
TOTAL A	ACUMULADO	124	1.860	
TOTAL 7		124	1.860	
7° Períod			1.860	CAL117 e CRP192
7° Períod	0			CAL117 e CRP192
7º Períod CAL341	o Gestão da Qualidade na Indústr	ia4(4-0)		CAL117 e CRP192 CBI270
7º Períod CAL341	o  Gestão da Qualidade na Indústr  de Alimentos	ia4(4-0)	60	
7º Períod CAL341 CAL470	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite	ia4(4-0) e4(2-2)	60	
7º Períod CAL341 CAL470	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos	ia4(4-0) e4(2-2)	60	CBI270
7º Períod CAL341 CAL470	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos Processamento de Cereais, Raíze	ia4(4-0) e4(2-2)	60	CBI270
7° Períod CAL341 CAL470 CAL471	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos Processamento de Cereais, Raíze e	ia4(4-0) e4(2-2)	60	CBI270
7° Períod CAL341 CAL470 CAL471	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos Processamento de Cereais, Raíze e Tubérculos	ia4(4-0) e4(2-2) es4(2-2)	60 60 60	CBI270 CBI250
7° Períod CAL341 CAL470 CAL471	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos Processamento de Cereais, Raíze e Tubérculos Tecnologia de Carnes e Ovos	ia4(4-0) e4(2-2) es4(2-2)	60 60 60	CBI270 CBI250
7° Períod CAL341 CAL470 CAL471 CAL475	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos Processamento de Cereais, Raíze e Tubérculos Tecnologia de Carnes e Ovos	ia4(4-0) e4(2-2) es4(2-2) 4(2-2)	60 60 60	CBI270 CBI250
7° Períod CAL341 CAL470 CAL471 CAL475	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos Processamento de Cereais, Raíze e Tubérculos Tecnologia de Carnes e Ovos (Optativas)	ia4(4-0) e4(2-2) es4(2-2) 4(2-2)	60 60 60 60	CBI270 CBI250
7° Períod CAL341 CAL470 CAL471 CAL475 TOTAL TOTAL 2	Gestão da Qualidade na Indústr de Alimentos Processamento de Leite Produtos Lácteos Processamento de Cereais, Raíze e Tubérculos Tecnologia de Carnes e Ovos (Optativas)	ia4(4-0) e4(2-2) es4(2-2) 4(2-2)	60 60 60 60	CBI270 CBI250

CAL462 Tratamento de Resíduos	de4(2-2)	60	CAL117	
Indústrias de Alimentos				
CAL491 Atividades Complementares	2(0-2)	30	2.000h totais	
CAL498 Estágio Supervisionado	16(0-16)	225	CAL360	
CAL499 Trabalho de Conclusão de Cu	rso6(0-6)	90	CAL497	
II				
CAL 421 Projetos Agroindustriais	4(4-0)	60	1700 horas	de
			disciplinas	
			obrigatórias	
CAL 430 Atividades curriculares	de8(0-8)			
extensão				
(Optativas)				
TOTAL	42	630		
TOTAL ACUMULADO	182	2.730		
Disciplinas Optativas				
ADE104 Teoria Geral da Administração	4(4-0)	60		,
ADE190 Introdução à Economia	4(4-0)	60		
ADE310 Análise de Custos I	4(4-0)	60	CIC100	
ADE311 Análise de Custos II	4(4-0)	60	ADE310	
ADE390 Economia Rural	4(4-0)	60		
ADE391 Administração Rural	4(4-0)	60	ADE390	
ADE395 Políticas Governament	tais4(4-0)	60	ADE390	
Aplicadas ao Agronegócio				
CAL401 Tópicos Especiais em Ciências	de2(2-0)	30		
Alimentos I				
CAL402 Tópicos Especiais em Ciências	de4(2-2)	60		
Alimentos II				
CAL403 Tópicos Especiais em Ciências	de4(4-0)	60		
Alimentos III				
CAL410 Fisiologia pós-colheita	2(2-0)	30	CBI 250 e	
			1.000h totais	

CAL 431	Atividades curriculares	de2(2-0)		
	extensão II			
CAL448	Tecnologia do Pescado	4(2-2)	60	CAL 117
CAL450	Desidratação e Secagem	de4(2-2)	60	CAL230
	Alimentos			
CAL472	Produtos Lácteos Fermentados	4(2-2)	60	CAL470*
CAL476	Açúcar e Bebidas	4(2-2)	60	CAL361
CAL480	Tecnologia de Café e Cacau	4(2-2)	60	CBI270*
CAL492	Inovações em Embalagens	de4(2-2)	60	CAL117
	Alimentos			
CAL493	Pigmentos Naturais	4(2-2)	60	CBI250
CAL494	Desenvolvimento de Nov	vos4(2-2)	60	CAL352
	Produtos			
CAL495	Enzimologia Aplicada	em4(3-1)	60	CBI250
	Alimentos			
CAL496	Microscopia de Alimentos	4(2-2)	60	CAL117
CBI240	Genética	4(4-0)	60	CBI102 e CBI104
CBI256	Biologia Molecular	4(4-0)	60	CBI250
CIC100	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
CRP205	Cálculo II	4(4-0)	60	CRP191
CRP250	Cálculo III	5(5-0)	75	CRP205 e CRP298
CRP270	Cálculo Numérico	3(3-0)	45	CRP298 e CRP205
CRP280	LIBRAS Língua Brasileira	de3(1-2)	45	
	Sinais			
CRP292	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
CRP293	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
CRP295	Psicologia	4(4-0)	60	
CRP296	Instituições de Direito	4(4-0)	60	
CRP297	Sociologia Geral	4(4-0)	60	
CRP298	Geometria Analítica e Álge	bra4(4-0)	60	CRP191
	Linear			
CRP299	Dinâmica de Grupo	4(4-0)	60	
CRP390	Direito Agrário e Legislação	de3(3-0)	45	

	Terras			
CRP394	Legislação Ambiental I	2(2-0)	30	
CRP395	Legislação Ambiental II	2(2-0)	30	CRP394
NUR210	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI250
NUR371	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	CRP192 e NUR210
NUR410	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
NUR493	Tópicos Especiais em Política	s4(4-0)	60	
	de Saúde e Cidadania			
SIN110	Programação	6(4-2)	90	

## ANEXO V. Regulamento do Estágio Supervisionado

Regulamento N.1 da Comissão Coordenadora do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Procedimentos necessários à sistematização da oferta e a realização de Estágio Supervisionado do curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos UFV - Campus Rio Paranaíba.

### CAPÍTULO I: DOS OBJETIVOS

Artigo 1º - O Estágio Supervisionado Obrigatório tem por objetivo aprimorar o processo de aprendizagem e complementar a formação do aluno do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, dando-lhe a oportunidade de usar os conhecimentos adquiridos na resolução dos problemas da profissão e, igualmente, contribuir para sua inserção no mercado de trabalho.

#### CAPÍTULO II: DA NATUREZA

Artigo 2º - O Estágio Supervisionado Obrigatório caracteriza-se pelo cumprimento de atividades programadas:

I - de aprendizagem e uso de técnicas e/ou metodologia de trabalho; II - de extensão de serviços à comunidade;

III - de pesquisa.

Artigo 3º - O Estágio Supervisionado obrigatório terá duração mínima de 240 horas de atividades, devendo ser cumprido fora das dependências da UFV/CRP.

## CAPÍTULO III: DA COORDENAÇÃO

Artigo 4º - A coordenação do Estágio Supervisionado Obrigatório será exercida pelo Coordenador da disciplina CAL 498 – Estágio Supervisionado.

#### CAPÍTULO IV: DOS PROCEDIMENTOS

Artigo 5° - O acesso ao Estágio Supervisionado pelo estudante é feito por meio do Serviço de Estágios (SEST), vinculado a Universidade Federal de Viçosa — Campus Rio Paranaíba, respeitando-se a regulamentação existente.

Artigo 6º - A realização de estágios externos à UFV só será possível mediante convênio

entre a instituição/empresa e a Universidade Federal de Viçosa, assinatura do Termo de Compromisso de Estágios entre as partes interessadas e demais exigências legais para a atividade.

Artigo 7° - Anualmente, com base em dados disponibilizados pelo SEST, divulgar-se-á o elenco de estágios oferecidos, bem como as atividades propostas em cada estágio concedido pela UFV e Instituições/Empresas conveniadas com a UFV.

Parágrafo Único: O estudante poderá buscar alternativas adicionais de estágio, além daquelas oferecidas pelo SEST. Neste caso, o SEST providenciará a celebração de convênio, conforme prescrito nos Artigos 7º e 8º.

- Artigo 8° O candidato deverá inscrever-se no SEST, mediante preenchimento de formulário próprio de solicitação de estágio observado as exigências legais desta atividade.
- § 1º O estudante, ao assinar o formulário, acima referido, implicitamente estará aceitando as normas estabelecidas neste regulamento.
- § 2º Poderá haver seleção pelos Institutos da UFV e pela a Instituição/Empresa que estiver concedendo o estágio.
- § 3° O programa do Estágio Curricular Supervisionado a ser realizado, bem como a existência de condições materiais para o seu desenvolvimento, deverá ser aprovado pela coordenação da disciplina CAL 498.
- Artigo 9° As atividades de estágio realizadas fora da UFV/CRP serão reconhecidas como atividades da disciplina CAL 498, somente quando forem realizadas após o cumprimento do seguinte pré-requisito: ter cursado a disciplina CAL 360 Princípios de Conservação de Alimentos, conforme a matriz curricular do curso.
- § 1º O estágio realizado no exterior seguirá as orientações previstas na Resolução 09/2006 do CEPE.
- § 2° O estagiário terá, na UFV/CRP, um orientador, sendo este, o coordenador da disciplina CAL 498. No âmbito das Instituições/Empresas responsáveis pelo oferecimento do Estágio, estas deverão designar um Supervisor, com formação superior, dentro da área de abrangência do Estágio, para acompanhar a elaboração do projeto e as atividades a serem desenvolvidas.
- § 3° O estudante ou seu orientador da UFV/CRP, deverá fazer o contato com a Instituição/Empresa, mediante a solicitação de estágio, utilizando-se formulário próprio. § 4° Para cada estágio, deverá ser elaborado um Plano de Atividades do Estágio que será proposto pelo supervisor, de comum acordo com o orientador e o estagiário.

Artigo 10° - Conforme a Legislação, (Lei 6.494/77, Decreto 87.497/82 e Resolução 11/88/CONSU), o estudante deverá estar coberto por seguro contra acidentes pessoais no período de estágio.

Artigo 11° - O estudante que obtiver conceito Q (em andamento) ou N (desempenho não satisfatório) em qualquer das disciplinas de Estágio Supervisionado deverá efetuar novamente a matrícula na mesma disciplina, até que obtenha conceito S (satisfatório).

Artigo 12° - Ao término de cada etapa do estágio supervisionado, o aluno deverá atentar para os aspectos seguintes ao elaborar os relatórios:

Ao final do estágio, o aluno deverá elaborar relatório contendo as atividades desenvolvidas no estágio.

O relatório deverá ser elaborado ao final de cada opção de estágio e encadernado em um único volume. O estagiário deverá encaminhar cópia dos relatórios ao Coordenador da disciplina CAL 498.

Nos relatórios não deverão constar quaisquer juízos de valor sobre o local do estágio e pessoas envolvidas, ou ainda, informações confidenciais.

O prazo para encaminhamento do relatório final deverá ser estabelecido pelo coordenador da disciplina CAL 498, observados os limites determinados pelo calendário escolar da graduação na UFV/CRP:

Os relatórios deverão obedecer ao padrão fixado pelo SEST, encadernados na forma definitiva.

O aluno também deverá realizar uma apresentação oral sobre as atividades desenvolvidas no estágio. As orientações sobre a apresentação ficarão sob a responsabilidade do coordenador da disciplina CAL 498.

## CAPÍTULO V: DAS ATRIBUIÇÕES

Artigo 13° - Ao SEST compete:

- Formalizar o estágio, junto aos Institutos da
   UFV/CRP e às Instituições/Empresas concedentes do estágio;
- Deliberar sobre problemas ocorridos durante o período de estágio;
- Cancelar o estágio, de comum acordo com a coordenação da disciplina CAL 498, quando não cumpridas às exigências contidas neste Regulamento;
- Avaliar o cumprimento das normas do estágio;

- Cumprir e fazer cumprir, por parte dos alunos, supervisores e orientadores, os dispositivos que regulamentam esta matéria;
- Dar conhecimento à Coordenação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, sobre determinações e expedientes relativos à realização de Estágio Curricular na UFV/CRP.
- Disponibilizar na página eletrônica e local para publicação das informações na UFV/CRP, as instituições cadastradas ou com as quais o SETS possua Convênio que oferecem estágios e respectivo número de vagas; e divulgar o calendário dos estágios; Artigo 14º À Coordenação da disciplina CAL 498 compete:
- Auxiliar na seleção dos estudantes, quando solicitado pelas Instituições/Empresas concedentes de estágio.
- Encaminhar os estudantes com os documentos formais de apresentação ao SEST, para formalização do estágio, junto aos Institutos da UFV/CRP e às Instituições/Empresas concedentes do estágio;
- Acompanhar o desenrolar e a qualidade das atividades de estágio, propostas pelos
   Institutos da UFV/CRP e pelas Instituições/Empresa;
- IV-Levar ao conhecimento do SEST possíveis problemas afetos às atividades de estágio;
- Identificar novas instituições/empresas que possam fornecer estágios de qualidade aos nossos alunos.
- Promover a avaliação final do estagiário e encaminhar a avaliação ao Serviço de Estágios (SEST), vinculado ao Conselho de Extensão da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal de Viçosa, que se encarregará da emissão dos Certificados.

## Artigo 15° - Ao estagiário compete:

- Procurar instituição/empresa dentro da área de interesse e providenciar a solicitação do estágio e seu cadastro junto ao SEST;
- Elaborar com orientador (es) e supervisor de estágio o plano de atividades do estágio e apresentá-lo ao SEST;
- Desenvolver o programa de atividades proposto;
- Zelar pelos materiais e instalações utilizados no desenvolvimento do estágio;

- Obedecer ao regulamento interno da instituição, acatando suas decisões, respeitando as necessidades de guardar sigilo sobre assuntos internos;
- Comparecer com assiduidade e pontualidade ao local do estágio;
- Comunicar imediatamente ao SEST, quaisquer fatos que possam comprometer o desenvolvimento do estágio;
- Apresentar ao supervisor e ao orientador o relatório sobre as atividades do estágio, para avaliação do mesmo;
- Entregar uma cópia do relatório final, em volume único, para cada supervisor e orientador.
- Preparar uma apresentação sobre as atividades desenvolvidas durante o estágio, para ser apresentado na forma de seminário, com duração de 40-60 minutos, a ser marcada pelo coordenador da disciplina CAL 498.

Artigo 16° - Ao supervisor do estágio compete:

- Elaborar, juntamente com o orientador e o estagiário, o programa de atividades a ser cumprido, responsabilizando-se pela supervisão;
- Avaliar o(s) relatório(s) do aluno;
- Relatar, em formulário próprio, a frequência e o desempenho do estagiário e encaminhar
   à orientador do estagiário.

Artigo 17° - À(s) entidade(s) concedente(s) do estágio compete:

- Informar ao SEST, com antecedência, quaisquer alterações na sua participação no programa de estágio;
- Designar um profissional de seu quadro para atuar como supervisor do estagiário.

# CAPÍTULO VI: DO JULGAMENTO E AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DO ESTAGIÁRIO

Artigo 18o - O desempenho do estagiário será avaliado pela coordenação da disciplina CAL 498 de acordo com os seguintes itens:

- I Avaliações do Supervisor de Estágio; II Relatório final do estagiário;
- III Apresentação de seminário sobre as atividades desenvolvidas durante o estágio.

## CAPÍTULO VII: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 190- A presença nas apresentações de seminários de estágio será obrigatória para os estudantes matriculados na disciplina CAL 498 no referido semestre, obedecendo-se o mínimo de 75% de freqüência para a aprovação na disciplina. As apresentações serão abertas aos demais estudantes do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos do campus UFV/CRP, cuja presença será opcional.

