

# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Gabinete do Reitor

# COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

# ATA Nº 01/2020

Aos vinte dias do mês de maio de dois mil e vinte, às dez horas, realizou-se reunião remota do Colegiado 1 do Curso Superior em Engenharia de Alimentos, com a participação dos seguintes membros: professora 2 Cristiane Reinaldo Lisboa (Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos); Docentes: Claudia 3 4 Turik de Oliveira, Denise Olkoski, Guilherme Barcellos de Moura, Kelly de Carvalho Teixeira, Leonardo Souza da Rosa, Maria Carolina Esmelindro Rodrigues, Marilia Assunta Sfredo, Marlice Salete Bonacina, 5 Nathalia Cristina Ortiz da Silva, Toni Luis Benazzi, Wagner Luiz Priamo, Valeria Borszcz, Valeria 6 Espindola Lessa, Giovane Rodrigues Jardim (Diretor de Ensino do IFRS - Campus Erechim); Técnicas-7 administrativas representantes do Setor Pedagógico: Juliana Carla Girotto e Daniela Fatima Mariani 8 Mores; Técnica administrativa representante da Assistência Estudantil: Cristiane Camara. A professora 9 Andressa Sausen de Freitas justificou sua ausência. A discente Marcelli Powzum Amorim, representante 10 da turma do 8º semestre participou da reunião.Os demais discentes representantes de turmas, a seguir, 11 ausências. O link de acesso da webconferência foi o que segue: 12 justificaram suas https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/cristiane-reinaldo-lisboa). A seguinte pauta foi discutida: 1) 13 Atividades remotas; 2) Mudança de Coordenador do Curso; 3) Assuntos Gerais. 1) Professora 14 Cristiane iniciou a reunião agradecendo a participação de todos e informou que os discentes representantes 15 de turma foram convocados com base na última portaria emitida pola Instituição. A discente Marcelli 16 Amorim perguntou se há alguma informação sobre o andamento do semestre, após a pandemia. Cristiane 17 Lisboa e Juliana Girotto informaram que ainda há uma avaliação por parte da Instituição acerca da 18 elaboração de uma proposta de recuperação das atividades, mas por enquanto, não há nada definido. De 19 qualquer forma, tranquilizaram os discentes e enfatizaram que os mesmos não serão prejudicados em 20 nenhum momento e que a qualidade do ensino está completamente assegurada. Juliana ressalta que, como 21 o calendário acadêmico está suspenso, as atividades devem retornar de onde se iniciou a paralisação, não 22 23 havendo prejuízo aos conteúdos já ministrados. Daniela Mores sugere que os discentes realizem os cursos EaD do IFRS a fim de contar como atividades curriculares complementares (ACC's). Cristiane Camara 24 25 repassou algumas informações sobre a Assistência Estudantil e informou: que este Setor continua și

& R

A.

Dry.



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Gabinete do Reitor

atividades de forma remota através do e-mail (assistencia estudantil@erechim.ifrs.edu.br); que os auxílios estudantis, até o momento, estão mantidos e sendo pagos normalmente; que este Setor busca, junto à reitoria, a distribuição de alimentos para os alunos dos cursos técnicos; e a organização de cronograma para realização de diálogos sobre este momento de pandemia a serem disponibilizados à todos os estudantes e servidores. Professora Cristíane Lisboa pedíu se algum participante tem algum comentário para à discente, entretanto, não houveram manifestações. O Diretor de Ensino Giovane Jardim iniciou, neste momento, sua participação na reunião e pedíu registro em ATA de que não houve convocação à Direção de Ensino e ao Núcleo de Educação à Distância do Campus. Professora Cristiane pediu desculpas e ressaltou que até o momento não era de praxe o convite à Direção de Ensino, mas sim ao Setor Pedagógico e Assistência Estudantil, como pode ser constatado em outras ATAS. Professor Giovane sugere que os discentes permaneçam na reunião de colegiado até o seu término, justificando que os mesmos assinam a ATA completa, mesmo não estando participando até o final da reunião. Da mesma forma, reforçou que está sendo realizado um estudo sobre a retomada das atividades letivas e também, informou que as obras do Bloco III do Campus estão sendo retomadas neste momento. Com relação à participação dos discentes, a Professora Marilia justifica que, no Colegiado podem ser discutidas algumas questões particulares sobre os alunos juntamente com o Setor Pedagógico e Assistência Estudantil, e que muitos assuntos poderão não serão tratados nesta oportunidade. A partir deste momento a discente Marcelli Amorim encerrou sua participação na reunião. 1) A professora Cristiane Lisboa informou que a professora Andressa Freitas está enviando materiais aos alunos, entretanto sem nenhum retorno até o momento. Professora Marilía informou que também enviou materiais aos discentes e somente um aluno respondeu, entretanto, reforça que os discentes que estão participando dos encontros de forma remota reportaram a ela um bom aproveitamento dos conteúdos. Professora Nathalia Silva informou que está enviando vídeo-aulas para os discentes e que houve procura de somente três alunos em relação às listas de exercícios já postadas. Professora Valeria Borszcz encaminhou alguns artigos para leitura. Professor Guilherme encaminhou a sugestão de alguns documentários para assistirem e também de um seminário on-line (com tema de conteúdos) para participarem nas mínhas disciplinas de Química de Alimentos e Análise de Alimentos, entretanto, reforça que nenhum aluno o procurou até o momento. 2) Professora Cristiane informou que, em função da sua gravidez, estará deixando a Coordenação do Curso no dia trinta e um de maio de dois mil e vinte. Ressaltou que, em reunião da Área de Alimentos (ATA 09/2018), o professor Wagner Luiz Priamo se dispôs a assumir a Coordenação após o seu mandato. Novamente, o

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Gabinete do Reitor

professor Wagner colocou o nome à disposição e neste momento, a professora Cristiane consultou os presentes quanto à concordância do nome. Todos os presentes aprovaram o nome do docente para ocupar o cargo de Coordenador do Curso Superior em Engenharia de Alimentos a partir do dia primeiro de junho de dois mil e vinte. Professor Giovane solicitou que o novo coordenador, após o início do seu mandato, envie à Direção de Ensino o nome de um Coordenador de Curso Substituto. Professora Cristiane também informou que, em função da sua saída da Coordenação do Curso, também deixará a vaga de membro do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso. Assim, sugeriu em reunião o nome da docente Nathalia da Silva para ocupar uma vaga no Núcleo e reforça estar empolgada com as contribuições que a docentes poderá trazer ao NDE, em especial, de discussões voltadas à área comum. Todos os presentes concordaram com o nome da docente Nathalia da Silva, a qual será indicada pela Coordenação do Curso como membro do NDE. Finalmente, os participantes agradeceram a Professora Cristiane Lisboa pela dedicação à Coordenação do Curso e desejaram sucesso ao novo Coordenador. De igual forma, Cristiane agradeceu à todos pela oportunidade em estar à frente do Curso neste período. Nada mais a ser tratado, a Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos, Cristiane Reinaldo Lisboa, encerrou a reunião. E, para constar, eu, Wagner Luiz Priamo, lavrei a presente ATA, que, após lida e aprovada, segue por mim datada e pelos presentes assinada. Erechim-RS, vinte de maio de dois mil e vinte.

Cristiane Reinaldo Lisboa

Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos

Claudia Turik de Oliveira

Docente do Curso de Engenharia de Alimentos

Denise Olkoski

Docente do Curso de Engenharia de Alimentos

Guilherme Barcellos de Moura

Docente do Curso de Engénharia de Alimentos

eler al V. Serreir. Kelly dé Carvalho Teixeira

Docente do Curso de Engenharia de Alimentos

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Gabinete do Reitor

MONGALS SOUTH DR ROSA Leonardo Souza da Rosa Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Maria Carolina Esmelindro Rodrigues Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Ranka A Shda Marilia Assunta Sfredo Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Marlice Salete Bonacina Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Nathalia Cristina Ortiz da Silva Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Toni Luis Benazzi Doçente do Curso de Engenharia de Alimentos Valeria Borszcz 👇 Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Valeria Espindola Lessa Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Wagner Luiz Priamo Docente do Curso de Engenharia de Alimentos Oovane Rodrigues/Jardim (Diretor de Ensing do IFRS – Campus Erechim)