Artigo 20° - Os casos omissos ao presente regulamento serão resolvidos pela Coordenação do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, conjuntamente com o SEST.

Artigo 21° - O presente regulamento poderá ser modificado ou emendado pela Coordenação do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, ouvido o Serviço de Estágio (SEST) da UFV/CRP.

Artigo 22o - Caberá ao SEST o registro e emissão de documentação comprobatória das atividades dos orientadores e dos supervisores, relativas ao Estágio Curricular Supervisionado, para o Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Artigo 23o – Este regulamento entrará em vigor na data de sua aprovação.

95

ANEXO VI. Regulamento do TCC

Regulamento N.3 da Comissão Coordenadora do Curso de Ciência e Tecnologia de

Alimentos - Procedimentos necessários à sistematização da oferta e a realização de TCC

do curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos UFV - Campus Rio

Paranaíba.

Carga horária: 120 horas

O trabalho de conclusão do curso (TCC) de bacharelado em Ciência e Tecnologia

de Alimentos será desenvolvido sob a forma de monografia que versará sobre temas

ligados às diferentes áreas do conhecimento em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O TCC será desenvolvido durante os últimos semestres do curso e terá carga

horária total de 120 horas, sendo 30 horas referentes à disciplina CAL 497 (TCC I) e 90

horas referentes à disciplina CAL 499 (TCC II), conforme a matriz curricular do curso.

É vedado o aproveitamento de TCC realizado em outro curso ou instituição.

A orientação do TCC dar-se-á mediante a escolha do orientador pelo aluno. O

orientador será escolhido de acordo com a oferta de turmas e o estabelecimento de vagas

por professor será a critério do Instituto de Ciências Agrárias envolvido no curso de

Ciência e Tecnologia de Alimentos, responsável pela absorção da demanda de orientações

por semestre. Para obtenção de matrícula na turma escolhida, o aluno estará submetido

aos mesmos critérios de prioridade de inscrição estabelecidos para as demais disciplinas

do curso.

O cumprimento das normas serão avaliadas pelo núcleo de TCC, que será

composto pelos professores coordenadores das disciplinas de Metodologia de pesquisa

(CAL 350), Trabalho de conclusão de curso I (CAL 497) e Trabalho de conclusão de

curso II (Cal 499).

O colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, no uso de suas

atribuições legais e estatutárias, aprova as seguintes normas que disciplinam o TCC:

CAPÍTULO I – O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Art. 1°. O TCC é um componente obrigatório da estrutura curricular do curso de

graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV/Campus Rio Paranaíba, com

sustentação legal, a ser cumprido pelo graduando, visando o treinamento em metodologia científica como atividade de síntese das vivências do aprendizado adquiridas ao longo do curso. O graduando será orientado por um docente ou técnico de instituição de ensino superior, sendo este orientador, preferencialmente do quadro de servidores da UFV/Campus Rio Paranaíba. O orientador deverá ser da área de conhecimento específico àquela de seu curso, com titulação mínima de mestrado.

Parágrafo único - No caso do orientador pertencer a outra instituição, o aluno deverá ter um professor coorientador do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV/Campus Rio Paranaíba, que ficará responsável pelo acompanhamento da execução das atividades referentes ao TCC.

## CAPÍTULO II - DO OBJETIVO

Art. 2°. A realização do TCC tem os seguintes objetivos:

Reunir em uma atividade acadêmica de final de curso, conhecimentos científicos adquiridos na graduação e organizados, aprofundados e sistematizados pelo graduando em um trabalho prático de pesquisa, ensino ou extensão, ou um estudo de caso sobre um tema pertinente a uma das áreas da Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Concentrar em um trabalho acadêmico, a capacidade do graduando quanto a: organização, metodologia, conhecimento de técnicas e matérias, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação final.

## CAPÍTULO III – DA REALIZAÇÃO

Art. 3°. O TCC de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos será desenvolvido de forma individual pelos graduandos sobre um tema particular de sua livre escolha ou de acordo com o orientador.

Art. 4°. Para realização do TCC, o graduando deverá matricular-se nas disciplinas CAL 497 (TCC I), no sexto período da estrutura curricular sugerida do curso, tendo como prérequisito a disciplina CAL 350 (Metodologia de Pesquisa em Alimentos). Posteriormente, o graduando deverá ser matriculado na disciplina CAL 499 (TCC II) no oitavo período da estrutura curricular sugerida do curso, tendo como pré-requisito a disciplina CAL 497 (TCC I). O intervalo entre o TCC I e o TCC II, referente ao sétimo período do curso, foi programado para realização prática das atividades sugeridas no projeto.

Parágrafo Único - As disciplinas CAL 497 (TCC I) e CAL 499 (TCC II) terão um professor responsável pela coordenação de cada disciplina e o número de turmas será determinado pela comissão coordenadora do curso.

## CAPÍTULO IV – DA ORIENTAÇÃO

Art. 5°. O TCC de graduação deverá ser, necessariamente, supervisionado por um orientador, conforme Art. 1°., que atue nas áreas de conhecimento do curso em questão.

Art. 6°. Compete ao orientador auxiliar o graduando na escolha do tema, na elaboração do plano de trabalho, no desenvolvimento da metodologia, na redação do trabalho, fornecendo ao mesmo subsídios para a execução e melhor concretização do trabalho.

Art. 7°. A qualquer tempo, mediante justificativa apresentada por escrito, poderá haver a transferência do graduando para outro orientador. Caberá ao Instituto de Ciências Agrárias, responsável pela disciplina, indicar outro orientador.

Art. 8°. Caso um ou mais alunos não consigam um professor orientador, caberá ao Instituto de Ciências Agrárias, responsável pela distribuição dos mesmos entre seus membros, designar um ou mais orientadores para o(s) estudante(s) por ocasião da etapa da matrícula.

## CAPÍTULO V – DA ATRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA À ORIENTAÇÃO

Art. 9°. A orientação será considerada como atividade de ensino, com vistas à produtividade do Instituto e produtividade individual do docente.

Parágrafo Único - Serão atribuídas ao professor responsável pela disciplina CAL 497 (TCC I), 02 (duas) horas semanais pelo exercício da função. Para a disciplina CAL 499 (TCC II) não serão computadas horas para o professor responsável pelo exercício da função.

## CAPÍTULO VI – DA ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DO PROJETO

Art. 10. O projeto será redigido individualmente pelos graduandos e deverá seguir as normas estabelecidas pelo colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

- § 10 A realização do TCC I prever entregas programáticas de partes do projeto ao longo do semestre, sendo as datas definidas pelo coordenador da disciplina. O cumprimento dos prazos e normas serão considerados para compor a nota final.
- § 20 Todo projeto que envolver pesquisa com seres humanos, direta ou indiretamente, coordenado por pesquisador responsável vinculado à Universidade Federal de Viçosa ou outra instituição, deverá ser submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP), conforme Resolução 466 de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde. No caso de pesquisa com animais o projeto deverá ser submetido à Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA), conforme a Lei n.º 11.794, de 8 de outubro de 2008 e nas Resoluções Normativas do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA), órgão vinculado ao Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC).
- § 30 No projeto de TCC a ser entregue na disciplina CAL 497 (Trabalho de Conclusão de curso I) deverá constar, obrigatoriamente, o número de protocolo referente à submissão do projeto junto ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos ou à Comissão de Ética no Uso de Animais. O não atendimento a esta norma implicará na reprovação do projeto e em reprovação do estudante na disciplina CAL 497 com nota igual a o (zero). A nota do projeto (TCCI) só será registrada após confirmação da submissão aos respectivos comitês.
- Art. 11. O projeto final redigido deverá ser entregue em data previamente definida, em 2 (duas) vias impressas e 1 (uma) digital, ao coordenador da disciplina CAL 497 (TCC I). Parágrafo Único A critério de qualquer avaliador, poderá ser solicitado a entrega do arquivo digital do trabalho em substituição à cópia impressa.
- Art. 12. O projeto redigido deverá ser encaminhado ao coordenador da disciplina, sem constar o nome do graduando e do orientador, para fins de avaliação.
- Art. 13. O projeto será avaliado por dois docentes do colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, indicados pelos membros do núcleo de TCC, e uma nota de 0 a 100 será atribuída por cada um destes docentes, conforme fichas de avaliações específicas disponíveis no anexo deste documento.

Parágrafo único - Caso seja observada uma diferença de 20 pontos entre as notas dos avaliadores, um terceiro docente será indicado para a avaliação do projeto e apresentação de uma nova nota que será utilizada no cálculo final.

Art. 14. A média final da disciplina será expressa por um valor numérico que será obtido através da seguinte expressão:

$$NF = (NC \times 0.25) + [(\frac{NA1 + NA2}{2}) \times 0.75]$$

onde: NF= Nota final do TCC I; NC = nota do coordenador da disciplina referente ao cumprimento de prazos e normas tratados no parágrafo único do Art. 10; NA1 = nota do avaliador 1 e NA2 = nota do avaliador 2, tratados no Art. 13.

§ 10 - O aluno será considerado aprovado caso obtenha uma nota final igual ou superior a 60. A reprovação implicará na necessidade de rematrícula na disciplina CAL 497 (TCC I).

§ 20 - Para o aluno que fizer a rematrícula no TCC I será dado um prazo de até 30 dias após o início das aulas do período letivo para entrega da versão final do projeto. O aluno deverá entregar o material conforme estabelecido no Art. 11. e será submetido a avaliação conforme Art. 12 e Art. 13 deste regulamento. Neste caso, a nota final será a média atribuída pelos avaliadores, não sendo considerada a nota do coordenador da disciplina.

# CAPÍTULO VII – DA REDAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO FINAL

Art. 15. O TCC final deverá ser redigido individualmente pelos graduandos e deverá obedecer a uma sequência lógica, seguindo as normas estabelecidas pelo colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Parágrafo Único - Os trabalhos que envolvem pesquisa com seres humanos ou animais deverão apresentar, obrigatoriamente, o número de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos ou da Comissão de Ética no Uso de Animais, respectivamente. O não atendimento a esta norma implicará na não avaliação do trabalho pela banca examinadora, e o caso será discutido pelo núcleo de TCC. A defesa da banca apenas será permitida após aprovação pelo comitê específico.

Art. 16. Opcionalmente, o TCC poderá ser redigido na forma de artigo, desde que o artigo seja referente a periódicos com classificação Qualis.

Parágrafo Único - Para os trabalhos em formato de artigo também será exigido aprovação pelo comitê previsto no parágrafo único do Art. 15.

- Art. 17. O graduando deverá se submeter a uma defesa pública de apresentação do TCC, aberto à comunidade universitária, como atividade obrigatória para obter o conceito necessário à conclusão da disciplina CAL 499 (TCC II).
- § 10 O tempo de apresentação oral será de no máximo 30 (trinta) minutos.
- § 20 Durante a defesa oral somente será permitida a arguição dos membros da banca examinadora, não sendo permitido nenhuma interrupção por parte do público presente.
- §30 Para apresentação do trabalho, o graduando deverá entregar uma cópia para cada

membro da banca, em formato e data pré definida pelos membros e respeitando os prazos estabelecidos pelo coordenador da disciplina CAL 499 (TCC II) e calendário escolar.

Art. 18. Uma banca examinadora composta de três membros, previamente constituída, realizará a avaliação da escrita e exposição das atividades desenvolvidas pelo graduando.

A banca será composta pelo orientador do graduando (presidente da sessão) e por mais dois membros, preferencialmente qualificados na área de estudo do trabalho, sendo um membro indicado pelo orientador e o outro membro indicado pelo núcleo de TCC.

Parágrafo Único - O membro para compor a banca avaliadora deverá ter no mínimo o nível de graduação.

Art. 19. A critério do coordenador da disciplina CAL 499 (TCC II), respeitando o calendário escolar, será definido o período para a realização da defesa oral, sendo este apresentado aos estudantes na primeira semana letiva do semestre para conhecimento e consentimento de todos os interessados.

Art. 20. Por ocasião do processo de avaliação do TCC, o graduando deverá definir junto ao seu orientador e com o coordenador da disciplina CAL 499 (TCC II), data, local, horário e composição da banca examinadora da apresentação oral e outros detalhes de interesse.

Art. 21. Os graduandos que optarem por entregar o TCC no formato de artigo deverão entregar junto com as cópias do TCC, duas cópias impressas das normas para redação de artigo do periódico escolhido.

Art. 22. A avaliação levará em consideração as várias atividades realizadas pelo graduando, como desenvolvimento das atividades previstas, redação de uma monografia e sua defesa oral. A média final da disciplina será expressa por um valor numérico que será obtido através da média das notas atribuídas pelos membros da banca, exceto o orientador.

Parágrafo único - Para atribuição das notas definidas no caput deste artigo, será levada em consideração critérios de aproveitamentos estabelecidos e os respectivos pesos, conforme ficha de avaliação específica, disponível no anexo deste documento.

Art. 23. O graduando que obtiver média final igual ou superior a 60 (sessenta) será considerado aprovado. No caso de não atendimento à exigência citada, o graduando será considerado reprovado e, nessa situação, não haverá exame final e o graduando deverá cursar novamente a disciplina.

Art. 24. O graduando que não realizar a defesa oral do TCC dentro do cronograma estabelecido pelo coordenador da disciplina CAL 499 (TCC II), deverá entregar ao

coordenador da disciplina, 1 (uma) via do TCC em arquivo digital contendo os dados parciais do trabalho. Neste caso, o trabalho será avaliado pelo núcleo de TCC e sendo comprovada a execução parcial do TCC, será lançado conceito Q (em andamento) para o estudante no referido período letivo. O graduando que não atender a essa exigência terá nota igual a zero.

Art. 25. No caso de aprovação, o graduando deverá efetuar possíveis correções no trabalho, por sugestão da banca examinadora, sob supervisão do orientador. A versão final revisada e devidamente assinada deverá ser entregue ao coordenador da disciplina CAL 499 (TCC II), em uma via impressa e uma via digital, até a data limite estabelecida pelo coordenador, respeitando-se o calendário escolar em vigência. Para o graduando que não cumprir esta exigência será lançado conceito I até atendimento às normas, com data previamente estabelecida pelo núcleo de TCC e orientador do estudante.

## CAPÍTULO X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 27°. Os casos omissos serão apreciados pelo colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba.

## CRONOGRAMA DE ENTREGA DO PROJETO (TCC I)

	1	1	•
ASPECTOS	PRAZO	VALORES MÁXIMOS	OBSERVAÇ ÕES
Entrega do TEMA e orientação	15 dias após o início do semestre	15	
Entrega dos objetivos e esboço do TCC (todos os tópicos e páginas pré-textuais)	início do	15	
Elementos pré-	60 dias após o início do semestre	40	
Entrega do Projeto Final	25 dias antes do final das aulas	30	
TOTAL	-	100	

Nota do coordenador da disciplina: O coordenador da disciplina avaliará apenas os aspectos de formatação do item e a cada dia de atraso será descontado 10% da nota. Não será aceita a entrega do

material sem a declaração assinada pelo orientador.

## FICHA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO (TCC I)

Título do projeto: Avaliador:

ASPECTOS	VALORES	NOTAS	OBSERVAÇÕ
	MÁXIMO		ES
	S		
Formatação	10		
Normas de formatação e apresentação dos itens			
obrigatórios para o TCCI (ver instruções*)			
Introdução	10		
É esclarecedora, tem ligação com o tema e faz uma			
correta contextualização do tema escolhido.			
OBS.: Será sem citação e todas as informações			
relatadas devem estar no referencial (mas não deve	;		
ser uma transcrição do referencial teórico)			
Objetivos: (geral e específicos)	10		
São claros e coesos; atendem à pretensão da			
pesquisa; delimita o universo da pesquisa			
Referencial teórico	20		
A fundamentação teórica é consistente, suficiente	;		
e adequada; explora os principais tópicos			
pertinentes ao trabalho; inclui os aspectos mais			
recentes; apresenta rigor conceitual, estrutura			
lógica e consistência dos argumentos; Não			
apresenta plágios.			
obs.: Plágio: um texto referenciado pode conter			
plágios, pois a transcrição do texto com poucas			
modificações continua caracterizando plágio.			

Metodologia	20	
Apresenta métodos pertinentes e aplicação de		
instrumentos adequados para responder aos		
objetivos propostos. É coerente com a pesquisa		
bibliográfica; Os métodos possuem rigor		
científico; cronograma bem definido; Apresenta o	,	
desenho experimental e o tipo de análise de dados		
Referências	10	
As fontes são diversificadas e de relevância		
científica; Todas as citações constam na lista de		
referências; As citações e referências atendem as		
normas da ABNT (ver modelos**)		
Geral	10	
Originalidade e relevância do tema para área do		
Originalidade e relevância do tema para área do curso; Adequação ao tema e viabilidade das ideias		
curso; Adequação ao tema e viabilidade das ideias Português e linguagem	10	
1 7	10	
curso; Adequação ao tema e viabilidade das ideias Português e linguagem Possui coesão textual e gramatical, o texto é claro	10	
curso; Adequação ao tema e viabilidade das ideias Português e linguagem Possui coesão textual e gramatical, o texto é claro, as ideias são bem apresentadas, utiliza a linguagem	10	
curso; Adequação ao tema e viabilidade das ideias Português e linguagem Possui coesão textual e gramatical, o texto é claro, as ideias são bem apresentadas, utiliza a linguagem científica em todo o documento.	10	
curso; Adequação ao tema e viabilidade das ideias Português e linguagem Possui coesão textual e gramatical, o texto é claro, as ideias são bem apresentadas, utiliza a linguagem científica em todo o documento.	10	
curso; Adequação ao tema e viabilidade das ideias Português e linguagem Possui coesão textual e gramatical, o texto é claro, as ideias são bem apresentadas, utiliza a linguagem científica em todo o documento.	10	

## FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO FINAL DE CURSO (TCC II)

Título do projeto: Avaliador:

ASPECTOS	VALORES	NOTAS	OBSERVAÇÕE
	MÁXIMOS (%)	(%)	S
Trabalho escrito	Subtotal 50		
O trabalho representa contribuição original	2		
O título reflete o conteúdo de modo claro	2		
As palavras chaves e resumo são informativos	1		
A introdução está bem estruturada e apresenta todos	2		
os itens			
O(s) objetivo(s) está(ão) claro(s) e bem definido(s)	1		
A metodologia está correta, completa e adequada aos	2		
objetivos			
Os resultados foram discutidos e não somente	20		
apresentados; e as interpretações estão corretas			
As tabelas e figuras são autoexplicativas; e os títulos	5		
e fonte adequadamente localizados/descritos			
A conclusão apresenta clareza e coesão; corresponde	5		
aos objetivos; não é apenas resumo e transcrição dos			
resultados			
As referências são adequadas, necessárias e	5		
corretamente citadas			
Adequação às normas da ABNT e outras definidas	5		
pelo curso			
Apresentação oral	Subtotal 30		
Sequência e lógica da apresentação oral	5		
Explicitação de forma clara e capacidade de síntese	5		
Recursos da apresentação	5		
Linguagem e expressão	5		
Domínio do assunto	5		

Pontualidade e utilização do tempo (20-30min)	5	
Defesa	Subtotal 20	
Respondeu adequadamente às arguições propostas	10	
Utilizou corretamente os conceitos e termos técnicos	10	
SOMATÓRIO		Assinatura

# Verso das fichas de avaliação

# INSTRUÇÕES PARA AVALIAÇÃO DA FORMATAÇÃO+

FORMATAÇÃO: () fonte Times New Roman ou Arial, () tamanho 12, () texto justificado, () espaço entrelinhas 1,5 sem espaço entre os parágrafos, () parágrafo com recuo de 1,25 cm, () margem esquerda e superior com 3cm e margem direita e inferior com 2 cm, () Páginas numeradas (cabeçalho à direita), aparecendo no Tópico INTRODUÇÃO com a numeração sequencial, () numeração dos tópicos de modo sequencial, facilitando a interpretação do leitor, () até 20 páginas (exceto elementos pré-textuais e referências) ELEMENTOS: () capa, () Folha de rosto, () Resumo e Palavras-chave (espaçamento simples), () sumário (sem incluir itens pré-textuais), () Introdução, () Revisão bibliográfica (referencial teórico), () Metodologia, () Resultados esperados; () Cronograma; () Referências

(MODELO DA CAPA)	(MODELO FOLHA DE ROSTO)	(MODELO RESUMO)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS RIO PARANAIBA	DISCENTE	RESUMO
DISCENTE TITULO DO TCC	Drojeto apresentado à Universidade Federal de Viçosa — Carque Rio Paranaiba, como parte das exigêncian para aprovação na Disciplina CAL 497 — Trabalho de Conchisão de Curso I.	SOBRENOME, Nome por ectenso. Universidade Federal de Viçona — Campus de Rio Paramaba, més de ano Tiente do TCC. Orientador: Xxx Coorientador: Xxx  Texto em parágrafo único, sem recuo, espaçamiento simples.  Palevran-chaves: Xxxx  Palevran-chaves: Xxxxx
RIO PARANAÍBA – MINAS GERAIS Ano	RIO PARANAIBA – MINAS GERAIS Ano	

Obs.: Legendas das Tabelas e Figuras são na parte superior

# INSTRUÇÕES PARA AVALIAÇÃO DAS REFERÊNCIAS E CITAÇÕES+\*

Nas citações:

Até 3 autores coloca o nome dos 3 autores nas citações. Ex. genérico: (BELTRANO; CICLANO; FULANO, 1993).

Vários trabalhos, mencionados simultaneamente, devem ser separadas por ponto-e-virgula, em ordem alfabética.

Exemplo genérico: (BELTRANO; CICLANO, 2010; FULANO, 1993).

Referências: Não justificado, alinhado apenas a esquerda, espaçamento simples, separadas por espaço, ordem alfabética.

Livro: SOBRENOME DO AUTOR, Prenome. Título: subtitulo. Edição. Local: Editora, data de publicação, número de páginas (XXp.)	HUBERMAN, L. História da riqueza do homem. 21. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1986, 316p. Citação no texto: (HUBERMAN, 1986) ou Huberman (1986)
Monografia, teses, dissertações, TCC: SOBRENOME DO AUTOR, Prenome. Titulo: subtitulo. Ano de apresentação. Número de folhas ou volumes (Categoria em área de concentração) – Instituição, Local, ano da defesa.	CARMO, F. M. S. Estudo de polimorfismo do gene candidato, o fator miogênico-5 (mxf5), em suínos. 2003. 69 f. Tese (Doutorado em Zootecnia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2003.  Citação no texto: (CARMO, 2003) ou Carmo (2003)
Artigo científico: SOBRENOME DO AUTOR, Prenome. Título do artigo. Título do periódico. Volume, número, páginas inicial-final, ano.	NARDELLI, A. M. B.; GRIFFITH, J. J. Modelo teórico para compreensão do ambientalismo empresarial do setor florestal brasileiro. Revista Arvore, v.27, n. 6, p. 855-869, 2003. Citação: (NARDELLI; GRIFFITH, 2003) ou Nardelli e Griffith (2003)
Legialação: PAIS, ESTADO OU MUNICIPIO. Lei ou decreto, nº, data (dia, mês e ano). Título da lei (ao que se refere a lei) Local de publicação. Cidade da publicação, SIGLA DO ESTADO, dia mês. ANO. Disponível em: <xxxxx>. Acesso em: dia, mês, ano.</xxxxx>	BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasilia, DF, 22 jun. 1993. Disponível em: <a href="http://XXXX">http://XXXX</a> . Acesso em: XX/XX/XXXX.  Citação no texto: (BRASIL, 1993) ou Brasil (1993)

## ANEXO VII. Normas de Funcionamento dos Laboratórios

# 1. LABORATÓRIO DE QUÍMICA

# APRESENTAÇÃO

Este texto foi preparado pela Comissão Coordenadora do curso de Química e alguns docentes dos cursos introdutórios de laboratório. Seu objetivo é prevenir a ocorrência de acidentes durante a realização de experimentos e esse objetivo somente será alcançado com sua colaboração.

Quando estamos em um laboratório de Química, estamos expostos às mais variadas situações de risco, devido à própria natureza da atividade que se desenvolve nesse local. Reconhecer as situações que podem desencadear acidentes em um laboratório, conhecer e aplicar uma série de regras básicas de proteção individual e coletiva são métodos simples e eficazes de evitar situações de risco. Nas páginas seguintes você encontrará recomendações a esse respeito, segui-las não somente contribuirá para sua segurança pessoal como também para sua formação profissional.

As normas descritas a seguir se aplicam a todos os usuários dos laboratórios, incluindo docentes, funcionários, alunos de graduação e pós-graduação, monitores, bolsistas de iniciação científica e pessoas que mesmo que não tenham vínculo com o laboratório tenham acesso ou permanência autorizada nos mesmos.

Todo laboratório tem um professor e um técnico responsável, cuja atribuição é zelar pelo bom funcionamento do mesmo, contudo é importante ressaltar que essa responsabilidade se divide a todos os que frequentam o laboratório.

## NORMAS DE SEGURANÇA

Especial atenção deve ser dada às medidas de segurança pessoal e coletiva em um laboratório. Embora não seja possível enumerar aqui todas as normas de segurança em laboratório, existem certos cuidados básicos, decorrentes do uso de bom senso e de conhecimento científico, que devem ser observados. As normas foram divididas em cinco grupos: as que se referem à parte física do laboratório, às atitudes que o laboratorista deve ter, a seu trabalho no laboratório, à limpeza do laboratório e do material e aos

procedimentos em caso de acidente.

## O laboratório

Conheça a localização do chuveiro de emergência, do lava-olhos, dos extintores de incêndio, dos registros de gás de cada bancada e das chaves gerais (elétricas). Saiba usar estes dispositivos.

Mantenha as janelas abertas para ventilar o laboratório.

Verifique se os cilindros de gás sob pressão estão presos com correntes ou cintas.

Ao se retirar do laboratório, verifique se não há torneiras (água ou gás) abertas.

Desligue todos os aparelhos, principalmente os que envolvem aquecimento.

#### As atitudes

É expressamente proibido que os alunos subtraiam qualquer produto químico (especialmente solventes), vidraria ou equipamento (micropipetas, eletrodos, balanças, etc.) dos laboratórios didáticos. Estes materiais podem ser utilizados somente para a execução de experiências em aulas práticas e os infratores desta norma estarão sujeitos às sanções disciplinares e legais previstas no regimento interno da UFV.

Durante a sua permanência no laboratório, use sempre óculos de proteção.

Nunca use lentes de contato. Vapores corrosivos podem ficar presos entre a lente a córnea e, em caso de algum líquido espirrar no olho, o lava-olhos não é eficiente.

Sempre use avental (jaleco). Não use relógios, pulseiras, anéis ou quaisquer ornamentos durante o trabalho no laboratório.

Não use sapatos abertos, os que não protegem os pés de respingos e/ou queda de objetos.

Use somente sapatos fechados, de preferência de couro.

Alunos que possuem cabelos longos deve mantê-los amarrados.

Não fume, não coma e não ingira líquidos no laboratório. Estas ações podem contaminar reagentes, comprometer aparelhos e/ou provocar intoxicação.

Não coloque bolsas, malhas, livros, etc. sobre a bancada, mas apenas o caderno de anotações, caneta e calculadora.

Não brinque no laboratório. Esteja sempre atento à experiência.

Não trabalhe sozinho no laboratório. É preciso haver outra pessoa para auxiliá-lo em caso de emergência.

Não receba colegas no laboratório. Atenda-os no corredor.

Em aulas práticas ou em trabalhos experimentais de pesquisa siga rigorosamente as instruções fornecidas pelo professor. Caso tenha alguma dúvida não hesite em perguntar. Consulte o professor antes de fazer qualquer modificação no andamento da experiência e

Consulte previamente a toxidez de todos os reagentes que serão manipulados no

laboratório.

Caso esteja usando um aparelho pela primeira vez, leia sempre o manual antes e consulte o professor.

Nunca teste um produto químico pelo sabor.

na quantidade de reagentes a serem usados.

Não é aconselhável testar um produto químico pelo odor, porém caso seja necessário, não coloque o frasco sob o nariz. Desloque com a mão, para a sua direção, os vapores que se desprendem do frasco.

## O trabalho

Para pipetar, use seringa, pêra de borracha ou pipetador para aspirar o líquido. Nunca aspire líquidos com a boca.

Evite contato de qualquer substância com a pele. Nunca manipule produtos diretamente com as mãos, use espátulas, bastões de vidro ou outros auxiliares.

Encare todos os produtos químicos como venenos em potencial, enquanto não verificar sua inocuidade, consultando a literatura especializada.

Conheça as propriedades físicas, químicas e toxicológicas das substâncias com que vai lidar, bem como métodos de descarte dos resíduos gerados. Consulte a bibliografia.

Antes de usar qualquer reagente, leia cuidadosamente o rótulo do frasco para ter certeza de que aquele é o reagente desejado.

Conserve os rótulos dos frascos, pois contêm informações importantes. Despeje um líquido com o rótulo voltado para a palma da mão. Dessa forma, se escorrer líquido, ele não danificará o rótulo.

Não aqueça líquidos inflamáveis em chama direta.

Nunca deixe frascos contendo solventes inflamáveis (por exemplo: acetona, álcool, éter) próximo a uma chama ou chapa aquecedora.

Nunca deixe frascos contendo solventes inflamáveis expostos ao sol.

Não armazene substâncias oxidantes próximo a líquidos voláteis e inflamáveis.

Abra frascos o mais longe possível do rosto e evite aspirar ar naquele exato momento.

Nunca torne a colocar no frasco o conteúdo retirado em excesso e não usado. Ele pode ter sido contaminado.

Nunca aqueça o tubo de ensaio, apontando sua extremidade aberta para um colega ou para si mesmo.

Cuidado ao aquecer vidro em chama: o vidro quente tem exatamente a mesma aparência do frio.

Não deixe bicos de Bunsen acesos quando não utilizados.

Cuidado com chapas elétricas. Podem estar quentes!

Dedique especial atenção a qualquer operação que necessite aquecimento prolongado ou que libere grande quantidade de energia.

Use luva térmica para tirar material quente da estufa.

Use luva de pano ou simplesmente um pano para proteger a mão ao inserir um tubo de vidro ou um termômetro numa rolha. Lubrifique o tubo e o termômetro.

Use colher de madeira ou plástico para preparar mistura refrigerante (gelo e sal). Madeira e plástico são maus condutores de calor.

Ao preparar soluções aquosas diluídas de um ácido, coloque o ácido concentrado na água, nunca o contrário.

Todas as experiências que envolvem a liberação de gases ou vapores tóxicos devem ser realizadas na câmara de exaustão (capela).

Verifique se conexões e ligações estão seguras antes de iniciar uma reação química.

## A limpeza

Água ou outros produtos derramados no chão podem tornar o piso escorregadio. Providencie imediatamente a limpeza.

A bancada de trabalho deve ser mantida limpa e seca para evitar que se entre inadvertidamente em contato com uma substância tóxica ou corrosiva.

Lave todo material logo após o uso para evitar que alguém entre inadvertidamente em contato com uma substância tóxica ou corrosiva.

Não jogue papéis ou outros sólidos nas pias. Provocam entupimentos.

Não jogue solventes ou reagentes nas pias. Eles poluem o ambiente e solventes inflamáveis na tubulação de esgoto podem levar a sérias explosões. Despeje solventes em frascos apropriados. Em caso de dúvida, consulte o professor sobre o método adequado de descarte.

Não jogue vidro quebrado ou lixo de qualquer espécie nas caixas de areia.

Ao se retirar do laboratório, deixe todo o equipamento limpo.

Ao se retirar do laboratório, lave sempre as mãos.

#### Os acidentes

Em caso de acidente, procure imediatamente o professor, mesmo que não haja danos pessoais ou materiais.

Todo acidente, por menor que pareça, e qualquer contato com reagentes químicos deve ser comunicado ao professor.

Caindo produto químico nos olhos, na boca ou na pele, lave abundantemente com água a parte atingida, desde que não sejam metais alcalinos. Em seguida, avise o professor e procure o tratamento específico para cada caso.