Técnica administrativa representante da Assistência Estudantil

Cristiane Camara



# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Gabinete do Reitor

<u>Baniela Mores</u> Daniela Fatima Mariani Mores

Técnica-administrativa representante do Setor Pedagógico

Juliana Carla Girotto

Técnica-administrativa representante do Setor Pedagógico



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Erechim

# COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

# ATA Nº 02/2020

Aos vinte e sete dias do mês de agosto de dois mil e vinte, às quinze horas e trinta e oito minutos, 1 na Sala de Webconferência do Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos Wagner Luiz 2 Priamo (https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/wagner-luiz-priamo), foi realizada reunião on-3 line do Colegiado do Curso. Além do Coordenador, participaram da reunião, Marilia Assunta 4 Sfredo, relatora da presente ata, os professores: Andre Luiz Bedendo, Andressa Sausen de 5 Freitas, Claudia Turik de Oliveira, Coriolanu Oliveira Bento Thill, Denise Olkoski, Giovane 6 Rodrigues Jardim, Guilherme Barcellos de Moura, Igor Guilherme Kunrath, Kelly de Carvalho 7 Teixeira, Leonardo Souza da Rosa, Maria Carolina Esmelindro Rodrigues, Marlice Salete 8 Bonacina, Nathália Cristina Ortiz da Silva, Priscilla Pereira dos Santos, Toni Luis Benazzi, Valeria 9 Borszcz e Valéria Espíndola Lessa; as representantes do Setor Pedagógico: Daniela Fátima 10 Mariani Mores e Juliana Carla Girotto; a representante do Setor de Assistência Estudantil: 11 Cristiane Camara; e os discentes Bruna Zanovello Mosena, Josieli Aparecida Vanzo, Marcelli 12 Powzum Amorim e Mariana Da Cruz De Lima. A docente Gema Luciane Agliardi e o docente 13 Carlos Frederico Cunha foram convocados, porém, não enviaram justificativa para ausência. A 14 professora Cristiane Reinaldo Lisboa também foi convocada, mas encontra-se em licença 15 maternidade. Professor Ronaldo Tremarin, também convocado está em licença para doutorado. 16 O Coordenador deu boas vindas e iniciou a reunião informando sobre a pauta: 1) definição dos 17 componentes curriculares a serem ofertados na modalidade não presencial conforme disposto 18 na Resolução número trinta e oito (38), de vinte e um de agosto de dois mil e vinte, que visa 19 regulamentar a implementação das atividades pedagógicas não presenciais (APNPs) nos cursos 20 técnicos e superiores no IFRS; 2) definição da carga horária mínima para realização do Estágio 21 Curricular Obrigatório e 3) solicitação da discente Marcelli Powzum Amorim para realização do 22 Estágio Curricular Obrigatório. 1) atividades pedagógicas não presenciais: Wagner explicou 23 sobre a convocação de professores que também fizeram parte do semestre letivo anterior 24 (2019/2) para que não figuem alheios às decisões somente desse colegiado, já que todos os 25 componentes curriculares da matriz podem ser ofertados e também como uma questão de 26 respeito ao trabalho desses professores no Curso de Engenharia de Alimentos. Wagner ressaltou 27 alguns artigos da referida Resolução, em especial o artigo sete (7), lembrando que o calendário 28 29 acadêmico continua suspenso e que há a garantia aos estudantes que poderão fazer os componentes curriculares após a retomada do calendário. O Coordenador sugere que a reunião seja pautada pelo artigo dez (10), que estabelece no seu parágrafo primeiro que: "A avaliação sobre quais componentes curriculares são passíveis de serem desenvolvidos por meio de atividades pedagógicas não presenciais é prerrogativa dos docentes que ministram o componente, com análise dos colegiados dos cursos, que organizarão a oferta das atividades e realizarão a escuta dos estudantes às quais se destinam". Todas as informações referentes aos componentes curriculares (oferta ou não oferta), analisadas por este colegiado ficarão registradas na Tabela um (1), anexa à ata dessa reunião. Wagner explica que em reunião de Coordenadores no dia de ontem (vinte e seis de agosto de dois mil e vinte) ficou definido o ciclo de dez (10) semanas de atividades, as quais se inicia em catorze de setembro e finda em vinte de novembro. Após a avaliação desse ciclo haverá a possibilidade de oferta de um novo ciclo. Wagner ressaltou que os componentes curriculares precisam iniciar e finalizar dentro do período do ciclo previsto, respeitando as especificidades da Resolução trinta e oito. O professor Giovane Jardim, Diretor de Ensino do IFRS – Campus Erechim foi convidado a falar e disse que a reunião é importante para dividir as responsabilidades dos professores com todo o colegiado e que tudo ficará registrado em ata. A oferta do componente será integral em sua carga horária, mas de forma condensada para serem encaixadas nas dez (10) semanas. Agradeceu o esforço coletivo de todos e solicitou a observância de toda matriz curricular do curso, mas em especial aos componentes curriculares que já vinham sendo ofertados no primeiro semestre de dois mil e vinte. Giovane salientou que a Coordenação em conjunto com o Setor Pedagógico vai elaborar um horário para os professores que apontarem atividades síncronas, muito provável que seja no mesmo horário estabelecido para o primeiro semestre letivo de dois mil e vinte, para evitar choques de horários. Wagner propõe, como encaminhamento, que o nome de cada disciplina da grade seja lido e que cada docente responsável pelo componente curricular se manifeste quanto à sua oferta ou não na forma não-presencial. Da mesma forma, abre espaço para que os presentes também sugiram outras formas de encaminhamento. Não havendo manifestações contrárias, o encaminhamento se deu como sugerido pelo professor Wagner e, ao final da reunião o colegiado então deliberará ou não o que for proposto. Wagner informou também que na semana que vem será aberto edital para os discentes se inscreverem e que as matrículas no primeiro semestre quando as atividades foram suspensas seguem mantidas. Após a realização das APNPs e na retomada das atividades letivas os discentes deverão solicitar o aproveitamento das atividades cursadas durante o ciclo. Salientou que qualquer componente da matriz curricular pode ser ofertado, inclusive disciplinas Optativas e Tópicos Especiais. Wagner disponibilizou um intervalo de tempo de quinze minutos para que os presentes fizessem perguntas no chat ou pelo microfone, em caso de dúvidas e após, as proposições de atividades serão realizadas e as justificativas registradas na Tabela um (1). Daniela se inscreveu para falar e reforcou a importância da presença dos estudantes, ressaltando que todos os discentes podem se inscrever em disciplinas que não estavam matriculados anteriormente e diferenciou a matrícula da inscrição, esta última regulamentada pela Resolução trinta e oito (38). Salientou que as atividades não presenciais podem ser contabilizadas como Aproveitamento de Disciplina e que

30

31

32

33

34

35

36

37

38 39

40

41

42

43

44

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

youl. 8

nenhum discente será prejudicado por não fazer as APNPs, principalmente em função das atividades práticas. Mariana pergunta no chat: "Referente a disciplinas que normalmente teriam carga horária prática, não serão realizadas, certo?" Wagner responde que muitos componentes curriculares não poderão ser ofertados em função da necessidade de prática em laboratório, o que é vedado pela Resolução trinta e oito (38). Mariana agradece a resposta. Marcelli pergunta no chat "estou preocupada também porque no estágio do curso em que estou muitas disciplinas seriam práticas". Wagner fala que como está vedada a execução de atividades presencias, esses componentes curriculares não poderão ser ofertados, mas que isso será decidido por cada professor. Marcelli fala que a maioria da turma pergunta todos os dias como serão escolhidas essas disciplinas, se seria na reunião do colegiado, com a participação dos estudantes. Wagner responde que será nesta reunião do Colegiado e que é prerrogativa de cada professor definir os componentes curriculares que podem ser ofertados ou não na modalidade de APNPs, com as devidas justificativas. Marcelli perguntou se há um número de disciplinas a serem ofertadas? Wagner respondeu que não há número estabelecido e a definição será feita em reunião. Na sequência, Wagner sugere que se inicie pelos componentes curriculares dos semestres ímpares e que os professores indiquem sobre a possibilidade de oferta ou não e que as justificativas devem ser apresentadas conforme disposto na Resolução número trinta e oito (38). Ficou acordado que Marilia registrará os componentes curriculares a serem ofertados por cada professor, com sua respectiva justificativa na Tabela um (1), que será anexada a esta ata. Os professores que ministravam os componentes curriculares do primeiro semestre iniciaram a fala. Andressa justificou a oferta ou não dos componentes curriculares que ministra e pediu licença para sair da sala às dezesseis horas e quinze minutos, quando Guilherme Barcellos de Moura acessou em seu lugar. Nathália solicitou para falar não só a respeito do Cálculo I, mas sobre todos os componentes curriculares da área da Matemática. Salientou que os professores de Matemática têm carga horária em quase todos os cursos do Campus e pensaram em ofertar pelo menos uma disciplina em cada um dos cursos para contemplar a todos. No Curso de Engenharia de Alimentos e de Engenharia Mecânica os professores pensaram em ofertar Geometria Analítica e Álgebra Linear, pois não têm pré-requisitos. Com relação ao Cálculo I, Nathália justificou que os professores da área de Matemática preferem não ofertar por ser um componente básico para as outras disciplinas da Engenharia e o aproveitamento é melhor de forma presencial, além da maturidade não tão desenvolvida dos discentes dos semestres iniciais sobre os estudos dos cálculos. André justificou a não realização do Cálculo III em função da complexidade dos conteúdos, onde a presença do professor é muito importante. Ressaltou também que em atividade remota a dificuldade dos discentes seria maior, pois se vê que os que participam da monitoria aprendem muito mais, o que evidencia a importância da explicação do conteúdo. Após o relato dos professores da área de Matemática, a professora Kelly explanou a sua justificativa sobre os componentes curriculares da área de Física. Os demais professores indicaram suas proposições e justificativas e ao final da discussão sobre quais componentes curriculares regulares seriam ofertados, seguiu-se a indicação de oferta para componentes dos semestres pares. Priscilla disse ter uma dúvida sobre a oferta do componente curricular 4

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

Metodologia Científica pois não sabe se pode ter uma disciplina sendo disponibilizada em cursos diferentes. Giovane disse que a oferta pode ser por curso, então não há problema em ministrar a disciplina no Curso de Engenharia de Alimentos e outro professor ministrar em outro curso. Após, Wagner perguntou aos presentes se havia alguém interessado em ofertar disciplinas Optativas e também Tópicos Especiais. O professor Coriolanu se dispôs a ofertar o componente curricular Inglês Instrumental. Então Wagner leu a relação de todos os componentes curriculares propostos para serem ofertados e o nome do respectivo professor responsável. Sobre os componentes curriculares de Mecânica do Materiais, Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos e Administração Aplicada à Engenharia de Alimentos, cujos professores responsáveis não se encontravam na reunião, ficou acordado que Wagner enviará e-mail questionando sobre a possibilidade de oferta e as justificativas. Juliana salientou que o componente curricular de Algoritmos e Programação de Computadores também deve ser consultado sobre a possibilidade de oferta pela professora Gema Luciane Agliardi. 2) A seguir Wagner tratou a pauta do Estágio Curricular Obrigatório, questionando se o Colegiado opta por ofertar ou não. Os participantes optaram por incluir a oferta do componente curricular de Estágio Curricular Obrigatório. Marcelli perguntou sobre a possibilidade de ofertar o componente curricular de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) para poder adiantar essa disciplina em função de estar em casa com muito tempo livre. Wagner explicou que TCC I prevê carga horária prática e devido à especificidade do componente curricular, acredita não poder ser ofertado em função da limitação da Resolução trinta e oito. Wagner pontuou que serão vinte e dois (22) componentes curriculares, mais os quatro (4) que ficaram em aberto para consulta aos professores responsáveis/áreas. Wagner novamente perguntou se alguém gostaria de se manifestar sobre o rol dos componentes curriculares a serem ofertados. Daniela se inscreveu e dirigiu a fala para os estudantes, ressaltando que tivessem bom senso no momento da inscrição nos componentes, fazendo a análise do seu tempo disponível para conseguir acompanhar os conteúdos e observado possíveis choques de horário. Após, Wagner solicitou que permanecessem na sala apenas os docentes do primeiro semestre de dois mil e vinte para deliberar sobre a pauta referente ao Estágio Curricular Obrigatório. Juliana se inscreveu para falar, cumprimentou a todos e fez um convite para o II Workshop de Ações Afirmativas organizado pelos três Núcleos do Campus Erechim (NEABI, NEPGS, NAPNE). Juliana falou sobre as palestras da noite e do dia vinte e oito (28), destacando a atividade do NAPNE, às catorze horas, com Andrea Poletto Sonza, que fará palestra sobre acessibilidade de documentos, inclusive no Moodle e convidou todos a participarem. Juliana informou também sobre a palestra das dezenove horas do dia vinte e oito (28), com a psicóloga Cris Bruel, organizada pelo NEPGS. Destacou que foi encaminhado por e-mail a Normativa número cinco (5), da Pró-Reitoria de Ensino que trata da acessibilidade para estudantes com necessidades específicas nesse tempo de APNPs. Wagner iniciou a pauta referente ao Estágio Curricular Obrigatório e explicou que Marcelli enviou um e-mail solicitando liberação para realização do estágio. Wagner fez a leitura do e-mail e explicou que o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Engenharia de Alimentos se reuniu para verificar a carga horária total cursada com aprovação pela discente e realizar os cálculos de carga horária mínima exigida