Vidros quebrados devem ser descartados, depois de limpos, em depósitos para lixo de vidro. Nunca jogue vidros quebrados no lixo comum, onde podem causar cortes no pessoal de limpeza.

Em caso de derramamento de mercúrio, chame imediatamente o professor ou o técnico. Vapores de mercúrio são muito tóxicos.

SIMBOLOGIAS D	DE RISCOS PA	RA "PRODUTOS C	QUÍMICOS"		
O.I.T. – Organização Internacional do Trabalho					
Símbolo	I	I Tipo de Precauções			
	nicial	produto			

fa fa	Evitar: calor, friccionar, aíscas ou centelhas, chamas e colisões
-------	---

	F	Altamente	
		inflamável	Manter longe de fontes de
	F	Extremamente inflamável	calor, faíscas, centelhas e
APPL .	+		chamas
			Evitar contato com
			produtos
4.			inflamáveis. Sérios riscos de
Party.	О	Oxidante	combustão, possível
			propagação de
			incêndios incontroláveis.
	Т	Tóxico	Evitar contato com o corpo,
			pois pode causar efeitos
			carcinogênicos, alterações
	Т	Muito tóxico	genéticas ou
	+		esterilidade.
	X	Nocivo	Evitar contato com o corpo,
	n		não respirar vapores, pois pode
			causar efeitos carcinogênicos,
			alterações
	X	Irritante	genéticas ou
	i		esterilidade.
			Evitar contato com a pele,
=			olhos e roupas. Não respirar os
	C	Corrosivo	vapores.

N	Danoso ao meio ambiente	Não descartar no solo, rios, ou provocar emissão no ar. Dispor de maneira adequada para coleta.
---	-------------------------	---

		Evitar contato.
		Pode causar
<b>A A</b>		queimaduras,
<b></b>		graves efeitos
		carcinogênicos, alterações
	Radioativo	genéticas. Somente deve ser
		manuseado por pessoal
		habilitado e autorizado.

## Diamante de Hommel - NFPA



# Referências Bibliográficas

D.F. Trindade; Oliveira, F.P.; Banuth, G.S.; Bispo, J.G. Química Básica Experimental, Ed. Ícone Ltda, São Paulo (1988).

E.Giesbrecht, Experiências de Química: Técnicas e Conceitos Básicos, PEQ – Projetos de Ensino de Química, Ed. Moderna: Ed. Da Universidade de São Paulo, São Paulo (1979).

D. Osiro, Regulamento para utilização do Laboratório de Química — Ensino. Guaxupé. (2009).

DECLARAÇÃO

DECLARO, QUE LI ATENTAMENTE O DOCUMENTO "NOÇÕES ELEMENTARES DE SEGURANÇA PARA OS LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DO CURSO DE QUÍMICA - ICET-UFV-CRP", DISPONÍVEL NA PÁGINA DA DISCIPLINA NO PVANet.

COMPROMETO-ME A SEGUIR, INCONDICIONALMENTE, AS RECOMENDAÇÕES DO DOCUMENTO ACIMA E APRESENTAR-ME PARA QUALQUER ATIVIDADE DENTRO DOS RECINTOS LABORATORIAIS DESTE INSTITUTO, OBSERVANDO RIGOROSAMENTE TODOS OS ITENS DO DOCUMENTO ACIMA.

EM CASO DA NÃO OBSERVÂNCIA DOS ITENS 06, 07, 08, 09, 10 E 14 DO REFERIDO DOCUMENTO, ENTENDO QUE NÃO PODEREI PERMANECER NO RECINTO DOS EXPERIMENTOS.

NOME LEGIVEL:	MATRICULA UFV-CRP:
E-MAIL:	CÓDIGO DA DISCIPLINA: PERÍODO:

Rio Paranaíba, de \_ de .

ASSINATURA			

# 2. LABORATÓRIO DE QUÍMICA E ANÁLISE DE ALIMENTOS

## Apresentação

O Laboratório de Química e Análise de Alimentos está vinculado ao curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos e está localizado no prédio principal do campus CRP 1.

As normas descritas a seguir se aplicam a todos os usuários dos laboratórios, incluindo docentes, funcionários, alunos de graduação e pós-graduação, monitores, bolsistas de iniciação científica e pessoas que mesmo que não tenham vínculo com o laboratório tenham acesso ou permanência autorizada nos mesmos.

## Das atribuições

Compete ao Laboratório de Química e Análise de Alimentos:

Disponibilizar os equipamentos e utensílios necessários para a realização das atividades a serem desenvolvidas;

Gerenciar e zelar pela manutenção da infraestrutura básica, equipamentos e utensílios necessários para a realização de aulas práticas e/ou experimentos;

Dar suporte às aulas práticas e aos projetos de pesquisa científica e tecnológica que venham a ser desenvolvidos no laboratório;

Apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no curso de graduação em Ciência de Alimentos.

# NORMAS DE SEGURANÇA

Especial atenção deve ser dada às medidas de segurança pessoal e coletiva em um laboratório. Embora não seja possível enumerar aqui todas as normas de segurança em laboratório, existem certos cuidados básicos, decorrentes do uso de bom senso e de conhecimento científico, que devem ser observados. As normas foram divididas em cinco grupos: as que se referem à parte física do laboratório, às atitudes que o laboratorista deve ter, a seu trabalho no laboratório, à limpeza do laboratório e do material e aos procedimentos em caso de acidente.

## Das responsabilidades

O laboratório deverá ter um professor responsável, cuja atribuição é zelar pelo bom funcionamento do mesmo, pela segurança dos usuários, pela preservação do patrimônio e pelo atendimento das necessidades das disciplinas usuárias;

Caberá ao colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos indicar o professor responsável pelo laboratório;

Na primeira aula prática de cada disciplina usuária do laboratório, o professor responsável ou o professor da disciplina deverá orientar os alunos em relação às normas de utilização do laboratório e esclarecer dúvidas dos alunos em relação aos procedimentos de segurança que deverão ser adotados;

Todos os usuários deverão ter conhecimento prévio acerca das regras de segurança, normas e procedimentos corretos para utilização e manuseio de equipamentos, ferramentas, máquinas, utensílios, componentes, materiais e substâncias;

É de responsabilidade exclusiva dos professores que ministram aulas práticas e/ou desenvolvem pesquisas no laboratório, o gerenciamento do descarte de resíduos originados;

Cabe ao responsável pelo laboratório tomar às medidas necessárias para reparação ou substituição de equipamentos e/ou utensílios defeituosos.

#### O laboratório

Conheça a localização do chuveiro de emergência, do lava-olhos, dos extintores de incêndio, dos registros de gás de cada bancada e das chaves gerais (elétricas). Saiba usar estes dispositivos.

Mantenha as janelas abertas para ventilar o laboratório.

Verifique se os cilindros de gás sob pressão estão presos com correntes ou cintas.

Ao se retirar do laboratório, verifique se não há torneiras (água ou gás) abertas. Desligue todos os aparelhos, principalmente os que envolvem aquecimento.

## Acesso e permanência

Os alunos de graduação em aula prática só poderão ter acesso ao laboratório com a presença do professor da disciplina usuária e durante o horário de expediente. O professor

deverá permanecer com os alunos durante todo o período de desenvolvimento das atividades. Exceções serão admitidas apenas mediante autorização por escrito do professor responsável;

Para toda a atividade não vinculada à aula prática, dentro ou fora do expediente, deverá ser preenchida uma solicitação de autorização de uso do laboratório, que deverá ser assinada pelo professor responsável;

Os visitantes somente poderão ter acesso e permanência nas dependências do laboratório com a autorização do professor responsável, e deverão ter a sua identificação e acesso registrados para controle.

#### Medidas relativas à conduta e atitude

É proibido o acesso ao laboratório sem o uso de jaleco. Usar de preferência jaleco confeccionado em algodão (fibras sintéticas são altamente inflamáveis);

Usar sempre sapatos fechados e calças compridas; 1 Não usar joias, anéis, adornos, etc.; Alunos que possuem cabelos longos deve mantê-los amarrados.

Não colocar objetos de uso pessoal sobre as bancadas de trabalho. Bolsas e mochilas devem ser colocadas em estante apropriada para este fim;

É proibido o uso de qualquer aparelho de som e imagem, tais como rádios, televisões, aparelhos de MP3, reprodutores de CDs e DVDs e telefones celulares, entre outros;

Evite trabalhar sozinho no laboratório:

Informe sempre aos seus colegas quando estiver sendo realizado um procedimento que ofereça maiores perigos;

Sempre que a ocasião pedir, não dispense o uso de luvas, avental, óculos de segurança ou máscaras para pó ou gases;

É proibido fumar no laboratório em qualquer circunstância;

É proibido armazenar e/ou ingerir alimentos ou bebidas no laboratório;

É proibido usar medicamentos e a aplicação de cosméticos nas dependências do laboratório:

É expressamente proibido que os alunos subtraiam qualquer produto químico (especialmente solventes), vidraria ou equipamento (micropipetas, eletrodos, balanças, etc.) dos laboratórios didáticos. Estes materiais podem ser utilizados somente para a

execução de experiências em aulas práticas e os infratores desta norma estarão sujeitos às sanções disciplinares e legais previstas no regimento interno da UFV.

Em aulas práticas ou em trabalhos experimentais de pesquisa siga rigorosamente as instruções fornecidas pelo professor. Caso tenha alguma dúvida não hesite em perguntar. Consulte o professor antes de fazer qualquer modificação no andamento da experiência e na quantidade de reagentes a serem usados.

Consulte previamente a toxidez de todos os reagentes que serão manipulados no laboratório.

Nunca teste um produto químico pelo sabor.

Não é aconselhável testar um produto químico pelo odor, porém caso seja necessário, não coloque o frasco sob o nariz. Desloque com a mão, para a sua direção, os vapores que se desprendem do frasco.

Não manusear qualquer equipamento sem ter conhecimento completo dos riscos e dos cuidados envolvidos. Procure orientação do seu orientador e/ou do responsável pelo laboratório.

Antes de ligar qualquer equipamento na rede elétrica, verificar se a tensão disponibilizada é compatível com aquela requerida pelos mesmos;

Não deixar equipamento em funcionamento sem a supervisão de alguém; 20 Não deixar sem atenção qualquer operação em que haja aquecimento;

21 Ao término do uso de gás fechar imediatamente o registro de saída do botijão; 22 Os equipamentos e/ou utensílios não poderão ter sua posição alterada dentro

do laboratório ou serem transferidos para outros laboratórios, sem a prévia autorização do responsável pelo laboratório;

A saída autorizada de qualquer equipamento e/ou utensílio do laboratório deve ser registrada na planilha de registros, informando data, hora, local de destino, nome do requisitante e do responsável pelo empréstimo.

Qualquer acidente pessoal ou danos em equipamentos e/ou utensílios deve ser registrado no caderno de ocorrências disponível no laboratório;

Comunique imediatamente ao responsável sobre qualquer acidente ocorrido; 26 Siga as instruções do laboratório para o descarte de resíduos;

 Antes de deixar o laboratório, lave adequadamente todos os equipamentos e utensílios utilizados, limpe as bancadas de trabalho e organize o ambiente de trabalho;  Ao retirar-se do laboratório, verifique se todos os equipamentos estão devidamente desligados e se os registros de água e gás estão fechados.

#### O trabalho

Para pipetar, use seringa, pêra de borracha ou pipetador para aspirar o líquido. Nunca aspire líquidos com a boca.

Evite contato de qualquer substância com a pele. Nunca manipule produtos diretamente com as mãos, use espátulas, bastões de vidro ou outros auxiliares.

Encare todos os produtos químicos como venenos em potencial, enquanto não verificar sua inocuidade, consultando a literatura especializada.

Conheça as propriedades físicas, químicas e toxicológicas das substâncias com que vai lidar, bem como métodos de descarte dos resíduos gerados. Consulte a bibliografia.

Antes de usar qualquer reagente, leia cuidadosamente o rótulo do frasco para ter certeza de que aquele é o reagente desejado.

Conserve os rótulos dos frascos, pois contêm informações importantes. Despeje um líquido com o rótulo voltado para a palma da mão. Dessa forma, se escorrer líquido, ele não danificará o rótulo.

Não aqueça líquidos inflamáveis em chama direta.

Nunca deixe frascos contendo solventes inflamáveis (por exemplo: acetona, álcool, éter) próximo a uma chama ou chapa aquecedora.

Nunca deixe frascos contendo solventes inflamáveis expostos ao sol.

Não armazene substâncias oxidantes próximo a líquidos voláteis e inflamáveis.

Abra frascos o mais longe possível do rosto e evite aspirar ar naquele exato momento.

Nunca torne a colocar no frasco o conteúdo retirado em excesso e não usado. Ele pode ter sido contaminado.

Nunca aqueça o tubo de ensaio, apontando sua extremidade aberta para um colega ou para si mesmo.

Cuidado ao aquecer vidro em chama: o vidro quente tem exatamente a mesma aparência do frio.

Não deixe bicos de Bunsen acesos quando não utilizados.

Cuido com chapas elétricas. Podem estar quentes!

Dedique especial atenção a qualquer operação que necessite aquecimento prolongado ou que libere grande quantidade de energia.

Use luva térmica para tirar material quente da estufa.

Use luva de pano ou simplesmente um pano para proteger a mão ao inserir um tubo de vidro ou um termômetro numa rolha. Lubrifique o tubo e o termômetro.

Use colher de madeira ou plástico para preparar mistura refrigerante (gelo e sal). Madeira e plástico são maus condutores de calor.

Ao preparar soluções aquosas diluídas de um ácido, coloque o ácido concentrado na água, nunca o contrário.

Todas as experiências que envolvem a liberação de gases ou vapores tóxicos devem ser realizadas na câmara de exaustão (capela).

Verifique se conexões e ligações estão seguras antes de iniciar uma reação química.

## A limpeza

Água ou outros produtos derramados no chão podem tornar o piso escorregadio. Providencie imediatamente a limpeza.

A bancada de trabalho deve ser mantida limpa e seca para evitar que se entre inadvertidamente em contato com uma substância tóxica ou corrosiva.

Lave todo material logo após o uso para evitar que alguém entre inadvertidamente em contato com uma substância tóxica ou corrosiva.

Não jogue papéis ou outros sólidos nas pias. Provocam entupimentos.

Não jogue solventes ou reagentes nas pias. Eles poluem o ambiente e solventes inflamáveis na tubulação de esgoto podem levar a sérias explosões. Despeje solventes em frascos apropriados. Em caso de dúvida, consulte o professor sobre o método adequado de descarte.

Não jogue vidro quebrado ou lixo de qualquer espécie nas caixas de areia.

Ao se retirar do laboratório, deixe todo o equipamento limpo.

Ao se retirar do laboratório, lave sempre as mãos.

## Os acidentes

Em caso de acidente, procure imediatamente o professor, mesmo que não haja danos pessoais ou materiais.

Todo acidente, por menor que pareça, e qualquer contato com reagentes químicos deve ser comunicado ao professor.

Caindo produto químico nos olhos, na boca ou na pele, lave abundantemente com água a parte atingida, desde que não sejam metais alcalinos. Em seguida, avise o professor e procure o tratamento específico para cada caso.

Vidros quebrados devem ser descartados, depois de limpos, em depósitos para lixo de vidro. Nunca jogue vidros quebrados no lixo comum, onde podem causar cortes no pessoal de limpeza.

Em caso de derramamento de mercúrio, chame imediatamente o professor ou o técnico. Vapores de mercúrio são muito tóxicos.

# LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

## Apresentação

O Laboratório de Processamento de Alimentos está vinculado ao curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos e está localizado no prédio principal do campus CRP 1.

# Âmbito de aplicação

Esse regimento se aplica a todos os usuários do laboratório (docentes, funcionários, alunos de graduação e pós-graduação, monitores, bolsistas de iniciação científica e pesquisadores) e também àqueles que não estejam diretamente ligados ao mesmo, mas que tenham acesso ou permanência autorizada.