110

111

112

113

114

115 116

117 118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135 136

137

138 139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

como pré-requisito para o componente curricular Estágio Curricular Obrigatório. Wagner disse que o curso possui um total de três mil novecentos e vinte (3.920) horas-relógio e destas. trezentas (300) horas são do Estágio Curricular Obrigatório, que só pode ser realizado após cumprir setenta e cinco porcento (75%) da carga horária dos componentes curriculares, com aprovação. Como os membros do NDE tiveram dúvida com relação ao total de carga horária a ser considerada para integralizar os setenta e cinco porcento de componentes curriculares, solicitaram à Direção de Ensino orientações, mediante memorando, indicando três opções: a) três mil novecentos e vinte horas; b) três mil e oitocentas horas (exclui apenas a carga horária das Atividades Curriculares Complementares (ACCs)) ou c) três mil e quinhentas horas (exclui as ACCs e o próprio Estágio Curricular Obrigatório). Denise se inscreveu para falar como responsável pelos estágios no Campus, direcionando seu discurso para a discente Marcelli. Denise disse que a primeiramente é preciso saber se possui todos os pré-requisitos; depois vem a etapa de inscrição (matrícula), cujos procedimentos são diferentes dos anteriores à pandemia, uma vez que os documentos para estágio não são mais assinados. Denise disse também que o Setor está encaminhando apenas estágios não obrigatórios, mas o estudante estará inscrito no Estágio Curricular Obrigatório. A Coordenação de Extensão assina um contrato de Estágio Curricular Não Obrigatório e o Colegiado do Curso precisa aprovar para que a discente possa solicitar validação no componente curricular de Estágio Curricular Obrigatório, quando as matrículas forem retomadas. Wagner questiona se é permitido estágio de forma presencial? Denise diz que há normativa que estabelece que o estágio pode ser de forma presencial desde que tomadas as medidas de segurança necessárias para o combate ao Coronavírus por parte das empresas. Denise enviou mensagem no chat informando o e-mail de contato do Setor de Estágios (estagio@erechim.ifrs.edu.br), caso Marcelli consiga se inscrever no componente curricular. Wagner leu trechos do ofício resposta enviado pelo Diretor de Ensino, Giovane, em resposta aos questionamentos do NDE, onde sugere-se que este Colegiado delibere como casos omissos, observando sempre pela maior facilidade de liberação dos discentes. Wagner solicitou a manifestação dos colegas e encaminha novamente um convite ao Professor Giovane para que o mesmo possa entrar na sala de webconferência e participar da reunião. Giovane agradeceu novamente o convite e explicou como, em conjunto com o Setor Pedagógico, deliberou sobre o Estágio Curricular Obrigatório da Engenharia de Alimentos. Leonardo se inscreveu para falar e argumentou sobre a importância da formação mais integral do discente no momento de realizar o estágio, uma vez que já trabalhou em indústria de alimentos e como contratante de Engenheiros de Alimentos e conhece as exigências relacionadas ao desempenho dos candidatos. Salienta que quanto mais preparado o discente estiver com relação ao tripé Ciência, Engenharia e Tecnologia maiores chances de desenvolver um bom trabalho no estágio, impactando na reputação do Curso, da Instituição e do próprio discente. Leonardo insiste que os discentes não podem realizar o estágio sem aprovação nos componentes curriculares relacionados ao eixo das tecnologias e exemplificou como sendo inadmissível realizar estágio em uma indústria de carnes sem ter aprovação no componente curricular de Tecnologia de Carnes e Derivados. Juliana explicou que dialogou com a Direção de Ensino na tentativa de compreender a estrutura da

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

188

matriz e os elementos do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Engenharia de Alimentos relacionados ao estágio e disse que entende que quando se tem setenta e cinco porcento de carga horária como pré-requisito é difícil saber quais componentes curriculares o discente terá feito e fica complicado afirmar que vai realizar o estágio após integralizar o eixo das tecnologias. Juliana disse que compreende a questão da tecnologia discorrida pelo professor Leonardo, mas afirma que é visível como os discentes do Curso de Engenharia de Alimentos são muito bem preparados na Instituição. Juliana também salienta que quando há a opção de carga horária mínima de setenta e cinco porcento entende-se que algo ficará faltando e mesmo que o prérequisito direcione, fica difícil delimitar quais componentes curriculares serão realizados pelos discentes. Juliana sugere que em uma futura alteração do PPC poderão ser incluídas essas questões, mas reforça que o discente terá orientador que pode auxiliá-lo em dificuldades por não ter feito alguma disciplina e que o curso prepara muito bem seus estudantes. Marcelli escreveu no chat que dificuldades o estudante sentirá mesmo estando no final do curso. Marlice se inscreveu para falar como complementação à fala de Juliana e disse que durante a elaboração do PPC teve-se a preocupação com alguns componentes curriculares, exemplificando a situação da Marcelli que vai realizar estágio em indústria de carnes e já teve aprovação no componente curricular de Tecnologia de Carnes e Derivados, mas que dependendo da carga horária contabilizada poderão haver discentes que farão o estágio sem ter feito a tecnologia correspondente. Marlice ressalta que se pensa em proteger o discente para que realize suas atividades o mais bem preparado possível e que o Estágio Curricular Obrigatório entra na matriz como um componente curricular é deve ser contabilizando na carga horária para o cálculo dos setenta e cinco porcento. Marlice salienta também que a solicitação de Marcelli seja tratada como um caso omisso em função da pandemia e que em outra oportunidade seja discutida a questão da carga horária mínima, pois diminuindo a carga horária necessária para a realização do estágio pode-se prejudicar o discente, uma vez que se espera que a indústria queira contratar o estudante após a realização do estágio, e para isso ele precisa estar muito bem preparado. Giovane disse que os discentes do curso de Engenharia de Alimentos com quem ele teve contato no componente curricular de Ética e Sociedade já trabalhavam em indústrias ou outros segmentos e os via muito bem preparados. Josieli diz que já realizou parte dos componentes curriculares relativos à engenharia, mas já fez todas as tecnologias, com aprovação. Juliana diz que entende a preocupação do NDE, ela é legítima e correta, mas ao analisar a estrutura do projeto pedagógico abre uma interpretação com redução da carga horária e isso implica na realização de menos componentes curriculares. Juliana salienta novamente que o curso de Engenharia de Alimentos prepara muito bem os discentes, que percebe a preocupação dos professores com isso e acredita muito no papel do orientador do estágio. Mas reforça que como o PPC está escrito não há como garantir quais componentes curriculares os estudantes farão. Giovane disse que logo que recebeu o ofício do NDE compartilhou com o Setor Pedagógico e decidiram em conjunto para construir o documento. Disse que na representação gráfica do PPC o Estágio Curricular Obrigatório é enquadrado no décimo primeiro semestre e, por isso recomendaram a exclusão da carga do referido semestre. Giovane recomendou também rever

190

191

192 193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216 217

218

219

220

221

222

223

224

225

226 227

228

o espírito da norma, lendo as atas que registraram a elaboração do PPC e salienta que o Colegiado deve deliberar pensando o que é melhor para os discentes nesse momento, desde que estejam bem preparados para realizar o estágio. Ponderou que os discentes que já trabalham na indústria não teriam muito prejuízo. Wagner disse que se tem quatro (4) situações para deliberar: as citadas anteriormente a); b) e c) e mais a sugerida pela Direção de Ensino no ofício resposta que é d) três mil, trezentas e duas (3.302) horas-relógio. Wagner sugere fazer o encaminhamento por casos omissos e Giovane disse que é possível decidir algo em relação ao tempo de pandemia. Leonardo solicitou para falar e disse que enquanto Engenheiro de Alimentos e enquanto profissional que trabalhou contratando Engenheiros de Alimentos, tem uma opinião um pouco diferente de Juliana e Giovane, e reforçou que o NDE pensou o curso ancorado na tríade Ciência, Tecnologia e Engenharia e a saída do discente para estágio precisa estar embasada na tríade com perfil propositivo e proativo na demanda da indústria. Leonardo concorda com a carga horária de três mil e oitocentas horas-relógio onde o estudante terá uma boa base na Engenharia, na Ciência e na Tecnologia. Ao se retirar trezentas horas de Estágio Curricular Obrigatório o discente não terá uma boa base e a última proposta de três mil, trezentas e duas horas, dá a oportunidade para o discente sair para estágio sem fazer os componentes curriculares de tecnologia. Nesse sentido, Leonardo salienta que acha muito temerário que o estudante saia para estágio em uma indústria de leites e não tenha feito Tecnologia de Leites e Derivados. Leonardo também pondera que o professor orientador não tem a incumbência de transferir conhecimento de toda uma disciplina para o discente e que para ser orientador não é necessário ser o professor do componente curricular relacionado diretamente ao tema do estágio e isso expõe o discente, tornando sua imagem, a do curso e da instituição manchadas. Leonardo quer que todos os discentes saiam com excelente formação para fazer um excelente estágio. Giovane disse que compreende a fala de Leonardo, porém visualiza uma grande oportunidade poder sair para o estágio, aprender com a indústria e voltar para questionar o curso sobre a profissão, porque o discente ainda está vinculado à instituição, em meio ao processo de ensino aprendizagem. Giovane também ressalta que o Estágio Curricular Obrigatório não pode ser pré-requisito para ele próprio. Juliana diz que não discorda de Leonardo na questão de sair bem preparado e que interpretaram o que está escrito no PPC. Além disso, salienta que se a carga horária mínima de setenta e cinco porcento não é suficiente para liberar o discente preparado, então em uma próxima oportunidade deverá ser revisto. Denise se inscreveu para falar e disse que interpretou igual ao Setor Pedagógico de forma independente, que o Estágio e as ACCs devem ser excluídos para cômputo da carga horária mínima. Denise não sugere alteração do que está posto no PPC, adianta que nunca haverá o PPC perfeito e citou o exemplo do Curso de Engenharia Mecânica, onde o estágio só pode ser realizado ao final do curso e que em todo semestre é solicitado ao Colegiado a deliberação sobre quebra de pré-requisito. Marlice se inscreveu para falar e disse que o fato de existir o prérequisito de setenta e cinco porcento é para flexibilizar a saída do estágio e que não está questionando a realização do estágio em forma paralela, apenas argumentando a importância da realização de uma carga horária maior para que o discente possa realizar o estágio. Marlice

230

231

232

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244 245

246

247

248

249

250

251

252

253 254

255

256

257

258

259

260

262

263

264

266

267 268

269

265

solicitou que se faça a análise considerando duas alternativas: a primeira, manter ou não o Estágio Curricular Obrigatório para o computo da carga horária mínima e a segunda, deliberar sobre a solicitação de Marcelli. Leonardo falou que enquanto NDE somos totalmente favoráveis ao estágio paralelo, mas a questão é analisar o quanto o discente está preparado para sair. Wagner disse que Marcelli teria integralizado com aprovação setenta e quatro vírgula cinquenta e um porcento (74,51%), considerando três mil e quinhentas horas-relógio, ou seja, exclusão das ACCs e Estágio Curricular Obrigatório. Glovane concorda com a exclusão das ACCs e Estágio e salienta que a quarta proposta indicada no ofício resposta foi sugerida para incluir mais uma possibilidade aos discentes e optou por retirar essa recomendação da pauta a ser deliberada. Giovane considerou a opção de excluir o Estágio e as ACCs da contabilização para carga horária, a melhor proposta. Nathália se inscreveu para falar e disse que a solicitação de Marcelli é um caso delicado e deve ser bem analisado de forma que futuramente seja realizado por todos de forma igualitária. Nathália ponderou também que como a discente já cursou as disciplinas tecnológicas e como estamos em tempo de pandemia poderia ser deliberado o caso dela como omisso e em uma próxima reunião definir os casos gerais. Toni se inscreveu para falar e disse que para ele não há dúvida na interpretação do PPC, que o Estágio é um componente curricular e não deve ser excluído para computar carga horária. Toni salientou que ficou com dúvida sobre a saída para Estágio, se será realizada após a pandemia ou dentro desse período. E como componente curricular deve ser tratada como foi conduzido até o momento, ou seja, somente atividades remotas. Toni exemplificou dizendo que não é possível fazer uma visita técnica dentro da indústria e que o frigorífico, onde Marcelli pretende estagiar pode ser considerado como um laboratório, onde o discente estará dentro da indústria fazendo a parte prática. Giovane disse que estava previsto que os discentes não fariam estágio por ser atividade presencial, contudo a pressão da indústria levou o Reitor Júlio Xandro Rech a emitir um regulamento para liberar o estágio. Giovane pondera que os servidores estão protegidos, mas não os estudantes e que não liberaria o Estágio nas circunstâncias atuais, mas como o Conselho Superior liberou, surgiu a oportunidade para os discentes. Denise concorda com Toni em relação a liberar a disciplina de estágio que é totalmente prática, mas foi aprovado o regulamento que permite a realização pelos discentes. Denise ainda ressaltou que não é permitido ao orientador entrar na indústria para realizar a orientação. Guilherme e Andressa comunicam o professor Wagner que precisarão se ausentar da reunião a partir deste momento. Wagner expôs os encaminhamentos para decidir sobre a contabilização da carga horária mínima para realizar o Estágio Curricular Obrigatório: sendo o primeiro encaminhamento deliberar sobre a carga horária e o segundo sobre a solicitação de Marcelli. Wagner propôs, para o primeiro encaminhamento, uma enquete com cinco (5) opções a serem votadas por todos os presentes: a) carga horária de três mil, novecentas e vinte horas-relógio; b) três mil e oitocentas horas-relógio; c) três mil e quinhentas horasrelógio; d) abstenção; e e) não membro do Colegiado. O resultado foi: opção a) dois (2) votos (onze por cento); opção b) cinco (5) votos (vinte e oito porcento); opção c) nove (9) votos (cinquenta porcento); opção d) uma abstenção (seis porcento); e um não membro. Wagner seguiu a reunião solicitando a análise do caso da Marcelli, considerando o regime de

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285 286

287

288

289

290

291

292

293

294 295

296 297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

excepcionalidade da pandemia e a não oferta dos componentes curriculares de forma presencial, pois Giovane ponderou que caso estivéssemos com o calendário letivo vigente, a estudante já estaria com a carga horária suficiente para realizar o Estágio. Os encaminhamentos a serem votados foram: a) flexibilizar a redução da carga horária mínima de setenta e cinco porcento para setenta e quatro vírgula cinquenta e um porcento, devido à situação da pandemia; b) não flexibilizar; c) abstenção e d) não membro. O resultado da votação foi: a) quinze (15) votos (oitenta e oito porcento); b) zero votos; c) um (1) voto (seis porcento) e d) um (1) não membro. Denise disse que é preciso incluir no Edital de inscrição o componente curricular a opção de Estágio Curricular Obrigatório. Toni perguntou se deverá constar no edital o nome do professor orientador do Estágio. Denise disse que no Edital será publicado o nome do professor do componente curricular, no caso o próprio Coordenador do Curso e, posteriormente, quando o discente assinar a documentação será indicado o professor orientador do Estágio. Wagner encerrou a reunião às vinte horas e três minutos, agradecendo a presença de todos e nada mais havendo a tratar, eu Marilia Assunta Sfredo lavrei a presente ata, que será por todos assinada, contendo trezentas e vinte e quatro linhas.

721-0	
Wagner Luiz	Priamo

Coordenador do Curso Superior em Engenharia de Alimentos

Docentes: 9/1/n/n
Andre Luiz Bedendo: Anche Lorgi Bosondo
Andressa Sausen de Freitas: Andresa Jausen de Frutas
Claudia Turik de Oliveira: Candra Amik
Coriolanu Oliveira Bento Thill: CoRiols w D.S. TVIL
Denise Olkoski: Warie aton.
Defise Oikoski. Market College
Giovane Rodrigues Jardim: govar fundim
Guilherme Barcellos de Moura! Jullegne B. de your
Igor Guilherme Kunrath: Old hilling hungh
Kelly de Carvalho Teixeira: Kelly de C. Lineira
Leonardo Souza da Rosa: Lunare Souze De Rose
Maria Carolina Esmelindro Rodrigues:
Marilia A Share
Marilia Assunta Sfredo: Marilio A. Sfiele
Marlice Salete Bonacina: Marker S. Bona Sino
Nathália Cristina Ortiz da Silva: Number
Priscilla Pereira dos Santos: Priscilla Peluira des Sontes.
Priscilla Pereira dos Santos: Chuneula de Antos.
Toni Luis Benazzi: Joni Dani Banaggi

Valeria Borszcz: Nalbyco Bors 202	Search B
Valéria Espíndola Lessa: Vallua H	
the state of the s	
the state of the s	
Setor Pedagógico:	
Do : la Norel	
Dalileia radinia Mariani Mores.	
Juliana Carla Girotto: Juliana Carle Ginatto	
0	
Setor de Assistência Estudantil:	
Cristiane Câmara: loristione leamon	
and the property of the second party of the se	
Discontage	
Discentes:	
Bruna Zanovello Mosena: Bouno Zanovello inesero	
Josieli Aparecida Vanzo: yosiili A. bongo	1 1916
Marcelli Powzum Amorim: Marcelli Powryum Amorim	
Mariana da Cruz de Lima: Joinno do Cue de Limo	
IVIATIANA DA CIUZ DE LINIA. ALA MANDALLO DE CONTROLA D	

# ANEXO À ATA 02/2020 - COLEGIADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

# TABELA 1: OFERTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES NÃO PRESENCIAIS PARA O CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - PRIMEIRO CICLO