## Das atribuições

Compete ao Laboratório de Processamento de Alimentos:

Disponibilizar os equipamentos e utensílios necessários para a realização das atividades a serem desenvolvidas:

Gerenciar e zelar pela manutenção da infraestrutura básica, equipamentos e utensílios necessários para a realização de aulas práticas e/ou experimentos;

Dar suporte às aulas práticas e aos projetos de pesquisa científica e tecnológica que venham a ser desenvolvidos no laboratório;

Apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no curso de graduação em Ciência de Alimentos.

## Normas de Segurança

A observância das normas de segurança é importante para a manutenção da integridade física das pessoas que trabalham no laboratório de forma permanente ou eventual.

## Das responsabilidades

O laboratório deverá ter um professor responsável, cuja atribuição é zelar pelo bom funcionamento do mesmo, pela segurança dos usuários, pela preservação do patrimônio

e pelo atendimento das necessidades das disciplinas usuárias;

Caberá ao colegiado do curso de Ciência de Alimentos indicar o professor responsável pelo laboratório;

Na primeira aula prática de cada disciplina usuária do laboratório, o professor responsável ou o professor da disciplina deverá orientar os alunos em relação às normas de utilização do laboratório e esclarecer dúvidas dos alunos em relação aos procedimentos de segurança que deverão ser adotados;

Todos os usuários deverão ter conhecimento prévio acerca das regras de segurança, normas e procedimentos corretos para utilização e manuseio de equipamentos, ferramentas, máquinas, utensílios, componentes, materiais e substâncias;

É de responsabilidade exclusiva dos professores que ministram aulas práticas e/ou desenvolvem pesquisas no laboratório, o gerenciamento do descarte de resíduos originados;

Cabe ao responsável pelo laboratório tomar às medidas necessárias para reparação ou substituição de equipamentos e/ou utensílios defeituosos.

## Acesso e permanência

Os alunos de graduação em aula prática só poderão ter acesso ao laboratório com a presença do professor da disciplina usuária e durante o horário de expediente. O professor deverá permanecer com os alunos durante todo o período de desenvolvimento das atividades. Exceções serão admitidas apenas mediante autorização por escrito do professor responsável;

Para toda a atividade não vinculada à aula prática, dentro ou fora do expediente, deverá ser preenchida uma solicitação de autorização de uso do laboratório, que deverá ser assinada pelo professor responsável;

Os visitantes somente poderão ter acesso e permanência nas dependências do laboratório com a autorização do professor responsável, e deverão ter a sua identificação e acesso registrados para controle.

#### Medidas relativas à conduta e atitude

É proibido o acesso ao laboratório sem o uso de gorro e jaleco. Usar de preferência jaleco confeccionado em algodão (fibras sintéticas são altamente inflamáveis);

Usar sempre sapatos fechados e calças compridas;

Não usar joias, anéis, adornos, etc.;

Não colocar objetos de uso pessoal sobre as bancadas de trabalho. Bolsas e mochilas devem ser colocadas em estante apropriada para este fim;

É proibido o uso de qualquer aparelho de som e imagem, tais como rádios, televisões, aparelhos de MP3, reprodutores de CDs e DVDs e telefones celulares, entre outros;

Evite trabalhar sozinho no laboratório;

Informe sempre aos seus colegas quando estiver sendo realizado um procedimento que ofereça maiores perigos;

Sempre que a ocasião pedir, não dispense o uso de luvas, avental, óculos de segurança ou máscaras para pó ou gases;

É proibido fumar no laboratório em qualquer circunstância;

É proibido armazenar e/ou ingerir alimentos ou bebidas no laboratório;

É proibido usar medicamentos e a aplicação de cosméticos nas dependências do laboratório;

Para o preparo de alimentos e/ou bebidas é proibido utilizar vidrarias e/ou utensílios provenientes de laboratórios de análises químicas e/ou microbiológicas;

Não manusear qualquer equipamento sem ter conhecimento completo dos riscos e dos cuidados envolvidos. Procure orientação do seu orientador e/ou do responsável pelo laboratório.

Antes de ligar qualquer equipamento na rede elétrica, verificar se a tensão disponibilizada é compatível com aquela requerida pelos mesmos;

Não deixar equipamento em funcionamento sem a supervisão de alguém; 40 Não deixar sem atenção qualquer operação em que haja aquecimento;

41 Ao término do uso de gás fechar imediatamente o registro de saída do botijão; 42 Os equipamentos e/ou utensílios não poderão ter sua posição alterada dentro

do laboratório ou serem transferidos para outros laboratórios, sem a prévia autorização do responsável pelo laboratório;

A saída autorizada de qualquer equipamento e/ou utensílio do laboratório deve ser registrada na planilha de registros, informando data, hora, local de destino, nome do requisitante e do responsável pelo empréstimo.

Qualquer acidente pessoal ou danos em equipamentos e/ou utensílios deve ser registrado no caderno de ocorrências disponível no laboratório;

Comunique imediatamente ao responsável sobre qualquer acidente ocorrido; 46 Siga as instruções do laboratório para o descarte de resíduos;

- Antes de deixar o laboratório, lave adequadamente todos os equipamentos e utensílios utilizados, limpe as bancadas de trabalho e organize o ambiente de trabalho;
- Ao retirar-se do laboratório, verifique se todos os equipamentos estão devidamente desligados e se os registros de água e gás estão fechados.

Rio Paranaíba, 05 de Dezembro de 2012.

# LABORATÓRIOS DE MICROBIOLOGIA GERAL E DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Normas de Segurança nos Laboratórios de Microbiologia

Durante a disciplina você aprenderá os métodos apropriados para a manipulação de microrganismos. Embora você não vá trabalhar com patogênicos, toda cultura deve ser manuseada com respeito e boa técnica, como se fosse um patogênico em potencial. Seguem algumas normas que você deverá observar para sua própria segurança, assim como a dos demais usuários do laboratório.

Siga criteriosamente as instruções descritas em cada roteiro de aula prática

Use jaleco (obrigatório!) em todas as aulas práticas e inclusive nas provas práticas. Seu uso é necessário para a proteção contra possíveis contaminações e se evitar danos às roupas pelo uso de corantes e outros reagentes.

Utilize sapatos fechados e roupas com um comprimento adequado para se evitar acidentes e a exposição a possíveis contaminações.

Prenda os cabelos longos para se evitar acidentes durante a utilização do bico de Bunsen contaminação dos materiais de trabalho.

Não coma, beba, fume ou leve qualquer objeto à boca durante sua permanência no laboratório.

Lave as mãos antes e após o trabalho prático, aplicando uma solução antisséptica (ex. álcool 70%), após o procedimento de lavagem.

Deixe somente os materiais indispensáveis à execução do trabalho prático sobre a bancada. Utilize a prancheta lateral para deixar a apostila. Os demais materiais devem ser acomodados no compartimento abaixo da sua bancada, antes do início da aula.

Limpe a bancada com solução desinfetante (p. ex. álcool 70%) antes e após cada trabalho prático.

Culturas e reagentes não devem ser pipetados com a boca, utilize sempre pipetador.

Nunca coloque pipetas, alça de inoculação ou qualquer outro material contaminado sobre abancada. Flambe a alça de inoculação antes e após o uso. Pipetas ou

ponteiras utilizadas devem ser depositadas em recipientes apropriados com solução desinfetante.

Mantenha as culturas tampadas e apoiadas num suporte enquanto não estiverem em uso. Limpe imediatamente qualquer respingo sobre a bancada, primeiro com papel toalha, depois com solução desinfetante. No caso de contato da pele com materiais contaminados, faça, imediatamente, a antissepsia da área afetada.

Notifique, imediatamente, quaisquer anormalidades e acidentes, como quedas, quebra de materiais ou equipamentos, cortes, queimaduras, etc. para as devidas providências.

Procure deixar a sua bancada sempre limpa e organizada ao final da aula.

Culturas viáveis de microrganismos e qualquer material que venha a ter contato com células vivas devem ser submetidos a um procedimento de descontaminação (esterilização) antes de serem descartados no ambiente ou serem lavados para posterior reutilização.

Nunca, em nenhuma circunstância, retire equipamentos, reagentes ou culturas microbianas do laboratório.

# 5. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

Regulamento da utilização dos laboratórios de informática da UFV/CRP

Capítulo I – Do regimento e seus objetivos

O presente regimento, elaborado pela Central de Processamento de dados da UFVCRP, visa disciplinar a utilização dos Laboratórios de Informática no Campus de Rio Paranaíba.

Capítulo II - Do Laboratório de Informática

Denominam-se Laboratórios de Informática as instalações onde se encontramos equipamentos de informática disponibilizados, prioritariamente, aos corpos: discente, docente, técnico administrativo; e a terceiros, desde que autorizados pelos Coordenadores em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Os laboratórios de informática têm como finalidade contribuir para desenvolvimento científico e tecnológico da instituição e da comunidade de Rio Paranaíba, apoiando as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Para atingir seus objetivos o Coordenador deverá:

atender aos cursos, buscando dar suporte às disciplinas que façam uso de seus recursos, em aulas práticas ou não;

fornecer recursos computacionais necessários ao desenvolvimento de projetos de pesquisa/extensão;

fornecer recursos à comunidade universitária para o desenvolvimento dos trabalhos acadêmicos;

contribuir para a formação das pessoas, em especial na de inclusão digital, como parte dos projetos da Universidade;

## Capítulo III - Estrutura Organizacional

Os laboratórios de informática terão a seguinte estrutura organizacional: Coordenador de Laboratórios e Monitores.

Da Coordenação

A Coordenação dos Laboratórios de Informática será exercida por um servidor docente ou técnico administrativo designado pela Direção do CRP/UFV.

São deveres do Coordenador:

cumprir e fazer cumprir este Regulamento;

conservar o patrimônio dos Laboratórios de Informática;

decidir pela execução de novos projetos que envolvam os laboratórios de Informática;

coordenar a liberação dos Laboratórios de Informática para aulas práticas, cuidando para que não existam privilégios;

autorizar a instalação de softwares;

autorizar a liberação de qualquer patrimônio dos Laboratórios de Informática desde que visando o interesse da universidade, devendo o coordenador inteirar à direção do campus da UFV-CRP:

quando necessário, por motivos justos, vetar a utilização dos laboratórios aos usuários; promover a seleção dos candidatos à monitoria dos Laboratórios de informática.

## Dos Monitores

Os Monitores serão os auxiliares da Coordenação visando o bom funcionamento dos laboratórios de informática. Serão selecionados por meio de editais específicos.

São deveres dos Monitores:

manter e controlar a temperatura ambiente adequada a conservação dos equipamentos; manter o controle do uso do laboratório:

manter a disciplina dos usuários dentro do laboratório;

não permitir nos Laboratórios a utilização de softwares que não sejam os autorizados pela Coordenação;

não permitir a instalação e remoção de softwares sem o consentimento do Coordenador do laboratório;

solucionar problemas de configuração de hardware e software do laboratório na medida da sua competência;

desligar a estação de trabalho que estiver sofrendo desvios de utilização, por parte dos usuários e comunicar ao coordenador do laboratório as ocorrências que infringirem esse regulamento;

prestar orientações aos usuários.

## CAPÍTULO IV – USUÁRIOS

Dos Usuários

São considerados usuários dos laboratórios de informática, prioritariamente as pessoas que compõem a comunidade universitária no desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, e, extraordinariamente, estudantes e professores do Município do Rio Paranaíba em suas atividades de ensino e pesquisa.

São deveres do usuário:

seguir todas as normas de utilização dos laboratórios de informática;

ser responsáveis pela boa utilização do equipamento que lhe foi concedido;

ser responsáveis pelo seu material de consumo;

encerrar sua sessão de uso, desligando o equipamento utilizando procedimento padrão;

não instalar ou remover qualquer tipo de software nos computadores, devendo solicitar, quando for o caso, a instalação para os monitores.

## Capítulo V - Da Reserva de Horários

Para racionalizar a utilização dos Laboratórios de Informática serão afixados em quadros de avisos os horários disponíveis para o uso.

Os dias e horários para o uso dos Laboratórios de Informática poderão ser ainda, agendados pelos usuários para realização de cursos extras, com antecedência de no mínimo 03 dias úteis havendo disponibilidade.

O docente poderá reservar os laboratórios de informática para realização de ensino, exclusivamente, nos horários de sua aula, somente para a semana subsequente, respeitado o rodízio de utilização quando existir mais de um professor pleiteando o mesmo horário. Na aplicação de provas prática o docente não poderá exceder o horário reservado.

Capítulo VI - Do Controle de Acesso aos Laboratórios de Informática Somente terá acesso às chaves do laboratório o pessoal devidamente autorizado pela coordenação do

laboratório de informática.

Capítulo VII - Do Acesso à Internet

Todos os usuários dos Laboratórios de Informática podem ter acesso à Rede Internet, respeitadas as regras de utilização descritas nos capítulos VII, VIII, IX. No caso das regras serem desrespeitadas, bem como a legislação que está a regular tal matéria, suscitará a aplicação das penalidades cabíveis.

A utilização da internet através dos laboratórios de informática será, exclusivamente, destinada às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Não será permitido ao usuário:

visitar sites da Internet que contenham material obsceno e/ou pornográfico;

usar o computador para executar quaisquer tipos ou formas de fraudes, ou práticas que desrespeitem a legislação de direitos autorais (pirataria);

usar a Internet para enviar material ofensivo ou de assédio para outros usuários, criar ou transmitir material difamatório;

download de software comercial ou qualquer outro material cujo direito pertença a terceiros (copyright), sem ter um contrato de licenciamento ou outros tipos de licença; atacar e/ou pesquisar em áreas não autorizadas (Hacking);

executar atividades que desperdicem os esforços do pessoal técnico ou dos recursos da rede;

introduzir de qualquer forma um vírus de computador dentro da rede corporativa; acessar a páginas com conteúdo que se enquadre nas categorias abaixo, salvo quando o mesmo for exclusivo para fins de pesquisa:

Pornografia;

Racismo ou preconceitos de qualquer natureza;

Bate-papo (chats);

Diários pessoais (Orkut, Facebook, Google+, Flogs, Blogs);

Comunidades virtuais;

Jogos;

Conteúdos notadamente fora do contexto do trabalho desenvolvido;

Baixar da internet arquivos (download) que não estejam relacionados com suas atividades.

Capítulo VIII - Da Política de Utilização de Software Da Instalação de Software

Somente poderão ser instalados, nos Laboratórios de Informática, softwares enquadrados em contratos ou convênios de licenciamento de uso e softwares livre de licença de uso.

Apenas Coordenadores e monitores dos laboratórios de informática, com apoio dos técnicos de tecnologia da informação será permitida a instalação de software, sendo essa atividade vetada a qualquer usuário.

A utilização de cópias, para instalações de software, está restrita ao ambiente acadêmico, assim, é vetada a concessão ou empréstimo de cópias originais para qualquer instalação em equipamentos que não façam parte do patrimônio da UFV-CRP.

# Da Aquisição de Software

A solicitação para aquisição ou aumento do número de licenças de software deve ser encaminhada formalmente ao coordenador do laboratório de informática, com a devida justificativa.

As licenças originais dos softwares ficarão arquivadas no laboratório de informática, sob responsabilidade dos técnicos de tecnologia da informação e do coordenador.

## Capítulo X - Das Proibições

Todos os equipamentos que compõem os laboratórios de informática seguem um padrão de configuração estabelecido pela Instituição, portanto não podem ser trocados fundos de página e demais configurações básicas do computador.

É proibido trazer alimentos e bebidas, bem como consumi-las nas dependências do laboratório, para evitar danos aos microcomputadores e terminais que podem ser seriamente afetados por partículas sólidas ou líquidas derramadas no interior dos mesmos. É proibido fumar no interior dos laboratórios de informática.

É proibida a utilização de jogos, "chat" (bate-papo), páginas ou e-mails com conteúdo erótico ou pornográfico.

É vetada aos usuários, a instalação ou remoção de qualquer software nos computadores do laboratório de informática.

É proibido o uso de aparelhos de som, rádios ou instrumentos musicais dentro do laboratório de informática, mesmo com fones de ouvido.

Atitudes consideradas agressivas, grosseiras ou inadequadas para a convivência entre os usuários e o monitor, bem como, danos físicos causados aos equipamentos e softwares instalados, serão motivo de apuração visando aplicação das sanções cabíveis, podendo ser desde advertência, suspensão e até o desligamento do usuário, devendo haver reparação ao dano, independentemente, da ações cíveis e penais quando for ocaso.