Sem		Núcleo Nº	ž	Componente Curricular	Horas Relógio	C.H. Teórica	C.H. Prática	Aula na semana	Pré- requisitos	Professor	Oferta	Justificativas
	ES .	m	-	Física I	99	22	<b>4</b>	4	211	Kelly	Não	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.
	E E		7	Química Geral e Inorgânica	99	54	12	4	ge.	Andressa	Não	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.
	æ		n	Cálculo I	99	99	0	4		Nathalia	Não	Consta na Ata 02/2020.
0.1	R	V.2.	4	Introdução à Engenharia de Alimentos	33	33	0	2		Wagner	Sim	Não possui atividade prática e é desenvolvida pelo Coordenador do Curso.
	SE SE		S	5 Leitura e Produção Textual	33	33	0	2		Coriolanu	Sim	Oferta para auxiliar na produção de textos de outros conteúdos, de outras disciplinas.
	SS.		9	Desenho Técnico	99	34	32	4	200	Toni	Não	Disciplina pensada para utilizar o computador com o software Autocad e experiências passadas apontaram a dificuldade do discente em realizar as atividades práticas no papel e no computador.
	Car	ga ho	ora	Carga horária total do semestre	330	FF.55.55	1		100000			
23	2		7	Física II	99	52	14	4	1	Kelly	Não	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e

e E	ď.	Š	NB	NB	Carga ho	₽ N	Na Na	NB I			NP 18
8 Cálculo II	9 Química Orgânica I	Algoritmos e Programação de Computadores	11 Geometria Analítica	12 Metodologia Científica	Carga horária total do semestre	13 Química Orgânica II	14 Fisica III	15 Cálculo III	6 Álgebra Linear		Microbiologia Geral
99	99	33	99	33	330	33	99	99	33	99	99
99	88	81	99	81		33	52	99	33	99	54
0	80	15	0	15	1. Sec. 19.	0	14	0	0	0	12
4	4	- 7	4	2		- 7	- 4	4	2	4	4
3	7					6	7	8	=	6	
Nathália	Andressa	Gema	Nathália	Priscilla		Andressa	Kelly	André	Nathália	Guilherme	Maria Carolina
Não	Não	Não	Sim	Sim		Sim	Não	Não	Sim	Sim	Não
 Consta na Ata 02/2020.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Disciplina necessita de softwares específicos para a execução e as aulas são muito práticas, necessitando de computador ou notebook, não podendo ser realizada por celular. Entretanto, a oferta da disciplina será reavaliada para um possível segundo ciclo.	Consta na Ata 02/2020.	A atividade prática da disciplina é realizada em computador.	The second secon	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Consta na Ata 02/2020.	Consta na Ata 02/2020.	Ofertará porque não fará prática laboratorial na disciplina.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades

Scanned with CamScanner

Caron ho	Caroa horária total do comoctro	022	4						
E E	Microbiologia de Alimentos	990	4	22	4	82	Maria Carolina		Não
NE 2	Princípios de Conservação de Alimentos I	33	33	0	2	82	Marilia	0,	Sim
ž	21 Físico-Química	99	48	18	4	2	Wagner	Z	Não
È	22 Química Analítica e Instrumental	99	48	81	4	2	Andressa	Não	٩
NB NB	23 Mecânica dos Materiais	33	33	0	2	1;15;16	Enildo	Não	
ž	24 Cálculo Numérico	33	33	0	2	8;10	Wagner	Não	
Ä	25 Matérias-Primas Alimentícias	33	29	4	2	16	4	Não	
Carga h	Carga horária total do semestre	330	A-9						-
Ž	26 Termodinâmica	99	28	∞	4	8;21	Wagner	Não	0
N.	27 Estatística Básica	99	44	22	4		Claudia	Não	0

Princípios de Conservação de Alimentos II	nservação de								disciplina.
		33	33	0	7	20	Marilia	Sim	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.
29 Balanço de Massa e Energia	sa e Energia	99	99	0	4	24	Wagner	Sim	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.
NE 30 Análise de Alimentos	entos	99	40	56	4 4	17;22	Guilherme	Não	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro. Além disso, a disciplina tem entre sessenta e cinco a setenta porcento de atividades práticas em laboratórios.
31 Higiene e Legislação de Alimentos	ação de Alimentos	33	27	9	2	61	Maria Carolina	Sim	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.
Carga horária total do semestre	estre	330		No. of Party	1	2 1 2 1 2	17.6	1000	OF THE PROPERTY OF THE PROPERT
NB 32 Fenômenos de Transporte I	ransporte I	100	001	0	<b>9</b> 4. <b>9</b>	15;29	Marilia	Não	Disciplina muito complexa e com somente vinte e cinco porcento de atividades sincronas on-line fica inviável explicar o conteúdo, além da forma condensada do ciclo, que tende a prejudicar a consolidação do conteúdo pelo discente, pois diminui o tempo para assimilar tudo.
33 Bioquímica de Alimentos	limentos	99	54	12	4	13;17	Guilherme	Não	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.

6 2	14 4 27;30	4	0 2	3 0 2	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	12 4	7	0 26 4	33
33 27	66 52	41	33 33	33 33	331	66 54	33	66 40	نائن
Embalagens para Alimentos	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos		36 Ética e Sociedade	Higiene e Segurança Industrial	Carga horária total do semestre	Operações Unitárias I	Tópicos de Biologia Molecular Aplicada a Alimentos	40 Análise Sensorial de Alimentos	most of the second
34 Em	35 Co	+	36 Ét	37 Hi	horária	. 6	39 Tc	40 A	\$ 6
NE NE	E E		e e	å	ırga h	ž		NE	Ų

S S	ď.	NE	Can	ž	W.	% NE	NB	, S	and
			ga ho						20 8
41 Fenômenos de Transporte II	Instrumentação e Controle de Processos	43 Tecnologia de Oleaginosas	Carga horária total do semestre	44 Operações Unitárias II	45 Fenômenos de Transporte III	46 Tecnologia de Carnes e Derivados	47 Ciências do Ambiente	48 Tecnologia de Frutas e Vegetais	The Sterning of the Sterning o
99	99	33	330	99	8	99	33	. 99	A) The
99	98	29		28	99	90	33	S	Lb
0	01	4	N.	∞	Φ	16	0	4	\$ 8
4	4	2		4	4	4	2	4	(E)
32	15;24	33		4	. 41	33		33	2 2
Wagner	Cristiane	Toni	100	Wagner	Cristiane	Marlice	Toni	Valeria	T. 5.
Sim	Não	Sim	4	Não	Não	Não	Sim	Não	
laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro. Além disso, a professora da disciplina está em licença matemidade sem professor substituto em função da pandemia.	Sem justificativa.		Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Devido à complexidade da disciplina.  Além disso, a professora da disciplina está em licença maternidade sem professor substituto em função da pandemia.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Sem justificativa.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro. Além disso, a professora optou por ministrar aulas nos semestres mais avançados.	A Composition of the Composition

49 Inglès Instrumental	Carga horária total do semestre	50 Laboratório de Fenőmenos de Transporte	51 Tecnologia de Leites e Derivados	S2 Optativa III - Tecnologia de Produtos Açucarados	53 Operações Unitárias III	NE 54 Engenharia de Bioprocessos	55 Tecnologia de Panificação e Massas	at the state of th
	و	menos de	s e Derivados	ologia de Produtos	as III	processos	nificação e Massas	3
33	330	99	99	33	99	8	33	EST
33		12	44	25	22	99	25	P. A.
0		54	22	∞	22	01	∞	E
2		4	4	2	4	4	7	8
		45	33	•	45	19;45	33	B
Corionalu		Marilia, Wagner	Leonardo	Valeria	Cristiane	Priscilla	Valeria	*
Sim		Não	Não	Sim	Não	Nao	Sim	æ '
laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.		Disciplina totalmente prática, sendo impossível ofertar remotamente.	Carga horária prática em laboratório é de trinta por cento, cujo objetivo é simular situações que ocorrem na indústria. A prática é fundamental para a aprendizagem e não há condição de substituição remota.	As atividades práticas em laboratório não excedem os vinte e cinco porcento de equivalência com a disciplina ministrada presencialmente.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro. Além disso, a professora da disciplina está em licença maternidade sem professor substituto em função da pandemia.	Em função da carga horária prática estabelecida no projeto pedagógico do curso ser importante no processo de ensino aprendizagem e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro, não é possível a oferta da disciplina no formato remoto.	As atividades práticas em laboratório não excedem os vinte e cinco porcento de	一种 一种

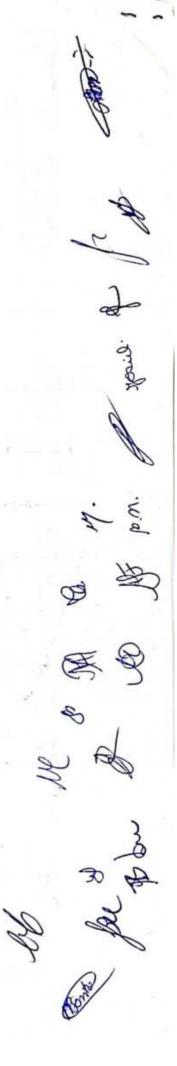
	Carga horária total do semestre	56 Análise e Simulação de Processos	Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos	58 Desenvolvimento de Novos Produtos		Trabalho de Conclusão de Curso I	Optativa IV	Administração Aplicada à Engenharia	A Second
	330	99	99	33		100 30	33	33 33	B. 4.
*		52 14	0 99	0	0	0 70	4	0	2
		4	4	8	* -	0	2	2	Ø 3
		\$3		40	, Ja 1	:			SE SE
4.	-	Marilia	Carlos Frederico	Priscilla					
9		Não	Não	Sim	e P	Não	Não	Não	
equivaiencia com a disciplina ministrada presencialmente.		Devido à complexidade da disciplina, que envolve conceitos de Fenômenos de Transporte, Operações Unitárias, Engenharia Bioquímica, Tecnologias e Cálculos para depois simular em softwares. Com apenas vinte e cinco porcento de atividades síncronas fica muito difícil a aprendizagem dos conteúdos pelos discentes.	Não será ofertada neste primeiro ciclo em função da alta carga horária dos docentes da área em outras disciplinas. Entretanto, será reavaliada a possibilidade de oferta no próximo ciclo.	A professora acredita que não haverá alunos porque não terá oferta de Análise Sensorial que é pré-requisito. Teria que ver se há estudantes que cursaram Análise Sensorial, mas Wagner explica que não há	lançar o edital. Marcelli disse que pode cursar e então Priscilla vai ofertar para ela.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Não houve manifestação de professores para ofertar.	Não será ofertada neste primeiro ciclo em	

	.40		de Alimentos								função da alta carga horária dos docentes da área em outras disciplinas. Entretanto, será reavaliada a possibilidade de oferta no próximo ciclo.
	Carga	hor	Carga horária total do semestre	331							
	NE.		62 Trabalho de Conclusão de Curso II	99	10	99	4	89		Não	Não há discentes aptos a cursar a disciplina.
÷	NE	63	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	99	99	10	4	53		Não	Não há discentes aptos a cursar a disciplina.
	R		64 Projetos Industriais	99	99	0	4	53;57		Não	Não há discentes aptos a cursar a disciplina.
	Carga	hor	Carga horária total do semestre	198							
	Ä		65 Estágio Curricular Obrigatório	300				:	Wagner	Sim	O Colegiado deliberou para a oferta da disciplina em função de solicitação da discente Marcelli Amorim.
			Atividades Curriculares Complementares	120			-			Não se aplica	
arg	a horá	ria to	Carga horária total do curso	3.920							

Componente Curricular	Horas Relógio	C.H. Teórica	C.H. Prática	Horas C.H. C.H. Aula na Relógio Teórica Prática semana	Pré-requisitos	Professor Oferta	Oferta	Justificativas
Lingua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	33	33	0	2				5
Tecnologias da Informação Aplicada à Engenharia	33	7	26	2		ŗ		
Estatística Aplicada	33	23	10	2	Estatística Básica			

No

Logística e Canais de Distribuição	33	33	0	2		2 1	
Alimentos Funcionais	33	33	0	2			
Inovação e Propriedade Intelectual	33	33	0	2			
Inglês Instrumental	33	33	0	2			
Inglês Aplicado à Engenharia de Alimentos	33	33	0	2	Inglês Instrumental		
Direito e Legislação em Engenharia	33	33	0	2			
Empreendedorismo	33	33	0	2	2		
Produção de Bicombustíveis	33	33	0	2			
Enzimas na Indústria de Alimentos	33	21	12	2	Bioquímica de Alimentos		
Tecnologia de Pescado	33	25	80	2	Bioquímica de Alimentos		
Metodologia da Pesquisa	33	18	15	2			
Tecnologia de Bebidas	33	25	00	2	Bioquímica de Alimentos		
Tecnologia de Produtos Açucarados	33	25	8	2	Bioquímica de Alimentos		
Nutrição Básica	33	33	0	2	1	The second secon	
Toxicologia de Alimentos	33	33	0	2			





### MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Erechim

### COLEGIADO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

# ATA Nº 03/2020

Aos vinte e sete dias do mês de novembro de dois mil e vinte, às quinze horas e trinta e seis 1 minutos, na Sala de Webconferência do Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos 2 Wagner Luiz Priamo (https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/wagner-luiz-priamo), foi realizada 3 reunião on-line do Colegiado do Curso. Além do Coordenador, participaram da reunião, Marilia 4 Assunta Sfredo, relatora da presente ata, e os professores: Andre Luiz Bedendo, Andressa Sausen 5 de Freitas, Carlos Frederico de Oliveira Cunha, Claudia Turik de Oliveira, Coriolanu Oliveira Bento 6 Thill, Cristiane Lisboa (convidada/ouvinte), Denise Olkoski, Enildo de Matos de Oliveira, Gema 7 Luciane Agliardi, Giovane Rodrigues Jardim, Guilherme Barcellos de Moura, Kelly de Carvalho 8 Teixeira, Leonardo Souza da Rosa, Maria Carolina Esmelindro Rodrigues, Marlice Salete Bonacina, 9 Nathália Cristina Ortiz da Silva, Priscilla Pereira dos Santos, Toni Luis Benazzi, Valeria Borszcz e 10 Valéria Espíndola Lessa; as representantes do Setor Pedagógico: Clarisse Hammes Perinazzo e 11 Juliana Carla Girotto (Daniela Mores justificou sua ausência na reunião); a representante do Setor 12 de Assistência Estudantil: Fernanda Zatti; e as discentes representantes de turma: Bruna Zanovello 13 Mosena, Josieli Aparecida Vanzo, Marcelli Powzum Amorim, Rachel Guerrato e Rafaela Schoeitzer 14 Elias (Lucas Krieger justificou sua ausência na reunião bem como da colega suplente). O 15 Coordenador deu boas vindas e iniciou a reunião informando sobre a pauta: 1) definição dos 16 componentes curriculares a serem ofertados no segundo ciclo, na modalidade não presencial, 17 conforme disposto na Resolução número trinta e oito (38), de vinte e um de agosto de dois mil 18 e vinte, que visa regulamentar a implementação das atividades pedagógicas não presenciais 19 (APNPs) nos cursos técnicos e superiores no IFRS. Wagner reforçou que todos os presentes 20 sintam-se à vontade para falar e contribuir em qualquer momento da Reunião de Colegiado e 21 projetou um resumo/escopo da reunião. Wagner comenta que enviou e-mail para os discentes 22 perguntando sobre opiniões acerca das APNPs, já que nem todos podem participar do Colegiado 23 e gostariam de expor algumas situações importantes. Contudo, só recebeu retorno de Rachel e da 24 turma do sétimo semestre (Bruna, Josiane e Neusa). O professor Giovane explicou sobre o início 25 do segundo ciclo, aprovado pelo Conselho Superior (Consup), que inicia dia dezoito de janeiro de 26 dois mil e vinte e um e finda em vinte e oito de março de dois mil e vinte e um, totalizando dez 27 semanas. Informou ainda que as férias dos docentes serão marcadas para o mês de abril de dois 28 mil e vinte e um. Giovane ressaltou que pode haver um terceiro ciclo ou retorno presencial, 29 previstos para o mês de maio de dois mil e vinte e um, mas sem confirmação. Giovane comentou 30 também que outro tema que será votado no Consup é a existência ou não de Processo Seletivo 31 para o ano de dois mil e vinte e um e a área de Alimentos será consultada para saber se ofertará 32 vagas. Wagner informou que enviou o formulário de avalição discente sobre o primeiro ciclo de 33 APNPs por e-mail para todos os professores e fez alguns comentários constantes no documento.

1.

Marilia relatou a dificuldade de aprendizagem no tempo de dez semanas, dificultando a consolidação do conhecimento pelos discentes, e solicitou a ampliação para doze semanas se possível. Giovane respondeu que concorda com a questão da aprendizagem, mas que o tema foi para votação na reunião de Coordenadores, sendo muito discutido, mas permaneceu dez semanas. Giovane disse que levará para a nova reunião de Coordenadores a sugestão de doze semanas para o terceiro ciclo. Marcelli trouxe algumas demandas/sugestões dos discentes sobre a ofertas de disciplinas na modalidade remota salientando as disciplinas de Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos e Administração Aplicada à Engenharia de Alimentos, com cerca de vinte estudantes interessados nas duas disciplinas, uma vez que não possuem pré-requisitos. Marcelli leu uma lista de disciplinas que os estudantes solicitaram/sugerem em função de não conseguirem avançar no curso: Mecânica dos Materiais (cinco discentes interessados); Cálculo III (dez discentes); Engenharia de Bioprocessos (duas discentes, Marcelli e Carine); Estatística Básica; Álgebra Linear; Fenômenos de Transporte III (três a quatro discentes); Operações Unitárias III (uma discente) e a oferta de mais disciplinas optativas. Rachel perguntou como funcionarão as matrículas e sobre a questão das dez semanas, que deveriam ser ampliadas para doze semanas. Wagner adiantou que para o segundo ciclo não será possível e que para o terceiro ciclo a demanda será discutida na reunião de Coordenadores. Giovane explicou que a matrícula será semelhante ao sistema utilizado no primeiro ciclo: o discente solicita, os coordenadores homologam e depois o resultado é publicado. Marcelli externou a preocupação com as rematrículas que normalmente ocorriam para os discentes manterem o vínculo com a Instituição. Giovane explicou que o calendário está suspenso e que todos os discentes que tinham matrícula no momento da interrupção do semestre letivo continuam com todos os direitos até que o calendário seja retomado, independentemente de se inscreverem ou não nas APNPs. Os discentes não precisam se preocupar com as matrículas agora e inclusive continuarão recebendo os auxílios provenientes da Assistência Estudantil. Wagner ponderou sobre a questão dos discentes se inscreverem em muitas APNPs e depois abandoná-las ou terem um desempenho insatisfatório, solicitando que repensassem as escolhas para o segundo ciclo. Rachel e colegas manifestaram interesse em várias disciplinas, as quais foram enviadas por e-mail para Wagner, que leu as sugestões e encaminhou para a avaliação dos professores. Wagner abre espaço para manifestações dos presentes. Nesse momento se iniciou o encaminhamento para a definição das disciplinas a serem ofertadas no segundo ciclo de APNPs, iniciando o questionamento das disciplinas do primeiro semestre do Curso de Engenharia de Alimentos. As justificativas foram registradas em tabela anexa a esta ata. Kelly iniciou apresentando os argumentos para as disciplinas de Física I, II e III. Andressa solicitou para comentar sobre todas as disciplinas que ministra em função de problemas com internet e queda de energia no local onde estava. Guilherme também definiu sobre todas as disciplinas que ministra pelo mesmo motivo. Nathália solicitou para expor suas justificativas para todas os componentes curriculares que abrangem a área de Matemática. Explicou que a área de Matemática atenderá uma disciplina de cada curso, e apresenta a mesma justificativa de Andressa, que preconiza a oferta de disciplinas sequenciais, que são pré-requisitos para outras que poderão ser disponibilizadas no terceiro ciclo, caso houver. Assim, a área de Matemática decidiu por ofertar Cálculo I na Engenharia de Alimentos e na Engenharia Mecânica. Nathália explicou que talvez, em um possível terceiro ciclo, serão ofertadas disciplinas que possuem Cálculo I como pré-requisito. Os componentes curriculares de Cálculo II e III não serão ofertados nesse momento, mas após a avaliação da oferta de Cálculo I, a área estudará a possibilidade de oferta desses componentes em um possível terceiro ciclo. Cláudia também se manifesta explicando que Estatística Básica não será ofertada no segundo ciclo, mas a possibilidade de oferta para o terceiro