## Capítulo XI - Das Recomendações

Os usuários e a equipe do laboratório de informática devem preservar pelo silêncio na sala.

Fechar sempre sua conta ao encerrar sua sessão de trabalho. Evitar sujar as bancadas dos computadores, bem como, jogar detritos no chão.

Se esquecer a senha, procure a coordenação do laboratório de informática. Para maior segurança dos seus arquivos, faça sempre uma cópia de segurança.

Os estudantes deverão ter seu próprio material, uma vez que os discos rígidos disponíveis nos equipamentos serão revisados periodicamente, sendo removidos arquivos/programas que não façam parte da configuração do laboratório.

# Capítulo XII - Das Penalidades

O uso inadequado dos laboratórios será passível de apuração podendo ser aplicadas penalidades que irão desde advertência, por escrito, até a exclusão do usuário do laboratório, com o devido registro nos órgãos de controles disciplinares, de acordo com as normas internas e legislação vigente.

## Capitulo XIII - Das Disposições Gerais

Este regulamento entrará em vigor na data de sua publicação. Os casos omissos serão dirimidos pela Administração do Campus UFV de Rio Paranaíba.

# ANEXO VIII. Dados dos recursos humanos envolvidos no Curso

# DADOS DO CORPO DOCENTE ENVOLVIDO NO CURSO

Docentes	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Simone Faria Silva	Doutorado	20h	CAL361 - Processos Bioquímicos Industriais CAL494 - Desenvolvimento de Novos Produtos CAL 494 - Desenvolvimento de novos produtos CAL 489 - Tecnologia de alimentos
			CAL330 - Química de Alimentos I  CAL331 - Química de Alimentos II
Isabela Costa Guimarães	Doutorado	Integral/40h/DE	CAL480 - Tecnologia de Café e Cacau  CAL475 – Tecnologia de Carnes e Ovos  CAL 410 - Fisiologia pós-colheita  CAL 497 – Trabalho de Conclusão de Curso I
Allan Robledo Fialho e Moraes	Doutorado	Integral/40h/DE	CAL100 - Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos CAL461 - Higiene Industrial e de Alimentos CAL471 - Processamento de Cereais, raízes e tubérculos CAL490 - Embalagem de Alimentos

			CAL492 - Inovações em Embalagens de Alimentos
Fabrícia Queiroz Mendes	Doutorado	Integral/40h/DE	CAL100 - Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos  CAL351 - Análise de Alimentos  CAL352 - Análise Sensorial  CAL350 - Metodologia de Pesquisa em Alimentos  CAL400 - Seminário de Estágio Supervisionado  CAL498 - Estágio Supervisionado
Milene Therezinha das Dores	Doutorado	Integral/40h/DE	CBI 270 – Microbiologia Geral  CAL117 - Microbiologia de Alimentos  CAL470 - Processamento de Leite e Produtos Lácteos CAL472 -  Produtos Lácteos Fermentados  CAL496 – Microscopia de Alimentos  CAL 499 - Trabalho de Conclusão do Curso II

			CBI250 - Bioquímica Fundamental			
			CAL420 - Legislação de Alimentos			
Camila Rocha da Silva	Doutorado	Integral/40h/DE	CAL220 - Toxicologia de Alimentos			
			CAL341 - Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos			
			CAL462 - Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos			
			CAL495 - Enzimologia Aplicada em Alimentos			
			CAL 491 – Atividades complementares			
			CAL360 - Princípios de Conservação de Alimentos			
			CAL474 – Armazenamento e Tecnologia de Oleaginosas CAL482 –			
Juliana Rocha			Tecnologia de Frutas e Hortaliças			
	Doutorado	20h	CAL450 - Desidratação e Secagem de Alimentos CAL493 - Pigmentos			
			Naturais			
			CAL230 - Fundamentos de Fenômenos de Transporte			
Evandro Galvão Tavares Menezes	Doutorado	Integral/40h/DE	CAL365 - Operações Unitárias na Indústria de Alimentos			
			CAL476 - Açúcar e Bebidas			
			CAL450 - Desidratação e Secagem de Alimentos			
Lays Matias Mazoti Correa	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP251 - Antropologia da Alimentação			

João Alfredo Costa de Campos Melo	D		CRP293 - Filosofia da Ciência
Júnior	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP294 - Sociologia Aplicada ao Agronegócio CRP297 - Sociologia
			Geral
Vânia Maria Moreira Valente	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP185 - Laboratório de Química Geral CRP195 - Química Geral
Geraldo Humberto Silva	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP198 - Fundamentos de Química Orgânica CRP187 - Laboratório
			de Química Orgânica
Miguel Cezana Junior	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP191 – Fundamentos da Matemática Elementar CRP298 -
			Geometria Analítica e Álgebra Linear
Luciane Cristina de Oliveira Lisboa	Doutorado	Integral/40h/DE	CBI102 - Biologia Celular
			CBI104 - Laboratório de Biologia Celular

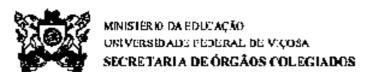
Liliane Evangelista Visôtto	Doutorado	Integral/40h/DE	CBI250 - Bioquímica Fundamental CBI251 - Laboratório de
			Bioquímica
Fernanda Santiago Chaves Soares	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP196 - Química Analítica Aplicada
Gilmar Gonçalves Ferreira	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP197 - Laboratório de Química Analítica Aplicada
Donizete Aparecido Batista	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP290 - Português Instrumental I
Marcus Vinícius Sant'Anna	Mestrado	Integral/40h/DE	ECV112 - Desenho Técnico I
Marlon Correa Pereira	Doutorado	Integral/40h/DE	CBI270 - Microbiologia Geral
Éder Matsuo	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP192 - Iniciação à Estatística
Marcos Paulo de Oliveira Loureiro	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP208 - Física Básica
Éder Severino Xavier	Doutorado	Integral/40h/DE	QAM155 - Físico-Química I
Raiane Ribeiro Machado Gomes	Doutorado	Integral/40h/DE	ENP320 – Logística
Hernani Martins Júnior	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP194 - Estatística Experimental
Thiago Henrique Nogueira	Doutorado	Integral/40h/DE	ENP337 - Projetos Agroindustriais
			CRP296 - Instituições de Direito
Cristiano Pacheco de Deus Mundim	Doutorado	Integral/40h/DE	CRP390 - Direito Agrário e Legislação de Terras CRP394 - Legislação
			Ambiental I
			CRP395 - Legislação Ambiental II
Karine de Oliveira Gomes	Doutorado	Integral/40h/DE	NUR493 - Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania
Martha Elisa Ferreira de Almeida	Doutorado	Integral/40h/DE	NUR210 - Nutrição Humana NUR371 - Nutrição Experimental

## DADOS DO CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO

Técnico	Função	Formação	Regime de trabalho
Aline Gomes Martins	Assistente em Administração	Ensino Superior	40 horas semanais
Leonardo da Silva Felice	Assistente em Administração	Mestrado	40 horas semanais
Maria Castro Gontijo	Pedagoga	Mestrado	40 horas semanais
Betania Morely de Paula Cota	Assistente em Administração	Ensino Superior	40 horas semanais
Kely Resende Silva	Técnica em Assuntos Educacionais	Ensino Superior	40 horas semanais

Ionice Oliveira Mendonça	Técnica em Assuntos Educacionais Ensino Superior		40 horas semanais	
Rita Amélia Rocha Oliveira	Assistente em Administração	Ensino Superior	40 horas semanais	
Daniela Dayane Melo	Assistente em Administração	Ensino Superior	40 horas semanais	
Tiago Mendes de Oliveira	Assistente em Administração	Mestre	40 horas semanais	
Lidiane Alves de Deus	Administradora	Ensino Superior	40 horas semanais	
Laís Barbosa Vieira	Assistente em Administração	Ensino Superior	40 horas semanais	
Kátia Rodrigues de Oliveira Rocha	Técnica de Laboratório	Ensino Superior	40 horas semanais	
Juliana Gonçalves Barbosa	Técnica de Laboratório	Ensino Superior	40 horas semanais	
Rodrigo Ribeiro Rocha	Técnico de Laboratório	Mestrado	40 horas semanais	

# ANEXO X. Resolução do CEPE aprovação das Diretrizes para os Cursos de Graduação da UFV (Resolução 05 /2018)



Computer Consideration - Property 4467 - 20578 2000 - Telephone (31) 340 4-2127 - Size (11) 3814-1220 - Element scotti efficte

## RESOLUÇÃO Nº 05/2018

O CONSELHO DE ENSINO. PESQUISA E EXTENSÃO órgão máximo de detineração no plano didático-centífico da Universidade Federal de Viçosa, no uso de suas titilhoições legais e considerando o que consta do Processo nº 16-006515, resolve

- E promugar o prazo para E7 de agosto de 2018, para que os cursos de graduação se adéquem ao estabelecido nas Diretrizes para os Cursos de Graduzção da UEV, conforme consta no Anexo desta Resolução:
- 2. incluir os seguintes itens obrigatórios na construção do Projeto Pedagógico de Curso: "i. Descrição da compatib lidade entre as habilidades e competências esperadas e as atividades pedagógicas programadas; e j. Consequências das alterações das atividades pedagógicas para as programações anteriores (matrizes)";
  - 3. revogar a Reschção nº 13/2016/CEPE.

Publique-se e cumpra-se.

Viçosa 14 de muio de 2018.

NIUDA DE FÁTIMA FERREIRA SOARES Presidente do CEPE

#### ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 05/2018 - CEPE

## DIRETRIZES PARA OS CURSOS DE GRADUAÇÃO DA UFV

A Universidade Federal de Viçosa tem como missão exercer de forma integrada as atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando á universalização da educação superior pública de qualidade, á inovação, á promoção do desenvolvimento das ciências, letras e artes e á formação de cidadãos com visão técnica, científica e humanística, capazes de enfrentar desafios e atender ás demandas da sociedade. Essa missão deve nortear os Projetos Pedagógicos dos cursos de graduação oferecidos pela UFV.

Outrossim, o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), as Diretrizes Curriculares Nacionais e as Diretrizes para os Cursos de Graduação da UFV serão os marcos para a construção e/ou reconstrução dos Projetos Pedagógicos de cada curso. Nesse processo, devem ser observadas as seguintes dimensões:

Ético-politica: as ações educacionais devem estar embasadas nos alicerces do saber científico e na construção do conhecimento, orientadas por principios éticos e políticos, visando desenvolver na comunidade acadêmica a capacidade de compreensão, de intervenção e de transformação da realidade;

Didatico-pedagógica: o alcance dos objetivos do curso deve ser buscado por meio (i) da utilização de metodologias didático-pedagógicas diversas – contemplando as inovações metodológicas orientadas para o aprendizado ativo e participativo, com o estímulo ás atividades em grupo, dentro ou fora da sala de aula, explorando as tecnologias da informação e da comunicação nos mais diferentes formatos, (ii) da flexibilidade, (iii) da interdisciplinaridade e (iv) da articulação entre teoria e prática;

Legal: a estrutura curricular deverá fundamentar-se nos aspectos legais, internos e externos, referentes ao curso;

Estrutural: o espaço físico deve permitir o fortalecimento e facilitar o processo de ensino e aprendizagem, incluindo atividades didático-pedagógicas inovadoras e diversas; e

Avaliativa: os parâmetros e os procedimentos de acompanhamento e avaliação do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) devem ser definidos de modo a (i) verificar a compatibilidade entre os objetivos de cada curso, as competências esperadas dos egressos e as atividades didático-pedagógicas oferecidas e (ii) permitir, no processo de gestão, a busca de soluções para eventuais problemas constatados. No debate sobre o PPC devem ser considerados: i) os objetivos do curso e as competências esperadas dos egressos; ii) as metodologias e as práticas pedagógicas; iii) os conteúdos, a organização curricular e a carga horária; iv) o espaço físico; e v) os mecanismos de acompanhamento e avaliação dos cursos.

Deve-se ter clareza dos perfis dos estudantes, com suas muitas particularidades, é da sociedade em que estamos inseridos, a qual se encontra em acelerado processo de geração de novas informações, com problemas cada vez mais complexos a serem resolvidos.

O PPC deve contemplar a adoção de estratégias educativas variadas e complementares no pensar e fazer acadêmicos; o conhecimento das realidades regional e nacional e dos seus condicionantes sócio-histórico-político-culturais; a formação de profissionais competentes para atuar responsavelmente nessa realidade, com compromisso diante das necessidades e dos interesses básicos da comunidade; a articulação entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão e a incorporação de tecnologias da informação e da comunicação.

As discussões para a construção do Projeto Pedagógico de Curso, com a participação de toda a comunidade acadêmica, devem ainda levar em conta as condições estruturais, sociais, culturais e políticas da Instituição e assegurar que o PPC seja organizado com estrutura e caráter flexiveis, em constante avaliação e aprimoramento, permitindo rápidos e constantes aperfeiçoamentos.

#### PERFIL DO EGRESSO

O tempo na Universidade deve contribuir para a formação de um cidadão imbuído de valores éticos que, com competência formal e política, possa atuar no seu contexto social de maneira comprometida com a construção de uma sociedade justa e solidária.

No PPC, tão importante quanto a garantia da sólida formação fundamentada em competências teóricas e práticas, é a aquisição de habilidades comportamentais fundamentais para o exercício da cidadania e a inserção e permanência profissional do egresso em uma sociedade cada vez mais exigente, em constante transformação e acelerado processo de geração de informações e conhecimento.

Para assegurar essa formação, as ações educacionais devem:

- oportunizar vivências imbuidas de valores, como solidariedade e ética;
- praticar o respeito e acolhimento às diferenças;
- assumir processos educativos com caráter inclusivo e de respeito à pluralidade;
- IV. respeitar a natureza, a partir da busca pelo equilibrio ambiental e desenvolvimento sustentável;

- V. formar cidadãos críticos e reflexivos, capazes de atuar, agir e modificar a realidade na qual estão inseridos;
- VI. valorizar a tecnologia no que tange à contribuição para a melhoria da qualidade de vida das pessoas; e
- VII. implantar atividades de ensino, pesquisa e extensão alicerçadas no princípio da indissociabilidade.