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

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

ciclo será avaliada. Às dezesseis horas e trinta e um minutos Andressa e Guilherme deixaram a reunião em função de problemas com energia elétrica e internet, bem como Clarisse, que justificou sua saída em função de outro compromisso. Marcelli solicitou quebra de pré-requisito para poder cursar o componente curricular de Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos e Wagner informou que no Projeto Pedagógico do Curso não há esta previsão. Juliana interveio e disse que o Colegiado pode analisar a questão do pré-requisito em função da preocupação da Marcelli com o avanço no curso e solicita que o colegiado avalie a questão e também que Toni pensasse sobre a disponibilidade de ofertar o componente curricular. Giovane informou que a solicitação de revisão de algum tema proposta por um membro do Colegiado em uma reunião é passível de votação, conforme estabelece a Organização Didática do IFRS e sugeríu que o professor do componente curricular seja ouvido antes de prosseguir a avaliação do tema apresentado por Marcelli. Toni explicou que acha importante manter o pré-requisito e disponibilizou o componente curricular para outro professor ministrar, caso achasse pertinente a quebra de pré-requisito, mas que ele não se sentia confortável para ofertar sem a discente ter cursado Operações Unitárias III. Wagner sugeriu que Marilia também falasse já que ministra componentes da área de Engenharia, dentro do curso de Engenharia de Alimentos, e porque a professora Cristiane, que é a titular desse componente, está em licença maternidade e é somente ouvinte na reunião. Marilia explicou que entende que o pré-requisito não pode ser quebrado, destacando a importância de todos os prérequisitos para o avanço adequado dos discentes no curso. Salientou que os conteúdos ministrados na disciplina de Operações Unitárias III, em especial o tópico sobre secagem, são fundamentais para o melhor entendimento do componente de Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos. Ressaltou que, caso a discente cursasse o componente sem ter estudado Operações Unitárias III, o aproveitamento dos conteúdos de Tratamento dos Resíduos Industriais seria prejudicado, principalmente na profundidade dos conceitos e na relação com os equipamentos para realizar os tratamentos. Marilia ressaltou que entende a angústia dos discentes nesse momento, em especial a dificuldade de avançar no curso, mas avalia que melhor do que avançar rápido é avançar bem nos componentes para obter uma formação sólida. Leonardo apontou que não faz sentido encaminhar votação sem ter um professor para ministrar o componente. Marcelli concordou com Leonardo e disse que discorda da fala de Marilia porque se questiona quando se formará. Nesse momento Maria Carolina escreve no chat: "Internet falhando muito aqui na minha casa. Já vou adiantar minha manifestação por escrito. Pretendo oferecer Microbiologia Geral nesse segundo ciclo, pois tem 80% de aproveitamento na forma teórica e também pela manifestação do interesse dos alunos. Sem limites de mínimo ou máximo de alunos. Microbiologia de alimentos eu não vou oferecer pois tem 50% de carga horária prática. Higiene e legislação de Alimentos pretendo oferecer novamente. Com mínimo de 5 alunos e sem máximo." Priscilla questiona quem será o professor do componente curricular e Nathália pergunta sobre a votação e reforça que se houver quebra de pré-requisito, tem que decidir quem ministrará. Giovane explica que essa discussão será posterior ao resultado da enquete. Enildo de Matos escreve no chat: "Opinião: O PPC é o documento que rege o curso. O mesmo foi discutido pelo NDE e aprovado pelo Colegiado. Caso haja quebra, para não abrir precedentes e problemas futuros ao coordenador, que a quebra esteja vinculada ao problema da pandemia". Giovane esclarece que sim, mas isso será definido após a decisão da quebra ou não do pré-requisito. Os membros do Colegiado optaram por fazer uma enquete on-line para decidir sobre a questão, com as seguintes opções: Aprova a quebra de pré-requisito; Não aprova a quebra de pré-requisito; Abstenção; Não faz parte do Colegiado. O resultado da enquete foi: três votos para a opção "Aprova a quebra de pré-requisito"; treze votos para a opção "Não aprova a quebra de pré-

81 82

83

84 85

> 86 87

88

89 90

91

92

93

94 95

96

97 98

99 100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

requisito"; cinco abstenções; e uma opção "Não faz parte do Colegiado". Assim, ficou estabelecido que não haverá quebra de pré-requisitos para o componente curricular de Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos. Toni disse que se baseou apenas no que está disposto no Projeto Pedagógico do Curso para negar a quebra do pré-requisito e não ministrar o componente curricular. Wagner, novamente, abre espaço para manifestações dos presentes. Rafaela perguntou se os aproveitamentos cursados no primeiro ciclo aparecerão no Sistema de Informações Acadêmica (SIA) e Giovane disse que sim, e que os dados já estão sendo digitados e que tudo aparecerá no histórico, inclusive a nota. Nesse momento, a definição dos componentes curriculares a serem ofertados no segundo ciclo das APNPs foi retomada. As dezessete horas e vinte minutos Gema Luciane saiu da reunião. Às dezessete horas e trinta e um minutos Maria Carolina saiu da reunião e às dezessete horas e cinquenta minutos Kelly saiu da reunião. Para o componente curricular de Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos, Carlos Frederico explicou que não tem como ministrar em função de sua carga horária comprometida com ofertas em outros cursos, mas que está tentando substituir um componente no ensino técnico para ministrar no curso de Tecnologia em Marketing. Dessa forma, seria possível ministrar o componente para os cursos de Engenharia de Alimentos e Tecnologia de Marketing. Sobre essa possibilidade avisará na próxima semana, caso haja entendimento que ministrar o componente nos dois cursos seja possível. Wagner leu o rol de componentes curriculares optativos para que os professores manifestassem interesse em ministrar. Os professores Coriolanu e Marlice manifestaram interesse em ofertar um componente curricular cada um, assim contabiliza-se vinte e seis disciplinas a serem ofertadas no segundo ciclo. Juliana comentou sobre a necessidade de os professores avaliarem os componentes curriculares que os estudantes trouxeram como demanda/sugestão. Juliana concorda que todas as justificativas dos professores são legítimas, mas solicita uma reflexão dos docentes para reavaliar a oferta das APNPs que os discentes sugeriram e que não foram contempladas. Em especial aqueles componentes curriculares que são prérequisitos e que num possível terceiro ciclo poderiam liberar mais opções para os discentes se inscreverem. Giovane comentou sobre a necessidade de ofertar o Cálculo III e Estatística Básica e entende que não há justificativa para não ofertar. Rafaela comentou sobre o interesse dos discentes em cursar Cálculo III e Marcelli expôs a situação de não ter muitas disciplinas para estudantes do sétimo semestre. Andre ressaltou que em nenhum momento a área da Matemática citou a carga horária como justificativa para a não oferta das disciplinas de Cálculo II, Cálculo III e Estatística. As justificativas da não oferta do Cálculo II, Cálculo III e Estatística se dão, assim como outros colegas já haviam mencionado, devido à complexidade dessas disciplinas e ao período curto para a realização do conteúdo. No caso específico de Cálculo III, mesmo no formato de atividades regulares e presenciais os alunos apresentavam muitas dificuldades e não seria prudente a realização desta disciplina no formato remoto. Enildo afirma que em disciplinas complexas, o tempo é um fator contra. Nathália relatou que, como a área da Matemática atua em diversos cursos, é difícil atender a demanda de todos e, sendo assim, a área havia decidido ofertar o Cálculo I por esta disciplina ser pré-requisito de outras disciplinas que poderiam ser atendidas em um eventual terceiro ciclo. Enildo ressalta que a questão tempo deve ser discutida, caso venha a ter o terceiro ciclo. Marcelli concorda. Enildo escreve no chat que "a princípio dez semanas é muito pouco para processar conteúdos extensos e complexos. Para o aprendizado, é massacrante para o aluno. Além do tempo, há um segundo problema, a garantia de uma boa avaliação em conteúdos que envolvem cálculos. A angústia é de todos os envolvidos. A angústia do aluno de terminar o curso e a do professor de quer formar um bom aluno." Marcelli comenta que acha muito válido que haja esse aumento das semanas e reavaliação para esses casos. Juliana expõem

172 muito váli

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145 146

147 148

149 150

151 152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164 165

166

167

168

169

170

171

Jessel b. M.

ação para esses caso

©

Media Pour

novamente a necessidade de reflexão sobre as APNPs sugeridas pelos discentes e que não foram ofertadas, solicitando que os docentes repensem, levando em consideração a questão da retenção e prioridades, já que isso afeta a vida dos discentes na trajetória do curso. Giovane salienta que professores se ajudem nos componentes curriculares para não ficar tão pesado para alguns, e pensar questões acerca do Processo Seletivo e sobre a possibilidade de um terceiro ciclo. Priscilla questiona Wagner se antes de deliberar pela aprovação seria possível repassar novamente os componentes curriculares que serão ofertados no segundo ciclo de APNPs. Wagner leu todos os nomes dos componentes curriculares que serão ofertados e sugere que a decisão da oferta se dê por aclamação. Nesse momento, Marilia solicitou para reconsiderar o componente curricular de Fenômenos de Transporte I pois, diante dos questionamentos de alguns membros do Colegiado, decidiu ofertar. Wagner reconsiderou também o componente curricular de Físico-Química e André o de Cálculo III, totalizando a oferta de vinte e nove componentes. Os membros do Colegiado aprovaram a oferta de todos os componentes curriculares apresentados e Wagner encerrou a reunião às dezenove horas e dez minutos, agradecendo a presença de todos. Nada mais havendo a tratar, eu Marilia Assunta Sfredo lavrei a presente ata, contendo cento e oitenta e quatro linhas.