Os cursos de graduação da UFV devem capacitar o estudante com uma sólida formação técnico-científica profissional, com competências e habilidades necessárias para:

- compreender e aplicar a ética e a responsabilidade profissionais;
- projetar e conduzir experimentos, assim como analisar e interpretar os seus resultados;
- III. atuar em equipes multidisciplinares, de modo a compartilhar novos conhecimentos;
- comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica;
- V. avaliar o impacto das atividades profissionais no contexto social e ambiental; e
- assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

## ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

No PPC, deve-se observar o seguinte:

- Além de seguir as diretrizes curriculares específicas de cada curso, a organização da matriz curricular deve permitir o desenvolvimento de projetos, preferencialmente integrados a mais de uma disciplina, e atividades extraclasse.
- II. A flexibilização deve ser assegurada na matriz curricular, por meio do oferecimento de disciplinas optativas e facultativas, de projetos multidisciplinares, de estágios, de atividades acadêmico-científico-culturais e complementares, da mobilidade acadêmica, da atuação em programas de monitoria e tutoria, da participação em empresas juniores e outras atividades empreendedoras e de cunho social, da participação em projetos de extensão, de modo a permitir a exploração e a abordagem tanto de temas do campo especializado como de outros temas abrangentes, atuais e relevantes.
- III. A legislação especifica pertinente a cada um dos cursos de graduação deve ser respeitada e claramente interpretada, bem como deve ser feita a previsão do tempo necessário para estudo individual e/ou em grupo.
- A carga horária do curso em disciplinas obrigatórias não deve ultrapassar 75% da carga horária total.
- V. Para a complementação da carga horária total exigida, devem ser propostos:
  - o oferecimento de disciplinas optativas;

- 2 o oferecimento de disciplinas-projetos;
- 3 a ampliação da carga horaria mínima obrigatória em estágio; e/ou
- 4 a possibilidade do aproveitamento de atividades complementares.
- VI. A carga horária semanal recomendada com aulas não deve ser superior a 24 horas-aula, respeitada a legislação específica dos cursos.
- VII. A carga horária das atividades relacionadas ao desenvolvimento de projetos e de estudos dirigidos pode não estar, necessariamente, incluída na carga horária máxima semanal recomendada.
- VIII. Nos semestres dedicados à realização de estágio, a carga horária semanal nesta atividade não deve ser superior a 36 horas.
- IX. Deve-se estimular o oferecimento de disciplinas semipresenciais, preferencialmente abertas à matricula de estudantes dos três campi da UFV, que poderão colaborar com o desenvolvimento de habilidades comportamentais como autonomia, disciplina e responsabilidade, dentre outras.
- X. Deve-se assegurar aos estudantes a possibilidade de cursarem, no mínimo, 10% da carga horária total do curso em atividades didáticas semipresenciais. Este percentual deverá ser ampliado ao longo dos próximos cinco anos.
- XI. O Primeiro Ano no curso de graduação deve merecer atenção especial no PPC. Durante esse período, recomenda-se que;
  - os estudantes sejam acolhidos na Universidade, com orientação acadêmica especial;
  - as atividades de acompanhamento é de orientação pedagógica incluam a apresentação à vida universitária, o conhecimento do PPC e das habilidades e competências esperadas do egresso do curso;
  - III. a carga horária semanal de atividades de aulas não ultrapasse 20 horas-aula, especialmente durante o primeiro semestre do curso (nesse caso, a carga horária das atividades de desenvolvimento de projeto, estudo dirigido e complementares pode não estar incluida nesta carga horária semanal);
- sejam programadas cargas horárias de estudo dirigido para disciplinas oferecidas no periodo, fortalecendo a importância do estudo no processo de aprendizagem;
- v. as medidas e ações previstas no PPC e os horários programados para as disciplinas devem permitir e estimular a participação em atividades esportivas e culturais.
- XII. Atenção especial deve ser dada às disciplinas básicas e iniciais das várias áreas do conhecimento, oferecidas para cada um dos cursos de graduação. Na definição do conteúdo

e da metodología para tais disciplinas é fundamental considerar a proposta pedagógica do curso.

As atividades extraclasse são fundamentais no processo de aprendizado e devem, preferencialmente, integrar temas abordados por duas ou mais disciplinas. Mais importante do que aquilo que o professor faz, deve ser o que o estudante faz, dentro e fora da sala de aula. Para serem eficientes, as tarefas devem ser programadas, preferencialmente, como atividades integradas e definidas no Projeto Pedagógico do Curso, para permitir a multidisciplinaridade e evitar a sobrecarga do estudante, com a consequente queda de rendimento no processo de aprendizado. A carga horária em sala de aula deve ser compatível com a das atividades extraclasse.

As disciplinas-projetos, os estágios e outras atividades extensionistas devem oferecer ao estudante a oportunidade de utilizar os conhecimentos e habilidades adquiridas ao longo do curso, de modo integrado, para responder ás necessidades e aos desafios que enfrentará na vida pessoal/profissional.

As disciplinas são parte do PPC e, para que seja possível o acompanhamento e avaliação dos cursos de graduação, é necessário que constem nos Programas Analíticos os objetivos e a metodologia utilizada. A distribuição da carga horária (tanto a que se refere aos encargos didáticos do professor, como aquela em que os estudantes se dedicam aos estudos e/ou às outras atividades previstas) também deve estar registrada nos respectivos programas.

#### METODOLOGIAS

Não há um modelo didático-pedagógico pronto que garanta o sucesso e a solução para todas as dificuldades e realidades, mas existem consensos. Três afirmativas podem ser consideradas consensos sobre o processo de ensino e aprendizagem: i) para aprender, é preciso estudar, preferencialmente em grupo; ii) para estudar e aprender, é indispensável a vontade, o desejo; e iii) um eficiente processo para motivar e despertar a vontade de aprender do estudante é a busca de soluções para problemas reais, com a integração dos conhecimentos. Assim, um caminho comprovadamente eficiente é o aprendizado ativo e, em especial, o aprendizado colaborativo e cooperativo, baseado em problemas e projetos.

Apesar das atuais exigências para a formação profissional, é possível constatar que as metodologias de ensino vigentes e as estruturas curriculares apresentam ainda uma grande ênfase nos conteúdos, assumindo um modelo técnico que se pauta na transmissão-recepção.

As informações são facilmente encontradas na internet e, portanto, a figura do professor não é a única possibilidade para o seu acesso. O tempo na sala de aula, portanto, deve ser dedicado ao aprimoramento do espírito crítico, à análise, ao incentivo à criatividade, ao pensamento sistêmico, à colaboração e à construção coletiva de novos conhecimentos, sempre com a mediação do professor. Isso permitirá aos estudantes entenderem aspectos essenciais do conhecimento científico, tal como a sua provisoriedade, incertezas e limitações.

A importância dos três componentes do processo de ensino-aprendizagem – professores, estudantes e projeto pedagógico – é reconhecida, mas pouca atenção é dada ao terceiro componente e as falhas tendem a recair sobre o professor ou o estudante. Tal aspecto reforça a necessidade de serem consideradas, no PPC, a metodologia de ensino, a aprendizagem e a organização curricular.

Na construção do Projeto Pedagógico do Curso, sugere-se que sejam levados em conta procedimentos e métodos de ensino reconhecidos como eficientes e que:

- a. envolvam o estudante no processo de aprendizado;
- garantam o debate em pequenos grupos como eficiente forma de assegurar um processo ativo e participativo;
- estimulem o estudante para o uso da informação, construindo e praticando o conhecimento, por meio da realização de exercícios, relatórios, apresentações orais, projetos e testes;
- d. incentivem e encorajem a reflexão, pois o estudante precisa refletir para aprender a pensar criticamente sobre o objeto de conhecimento e as ações práticas com que ele se envolve;
- e. proporcionem meios para que o estudante seja desafiado e que tenha sucesso (o estudante que não é desafiado não tem estímulo, da mesma forma que aquele que nunca obtém sucesso se frustra e, muitas vezes, desiste);
- f. encorajem o estudante a ensinar outros estudantes, fomentando a colaboração, e não a competição (o estudante que exerce a tutoria com um pequeno grupo de colegas aprenderá mais, da mesma forma que os estudantes tutorados);
- g. encorajem a realização de tarefas orientadas e desafiadoras, bem planejadas, que aumentarão o aprendizado e a motivação; e
- h. desenvolvam estratégias que permitam ao estudante ir para a sala de aula preparado para discutir, mesmo que parcialmente, o tema a ser abordado, de modo a aproveitar o horário de aula de forma eficiente;
- descrição da compatibilidade entre as habilidades e competências esperadas e as atividades pedagógicas programadas; e
- consequências das alterações das atividades pedagógicas para as programações anteriores (matrizes).

Para o melhor aproveitamento dos momentos em sala de aula, deve-se: i) realizar atividades que instiguem os estudantes a pensar, por exemplo, realizando-se aulas baseadas na resolução de problemas contextuais, capazes de estimular a pesquisa, a análise, a síntese e a construção de novos saberes articulados aos conteúdos em estudo; ii) saber o nivel de conhecimento atual e o pretendido pelos estudantes; iii) desenvolver questões que promovam a exploração e o crescimento dos estudantes; iv) utilizar, sempre que possível, material visual e concreto, de forma a buscar estabelecer conexões com os objetos de conhecimento discutidos em sala de aula; v) proporcionar aos estudantes um ambiente na sala de aula que estimule o questionamento, o comentário e o debate; e vi) promover atividades em grupo e em espaços não formais de ensino.

As atividades pedagógicas complementares devem desenvolver um ambiente propício à autoaprendizagem, por meio, por exemplo: da adoção do ensino associado à pesquisa e à extensão; do oferecimento de disciplinas-projetos; da realização de seminários e debates; da discussão de estudos de casos; da organização de dinâmicas de grupo; dos estudos dirigidos; do estímulo ao aprendizado baseado em projetos e/ou problemas; da elaboração de artigos, ensaios, relatos de experiências, relatórios técnico-científicos e monografías. Essas atividades, dentre outras, devem buscar desenvolver a capacidade de comunicação escrita, interpretação, análise e aplicação de textos e soluções de problemas previamente formulados. Elas devem procurar, ainda, ativar a comunicação entre os pares, o aprendizado horizontal, a criatividade e o desejo de contribuir com novos elementos de discussão e análise.

## RECURSOS HUMANOS E FÍSICOS

Deve constar do PPC a relação atual de docentes e de técnicos responsáveis pela condução do curso, bem como a estrutura física disponível para a realização das atividades. Deve ser incluida, também, a relação de docentes e de técnicos desejável. Essas informações nos Projetos Pedagógicos dos Cursos, além de qualificar o planejamento das ações, uma vez que serão observadas as condições para o desenvolvimento das atividades académicas propostas, permitirá, na construção do Plano de Gestão para a Graduação na UFV, a definição de prioridades tanto para a contratação de docentes e técnicos, como para as novas obras e adaptações das edificações, buscando melhorar as condições de oferecimento dos cursos de graduação. É preciso destacar, aínda, que a infraestrutura da Universidade deve garantir o pleno atendimento aos deficientes físicos, com espaços adaptados e acessiveis, além de recursos materiais e de pessoal qualificado.

## PROCESSO DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO PPC

Deve ser descrito no PPC o processo de acompanhamento e avaliação do curso, contemplando a adoção de procedimentos de revisão e atualização contínua, tendo em vista a necessidade de buscar aperfeiçoamento constante, considerando a evolução do conhecimento e as mudanças das demandas sociais.

Para facilitar o processo de avaliação do curso, no PPC, as habilidades e as competências pretendidas para o egresso devem ser relacionadas com cada uma das disciplinas e/ou atividades didáticas programadas, devendo ser quantificado o nivel de atendimento esperado. Portanto, fará parte do processo de acompanhamento do curso aferir o alcance dos objetivos, das habilidades e das competências pretendidas, com a participação de diferentes públicos.

O processo de avaliação do curso deve ser acompanhado de proposta de medidas a serem tomadas, quando for o caso, frente aos problemas identificados. ANEXO XI. Resolução do CEPE instituição da Comissão Coordenadora de Curso (Resolução 09/2015)



Compas Universitate - Physics, MG - 36570-600 - Talaftras: (31) 5300-2127 - Pres: (31) 5300-1229 - R-mail: me@aft.br

## RESOLUÇÃO Nº 09/2015

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, órgão máximo de deliberação no plano didático-científico de Universidade Federal de Viçora, no uso de suas ambuições legala e considerando o que consta do Processo nº 15-014597, resolve

- aprevar a Gestão Acadêmica dos cursos de graduação da HFV, que passa a fazer parte integrante desta Resolução.
- 2. ravogar as disposições em contricio, em sepecial as Resoluções nº 03/2010. 09/2010 e 07/2011 do CEPE.

Publique-se e cumpra-se.

Vigore, 23 de dezembro de 2015.

NILDA DE PÁTIMA PERREIRA SOARES
Presidents do CEPE

## ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 09/2015 | CEPE-

#### GESTÃO ACADÊMICA DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO DA EFY.

## CAPÍTULO I DA CÁMARA DE ENSINO

Art. 1º - A gestão didático-pedagógica de ensino de graduação da UFV será exercida pela Câmura de Ensino, ressalvadas as competências do Conselho Departamental do campas Viçosa, do Conselho Acadêmico-Administrativo dos camps Florestal e Río Paranaiba, do Conselho Técnico de Graduação (CTG) e do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE).

#### Seção I Da Constituição

- Arl. 2º As Câmoras de Eusino dos Centros de Ciências do campto Viçosa serão constituidas:
- L do Diretor do Ce**o**tro, na qualidade de Presidente;
- II. dos Coordenadores dos cursos de graduação vinculados ao Centro:
- III. de 1 (um) membro docente de Conréssau de Ensino de cade Departamento vinendado ao Centro, intidendo pelo tespectivo Colegiado, oua mandato de 2 (dois) mos, excetuados os casos de departamentos já representados por Coordenador de Curso.
- IV. de 1 (um) representante decente efectivo e 1 (um) suplente de enda um dos demais Centros de Ciências, escolhido pela respectiva Câmana de Ensino, ecan mandato de 2 (dois) anos:
- V. I (um) representante docente efetivo e I (um) supleme dos cursos de pos-giaduação vinculados ao Centra, indicado pelo Conselho Departamental do Centra, com mandato de 2 (dois) anos;
- VI 2 (dois) representantes estudantis, cicitos pelos seus peres, entre os estudentes dos eursos de graduação vinculados ao Centro, com os respectivos suplentes, com mandato de 1 (um) ano, permitida a recondução.
- § 1º O mandaro dos representantes das Comissões Coordenadoras está minerdado ao exercició da coordenació de estra.
- § 2º Os coordenadores de oursos poderão ser representados por suplentes, designados pelo Diretor do Centro, desde que sejam membros da Comessão Coordenadata
  - § 3º O imindato dos representantes discentes e de seus suplentes será de 1 (um) axo.
- § 4º Os representantes estudiantis e seus suplentes, referidos no inciso VI deste artigo, deverão rer comprido, ao místico. 40% (quarenta por cento) da entga borátis de seus enteos e não terem mais de um coefficiente de rendimento insuficiente em seus históricos escolares, do que dependerá, tambem, sua permanência na Cámam.
  - Art. 3º As Câmaras de Ensimo dos campa Florestal e Rio Paranalbo serão constituídas:
- I. do Ditetor de Phsino, como seu Presidente:
- II. dos Coordenadores dos cursos de gráduação do campus, como representantes das respectivas. Comassões Coordenadoras:
- III. de 1 (um) membro docente de cada grande área do conhecimento, relacionada com os cursos oferecidos, indicado pelo Colegiado dos respectivos Institutos, com mandato de 2 (dois) anos, exectuados os casos de áteas ja representadas por Cuordenados de Curso:
- IV. de 2 (dois) representantes estudantis, eleitos pelos seus pares, entre os estudantes dos cursos de graduação, com os respectivos suplentes, com mandato de 1 (um) ano, permitida a recondução.
- § 1º O mandaro dos represententes dos Comissões Coordenadoros está vinculado ao exercício da coordenação de curso.

- $\S \not\supseteq Os$  e aotderadores de cursos podersa ser representados por supleates, designados yelo Diretor de Ensino, desde que sejam membros da Comissão Coordenadora.
- § 3º As grandes áreas do conhecimento mencionadas no inciso III serão propostas pelo Direter de Ensino e aprovadas pelo Conselho Técnico de Graduação.
  - $\S 4^o \cdot O$  mandato dos representantes discentes e de seus suplentes será de um ano.
- § 5° Os representantes estudantis e seus suplentes, referidos no inciso IV deste artigo, deverão ter cumprido, no mínimo, 40% (quarenta por cento) da carga herária de seus cursos e não terem mais de um coefficiente de rendimênto insuficiente em seus históricos escolares, do que dependerá, innibem, son permanência na Filmária.

#### Seção II Das Atribuições

Art 4º - A Cámaia de Busino compete.

t, promover e supervisionar o desenvolvimento do ensino de pradusção;

 exercer a gestito didático-pedagógico dos carsos e o acompanhamento das disciplinas das cursos ofereoldos;

propor a criação ou a extinção de cursos a ela vinculados;

IV. analisar as propostas de modificação do Projeto Pedagógico dos cursos de graduação. apresentadas pela Comissão Coordenadora:

V. estimulor a interação interdisciplinar dos eursos. Departomentos, Institutos, Centros de Ciências, compile da graduação e pris-graduação;

VI. encaminhor, amudamente, à Pró-Reitoria de Ensino relatérius de acompanhamento e avaliação elos curvos de graduição;

VIII. deliberar, pavidos as Cernissões Ceordenadoras, o Colegiado de Departamento ou do Institute ao qual está vinculada a disciplina, sobre modificação de programa conflitico de disciplina. Oferecida openos para os cursos do Centro de Ciências do campus Viçoso ou dos *campo Mores*ol e Rio Paramates:

VIII. deliberar, ouvidas as Comissões Coordenadoras, o Conselho Departamental on o Instituto, sobre a criução e extinção das disciplinas oferecidas apenas para os cursos do Centro de Ciências do campas Vicosa en dos campi Florestal e Rio Paranaba:

IX. deliberar solue compensação de carga horária optátiva ou recordiceimento de disciplina facultativa como optativa:

X. pronuncian, ouvidas as Comissões Coordenadoras, o Colegiado do Departamento on o Instituto ao qual está vinculada a disciplina, sobre modificação de programa analítico e criação on extinção de qualquer disciplina para cursos de diferentes Centros de Ciencias;

XI. pronunciar sobre os critários dos processos seletivos de ingresso nos cursos;

XII. promuneur sobie os critérios dos processes seletivos pará a ocupação de vagas ociosas;

XIII. deliberar sobre solicitações de estudantes regulares em matéria relativa a exame de suficiência, apas curvido o Departamento responsável pela disciplino.

XIV. deliberar, ouvida a Comissão Coordenadora, sobre sólicitações de estadantes regulares relativas à mobilidade acadêmica.

X V. deliberar, ouvida a Comissão Coordenadora, sobre afastamentos de estudantes:

XVI. daliberar sebre o apascilamento de diplomas;

XVII, aprovar o relatório final de enuclusão de esuso das estudantes e encamiabar à Pró-Reitoria, de Ensino:

XVIII. prononciar sobre a revalidação de diploma, ouvida a Comissão Especial:

XIX. definir sobre a composição das Comissões Coordenadoras dos cursos do Centro de Ciências do Campus Vigosa ou dos Campi Florestal e Rio Puranaiba:

XX. pronunciar sobre a politrea de contratação de docentes;

XXI, deliberar sobre homenagens a membros de seu corpo discente:

 $X_{X}[[]$  deliberar sobre as substantiques de cambiguira la vagas octosas dos cursos do Centra de Cièncias.

# Seção III Do Enucionamento

- Art. 5° A Cámara de Ensino funcionará com a maioria de sons membros, nos termos do Regimento Geral.
- Art. 6° = A Cămara de Eusino resmir-se-á, sempre que for convocada por seu Presidente ou por 2/3 (dota terços) de seus membros.
- Art. 7º As remiões da Câmara de Ensino serão convocadas, por escrito ou por via eletrônica, por seo Presidente, no prazo neinimo de 48 (quanenta e cita) homs, incluindo a respectiva panta.
- § 1º Pin enso de urgência, o prazo de convocação poderá ser reduzido, restringindo-se à discussão e votação da matéria que determinar a convocação.
- $\xi$  2° Os documentos referentes aos assuntos da pauta deverão estar à disposição dos membros do Colegiado, para exame, imediatamente após a convocação.
- Art. 8° O comparecimento às reuniões da Cămara de Ensino è obrigatorio e preferencial un relação a qualquer outra atividade administrativa ou acadêmica na Universidade, respeitadas as prioridades do CTG, do CEPE e do CONSU

Parágrafo único Pérderá o mandato o membro representante que, sem cansa justificada, faltar a 3 (trés) reuniões consecutivas ou a 6 (seis) alternadas da Câmata, ou tiver sofrido penalidade por infração incompatível com a diguidade da vida universitária.

- Art. 9º Na falta un imperlimento do Presulente da Câmana de Envino, a presidência será exercida pelo membro Coordenador de Cutso mais antigo no exercício do magistério na Universidade.
- § P' Mediante consulta ao Plenário, por iniciativa própria ou a requerimento de membro presente à reunião, poderá o Presidente inverter a ordem dos trabalhos ou suspender a parte de Expediente.
- $\S 3^{\circ}$  Será facultado ao Conselheiro o direito de vista de qualquer processo, pelo prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- § 3º No regime de regência, a concevsão de visto será feita no decrorer do próprio ceraristo, para que a matéria seja objeto de delifieração antes de sea encernamento.
- Art. 10 As decisões da Câmuru de Farsina serão tomadas por maioria simples dos manhros presentes.
- $\S$  P A votação será simbolica, nominal ou secreta, adotando-se a terceira forma sempre que envalver tannes de pessasa.
  - $\xi$ 2" O Presidente da Câmara de Ensino terá apenas o voto de qualidade.
- § 3º Nenhum membro da Câmară de Ensino poderă votas em assunto que, diseta or indiretamente, seja de seu interesse particular, de seu cônjuge, companheiro, descondente on ascendente.
- $\xi$  4° Ressalvados os impedimentos legais, aenhum membro da Camara de Ensiño poderá abster-se de vetar nos assuntos da pautá.

- Au. 11 De cuda reunião do (pinsara de Ensino será lavavaja ata pula secretação, a qual será discutida o aprocada na reunião seguinte e, após a aprovação, subscrita por ele e pelo Presidente.
- Art. 12 O Presidente poderá vetor deliberações da Cămara de Posisio até 10 (dez) dissilapós a remião em que forcar tomadas.
- § 1º Vetado uma deliberação, o Piesidente convocará o Cátnaro de Ensino para, em seunião que se realizará dentro de 10 (dez) dias, tomar conhecimento das razões do veto.
- § 2º A rejeição do veto pelo moimio de 2/3 (dois tenços) da totalidade dos membros da Cámara de Eusino inaplicação aprovação delimitiva da deliberação inapuganda.
- Art. 13 Em caso de tirgência e/eu inexistência de quorum pata o funcionamento da Câmara de Ensino, o Presidente poderá decidir *ad referendum*, submetendo a decisão ao Cologiado na próxima reunião.

## CAPÍTULO II DA COORDENÁÇÃO DOS CURSOS DE GRADIJAÇÃO

#### Seção I Da Comissão Coordenadora

Art. 14 - A coordenação didático-pedagógica de cada corso de graduação, sob u administração do Centro de Ciências no campus Viçosa ou da Diretoria de Lasino nos campá florestal e Rio Paranaba, será exercida por uma Homissão Hoordenadora.

Parágrafo único — A Comissão Coordenadota exercerá a função do Núcleo Docente Estruturante, conforme legislação vigente, com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre materia de natureza acadêmica, com especial atenção quanto á elaboração, intiplementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagópico do Curso.

- Art. 15 A Comissão Coordenadora será constituida de-
- 1. 5 (circo) a 12 (doze) docentes escolhidos pelo Diretor de Centro de Ciências no campos Viçosa ou pelo Diretor de Ensine nos *campo* Florestal e Río Paranaíba, a partir de listas triplices organizadas pelos Colegados dos Departamentos ou dos Institutos, conforme a composição definida pela Cimara de Fasino, com nombato de 4 (quatro) anos:
- II. 1 (iun) representante dos estidantes do enrao, eleito por seus pares, com numbato de iun ano, el sart supfente, permitida a recondução.
- § 1º Em caso de Departamento ou Instituto com 2 (dois) on mais representantes, indicados simultaneamente, os nomes deverán ser apresentados em lista sextupla.
- § 2º A composição its Camissão Coordenadora deverá cantar com a representação de, pelo menos, 2 (dois) Departamentos no campus Viçosa ou 2 (duas) grandes áreas do conhecimento nos muya Flotestal e Rio Parameiba.
- § 3º O representante estudantil e seu suplente deverán les acopirido pelo menos 40% da carga horária de seu curso e não terem mais de um coeficiente de rendimento insufficiente em seus históticos escolares, do que dependerá, tambént, sua permanência na Comissão.
- Art. 16 Cada curso terá um Coordenador indicado pelos membros da Comissão. Courdenadom, referendado pelo Direno do Centro de Ciências a que estiver vinculado no empos. Viçosa eo pelos Diretores de Ensino dos *compo* Florestal e Rio Parantába, designado pelo Reitor

Perágrafo único Caberá no Coordenador do curso n presidência da Comissão Cura detadores

- Art, 17 San requisões nettessá nots paga apração na Comissão Coordenadora:
- I trintação em nivel de pós-graduação *abacio suosa*, sendo pelo menos 50% (cinquenta por cento) de docentes com título de doutor:
- II regime de trabalho em tempo integral:
- III pelo menos 40% (quarenta por cento) de docentes atoando minterruptamente no curso desde o filtimo ato regulatório, e
- IV experiencia docente minima de 3 (três) anos.

Penigrafo timbre. Para assegurar a continuidade do processo de acompanhamento do enteo deve-se garantir a renovação parcial dos integrantes da Comissão Coordenadora.

#### Art. 18 - À Comissão Coordenadoi a compete:

- 1. elaborar, manter atualizado e propor modificações no Projeto Pedagógico do eurso:
- II. avaliar, anualmente, o desenvolvimento do eprse, tendo como base o instrumento de avaliação institucional e eneaminhar o relatório padronizado à Câmara de Ensino, até a 10º (decima) semana do 2º (seetindo) período letivo de cada ano:
- III, propor a l'âtriara de l'insmo a criação e extinção de disciplinas do curso.
- IV. manifestar sobre as modificações dos programas analíficos das disciplinas do entro;
- V. propor critérios para os processos seletivos de meresso no emso e para a ocupação de vagas ociosas:
- VI. deliberar sobre solicitações de aproveitamento e equivalência de disciplinas, ouvidos os Departamentos ou Institutos envolvidos, se necessário;
- VII. pronunciar sobre as solicitações de estudantes para cursar disciplinas em outras instituições de ensuno, no programa de mobilidade acadêmica,
- VIII. deliberar sobre a dispensa de pré ou correquisito, solicitada per estudantes regulares, ouvido o Departamento ou fustitulu envolvido:
- IX. promunciae sobre compensação de enga herária optativa on recenhecimento de disciplina facultativa como optativa;
- X. selecionar os estalidatos a estágio ou atividades de experiência profissional no exterior, em consonância com a coordenação do convénio as UFV;
- XI. indicar, ao Diretor de Centro do camptis Vigosa ou ao Diretor de Ensino dos *campt* Florestal e Rio Paranaiba, os nomes dos Omentadores Académicos:
- XII. deliberar sobre criterios e procedimentos com vista à Orientação Acadêmica dos estadantes;
- XIII. opinar sobre solicitações de estudantes e outros assuntos concernentes so carso, uzo previstos uos incisos anteriores.
- Art. 19 A Comissão Coordenadora returir-se-a, ordinariamente. 4 (quatro) vezes por periodo letivo e, extraordináriamente, sempre que for convocada por seu Presidente ou pela matoria de seus membros
- Art. 20 As decisões da Comissão Chordenadora serão tomadas pela maiotia dos membros presentes, obselecido o disposto no Registento Gend.
- Parágrafo único O Presidente votará e. em caso de empate, exercevá o voto de qualidade.
- Art. 21 O Centro de Ciéncias un campos Viçosa e a Diretoria de Unaino nos compilidorestal e Rio Paranaiha assegurarão às Comissões Coordenadoras a eleja) vinculados(as) o apoio. Issue, francairo necessário ao exercício de sijas franções.

#### Seção II De Coordenador de Curso

Art. 22 - O Conzilenador do Curso e seu suplente serão eleitos pelos membros da Comissão Coordenadora, indicados pelo Diretor do Centro de Ciências do campas Viçosa ou Diretor de Ensino dos campa Florestal e Rio Paramába, e designados pelo Reitor.

Parágrafo único - O mandato do Coordenador do Curso e de sen suplente será de 2 (dois) anos, permitida a recondução.

## Art. 23 - São atribuições do Coordenador:

L convocar o presidir as reuniões de Comissão Coordenadora do Curso;

II. encaminhar os processos aos degãos competentes, com pareceres ou deliberações da Comissão. Coordenadora:

III. coordenar a orientação acadêmica dos alunos do curso:

IV. scompanhar, junto com os exientadores aesdêmicos, a elaboração dos Planos de Estados dos estudentes do curso;

V. zelar pelo cumprimento das disposições legais e regimentais concernentes ao curso:

VI. manter atualizado o Projeta Pedagógico do curso;

VII. responsabilizar pela inserição dos estudantes nos processos avaliativos do MEC:

VIII. representar o curso na Câmara de Ensino e no CTG, como membro nato;

IX. identificar as necessidades do curso e premover gostões para seu equacionamento:

X. analisar o relatório final de conclusão de curso dos estudentes e encaminhar à Câmara de Ensimo.

## Seção III Da Comissão de Orientadores

Act. 24 – A Comissão Coordenadora indicará ao Diretor do Centro de Ciências no empos Viçosa ou ao Diretor de Busino nos *compi* Florestal e Rio Paranaiba, os nomes dos Orientadores Acadêmicos.

Partigrafo finico — A Comissão Coordenadora e os docentes indicados para Orientadores. Acadêmicos constituirão a Comissão de Orientadores.

Art. 25 - Compete so Orientador Académico:

I - exercer o acompunhamento acadêmico dos seus orientados.

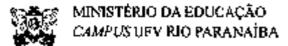
 II - zelar para que sejam compridas as determinações e recomendações constantes no projeto pedagógico do curso.

III - elaborar, em conjunto com o seu orientado, o Plano de Estudo a ser cumprido.

 IV - pronunciar-se, quando solicitado, em assuntos relativos às atividades acadêmicas do seu orientado.

## ANEXO XI – Atos de nomeação da comissão coordenadora

	Atividade						
Ato	044/2019/CRP						
Titulo	Designar os membros da Comissão Coordenadora do curs Alimentos do Campus UFV Rio Paranaiba, com ma 09/2015/CEPE da Universidade Federal de Viçosa.	o de Ciência e andato conform	Tecno ne Re	logia de solução			
Grupo							
Descrição	Comissão Coordenadora de Graduação						
Datas .	Início : 2019-07-18 Término : 2021-07-18						
	Responsável						
Matricula	Nome	Órgão	Função				
10087-0	RENATO ADRIANE ALVES RUAS	CRP	Diretor				
	Participantes						
Matricula	Nome	Função	Inicio	Término			
10255-5	MILENE THEREZINHA DAS DORES	Membro	2019- 07-18	2021- 07-18			
10891-X	MIGUEL JUNIOR CEZANA	Membro	2019- 07-18	2021- 07-18			
11298-4	ALLAN ROBLEDO FIALHO E MORAES	Membro	2019- 07-18	2021- 07-18			
11450-2	ISADORA REBOUCAS NOLASCO DE OLIVEIRA	Coordenador	2019- 07-18	2021- 07-18			
11553-3	EVANDRO GALVAO TAVARES MENEZES	Membro	2019- 07-18	2021- 07-18			
11676-9	CAMILA ROCHA DA SILVA	Membro	2019- 07-18	2021- 07-18			
11860-5	ISABELA COSTA GUIMARAES	Membro	2019- 07-18	2021- 07-18			
8861-7	FABRICIA QUEIROZ MENDES	Membro	2019-	2021-			



Campes Universitário - Caixo Postol 22 → Rio Paranelho - 32.810-000-

## ATO 026/2019/CRP, DE 26/04/2019

A Diretora Geral do *Campus* UFV de Rio Paranalba, no uso de suas atribuições, confecidas pela Portaria 0685/2017, publicada no Diário Oficial da União de 19/06/2017 e considerando a competência delegada pela Portaria 0047/2008, resolve:

Designar as discentes RAFAELA MONTEIRO DE ALMEIDA, matricula 4012/UFV (representante titular) e MAYARA SANTANA DOS SANTOS, matricula 4509/UFV (supiente), como membros da Comissão Coordenadora do curso de Clência e Tecnologia de Alimeatos do Campus UFV Rio Paranalba, com mandato previsto de 29/04/2019 a 28/04/2020.

Publique-se e cumpra-se.

Rejane Nascentea Diretora Gend UFV - *Compus* Rio Peranalha

O Diretor de Ensino do Campus UFV de Rio Paranaíba, no uso de suas atribuições, conferidas pela Portana 0690/2017, publicada no Diário Oficial da União de 20/06/2017 e considerando a competência delegada pela Portaria 0047/2008, resolve:

ATO Nº 15/2020/DRE, de 12 de agosto de 2020 - 1 - Reconduzir as discentes RAFAELA MONTEIRO DE ALMEIDA, matrícula 4012/UFV (representante titular) e MAYARA SANTANA DOS SANTOS, matrícula 4509/UFV (representante suplente) como membros da Comissão Coordenadora do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa Campus Rio Paraneiba, a contar do dia 29/04/2020, com mandato previsto eté 28/04/2021.