Wagner Luiz Priamo
Coordenador do Curso Superior em Engenharia de Alimentos
Docentes: 9/1/0/6
Andre Luiz Bedendo: Andre Luiz Bedendo
Andressa Sausen de Freitas: Anchera Gausen de Freitas
Carlos Frederico de Oliveira Cunha: On memorio DANIEL PIRES NUNES
Claudia Turik de Oliveira: Claudia Turik IFRS Gampus Erechim
Coriolanu Oliveira Bento Thill: Col. olaw 0.9. M.U
Denise Olkoski: Warie Waste
Denise Orkoski.
Enildo de Matos de Oliveira:
Gema Luciane Agliardi
Giovane Rodrigues Jardim: John Jardin
Guilharma Barcellos de Moura: Vullence D. ac Jour
Kelly de Carvalho Teixeira: Kelly de C. Finkir
Leonardo Souza da Rosa: La Nel De Sou LA De Rosa
Maria Carolina Esmelindro Rodrigues:
Marilia Assunta Sfredo: Marilia A. Sholo.
Marilia Assunta Stredo: Valia G. B.
Marlice Salete Bonacina: Harling S. Bonacina
Nathália Cristina Ortiz da Silva: NO NO
Priscilla Pereira dos Santos: Priscilla Ulruria des Sontos.
Toni Luis Benazzi: Jone & Barron:
Valorio Borrows AMUNIA HOW 200

Valéria Espíndola Lessa: Naléria Bhr
Setor Pedagógico:
Clarisse Hammes Perinazzo: Clarisse Perinas 20
Setor Pedagogico: Clarisse Hammes Perinazzo: Clarisse Perinas & Juliana Carla Girotto: Juliano Carlo Guilto
Setor de Assistência Escudantil;
Fernanda Zatti: Soutte
Discentes:
Bruna Zanovello Mosena: Bruno Zanorsello Mosene
Josieli Aparecida Vanzo: Jaili A. Vanzo
Marcelli Powzum Amorim: Maxcelli Powajum Amugim
Rachel Guerrato: Roule guerale
P. C. L. C. Lacitage Flines

# ANEXO À ATA 03/2020 - COLEGIADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

TABELA 1: OFERTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES NÃO PRESENCIAIS PARA O CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – SEGUNDO CICLO

	Justinearivas	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	A STATE OF STREET	Consta na Ata 02/2020.	Não possui atividade prática e é desenvolvida pelo Coordenador do Curso.	Oferta para auxiliar na produção de textos de outros conteúdos, de outras disciplinas.	Disciplina pensada	
inscritos	Máximo		80	30	15	30		
Número de inscritos	Mínimo		5	Sem mínimo	s	50		
- ;	Verta	Não	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	
	Docente Oferta	Kelly	Andressa	Nathalia	Wagner	Coriolanu	Toni	
Pré-	So				-	-		(
Aula	semana	4	4	4	2	- 7	4	, ,
C.H.	-	4	12	0	0	0	32	
C.H.	-	23	54	99	33	33	34	
Horas	0645	99	99	99	33	33	99	
Componente	Curricular	1 Física I	Química Geral e Inorgânica	3 Cálculo I	Introdução à Engenharia de Alimentos	5 Produção Textual	6 Desenho Técnico	
ž	4.5	-	2	т	4	S	9	
Sem Nicleo No		BS.	NB	NB BB	NE	NB	NB	
E				٥.				

DO V

The second

Stander D.

para utilizar o computador com o software Autocad e experiências passadas apontaram a dificuldade do discente em realizar as atividades práticas no papel e no computador.	The last state of the	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.		Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Disciplina necessita de softwares específicos para a execução e as aulas são muito práticas, necessitando de computador ou notebook, não	
		3 R		•		4
			•			Ø
1 1		Não	Não	Não	Não	南
		Kelly	Nathália	Andressa	Gema	医
		_	3	23		OF THE STATE OF
		4	4	4	6	VÆ.
		4	0	∞	15	(0)
at Equin		22	99	28	82	all of
5.4	330	99	99	99	33	£ 18
	Carga horária total do semestre	Física II	Cálculo II	Química Orgânica I	Algoritmos e Programação de Computadores	S. A.
	a horá tre	7	00	6	01	8
- 1. o 1.	Carga ho	贸	NB	ž	호	200
				23	H-	

por celular. Entretanto, a oferta da disciplina	um possível terceiro ciclo.		A atividade prática da disciplina é realizada em computador.		Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência	com as anvidades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.		* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	Ofertou no primeiro ciclo e apenas um aluno não obteve aproveitamento.	4.9
		•	Sem máximo					35	*:		pez:
Out of the last			Sem mínimo					20			* A
D.	1	Não	Sim		Não	<u> </u>	INGO	Sim	Não	Não	Ø P
16		Nathália	Priscilla		Andressa		Velly	André	Nathália	Guilherme	國國
					6			∞	=	6	6) 0
,to		4	- 7		2	,	,	4	2	. 4	April
- 8		0	15		0	. 5	Ţ	0	0	0	1
5		99	18		33	= ;	7	99	33	99	
30		99	33	330	33	Ь,	8	99	33	99	yearsh.
		Geometria Analítica	Metodologia Científica	Carga horária total do semestre	Química Orgânica II	A. Marie	14 Fisica III	Cálculo III	Álgebra Linear	Química de Alimentos	the obj.
		=======================================	12	a hora	13			15	16		
1		N NB	N N	Carga ho semestre	Ě		Ž	RB	NB	ä	PA PA
			-				å			B	A Could A

Tem 80% de aproveitamento na forma teórica e também pela manifestação do interesse dos alunos.		Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto	
Sem máximo			Sem máximo	30		
Sem mínimo			1	8	7 76	西 2
Sim		Não	Sim	Sim	Não	1
Maria Carolina		Maria Carolina	Marilia	Wagner	Andressa	帝
		81	8	2	2	
4		4	. 70	4	4	8
2	+	22	0	- 18	18	4
- 25		4	33	= 84 8	8	7
99	330	99	33	99	99	4
Microbiologia Geral	Carga horária total do semestre	Microbiologia de Alimentos	Princípios de Conservação de Alimentos I	Físico-Química	Química Analítica e Instrumental	Just the
. 81	a hor	61	20	21	22	
ž	Carga ho semestre	SE	SE	호	<b>₽</b>	0_
			1			1 9

décimo primeiro.		arga para encia des eado rto e	1	da será sém a em	upo os s, de iplar iplar os,	orária atório da em
décimo primeiro.	Ofertada	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.		Devido à complexidade da disciplina não será ofertada e também porque influencia em várias outras disciplinas.	A decisão do grupo em ofertar Matemática Aplicada para os cursos Técnicos, de forma a contemplar todos os cursos, inviabiliza a oferta desta disciplina.	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em
30	30	30				Sem máximo
Sem mínimo	8	5				Sem mínimo
Sim	Sim	Sim	r in	Não	Não	Sim
Enildo	Wagner			Wagner	Claudia	Marilia
1;15;16	8;10			8;21		20
2	2	- 7		4 -		2
0	0	4	3 3	∞ P		0
33	33	29			4	.33
33	33	33	330	99	99	33
Mecânica dos Materiais		Matérias-Primas Alimentícias	Carga horária total do semestre	Termodinâmica	Estatística Básica	Princípios de Conservação de Alimentos II
23	24	25	horá re	56	27	28
8	ž	Ž.	Carga ho semestre	È	eg.	NE
	d				%	

Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades	presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro. Além disso, a disciplina tem entre	sessenta e cinco a setenta porcento de atividades práticas em laboratórios.	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.		Disciplina muito complexa e com somente vinte e cinco porcento de atividades síncronas on-line fica inviável explicar o conteúdo, além da forma condensada do ciclo, que tende a prejudicar a
	-			Sem máximo		Sem máximo
į				S		Sem mínimo
Não	1	Não	2	Sim		Sim
Wagner	- }-	Guilherme Não	TT.	Maria Carolina		Marilia
24	X 1/2	17;22		61		15;29
4		4		2		•
- 0		26		۰.		, .a • s
99		40		22		00 ==
99	- 41	99		33	330	100
Balanço de Massa e Energia		Análise de Alimentos	A STATE OF THE STA	Higiene e Legislação de Alimentos	Carga horária total do	Fenômenos de Transporte I
29		30	-1	31	a hor	33
ž	= 3	Ä	2	R	Carga ho	8
						.9

conteúdo pelo discente, pois diminui o tempo para assimilar tudo.		7.5.2.3	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Ofertada no primeiro ciclo com bom aproveitamento. Neste ciclo será ofertada em outro curso.	Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.		Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e	8
	Sem máximo	Sem máximo			e î		4 1 102	2 RS
	Sem mínimo	Sem mínimo			1	10000		A STATE OF THE STA
	Sim	Sim	Não	Não	Não		Não	Æ
	Guilherme	Guilherme	Leonardo	Giovane	Igor		Marilia	要
	13;17		27;30	-	4		32	<b>Ø</b>
	4	2	4	2	7 7		4 14	_
	12	9	4	0	0		12	in de
	54	27	22	33	33		25	Sweat (
	99	33	99	33	33	331	8	9
Ja.	Bioquímica de Alimentos	Embalagens para Alimentos	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Ética e Sociedade	Higiene e Segurança Industrial	Carga horária total do semestre	Operações Unitárias I	A STATE OF THE STA
	33	34	35	36	37	a hor	38	v
	R	R	N N	贸	ž	Carga ho semestre	ž	3

Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro. Além disso, os dados obtidos em laboratório são utilizados para trabalhar o conteúdo	de estatistica na disciplina.  Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em finalizada no ciclo.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.  Além disso, a professora da disciplina está em licença maternidade
Sem máximo			Sem máximo
Sem mínimo	•		Sem mínimo
Sii	Não	Não	Sim
Denise	Marlice	Wagner	Cristiane
*	22	32	15;24
7	4	4	0.7.64
1	56	0	01
	40	99	99
33	8	99	99
	Análise Sensorial de Alimentos	Fenômenos de Transporte II	Instrumentação e Controle de Processos
39	40	14	45
	g Z	Æ	ž

Allega	,
Charles of the Control of the Contro	

sem professor substituto em função da pandemia.	Sem justificativa.			Devido à complexidade da disciplina. Além disso, a professora da disciplina está em licença maternidade	sem professor substituto em função da pandemia,	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Sem justificativa.		Não tem carga horária prática em laboratório e pode ser iniciada em
se subst da	Sem			com discipli a pi disci licenç	sen substit da	Em fu horária manter com preser nos A	Sem	- 1	Não te prátic e pod
1	Sem máximo		5				Sem máximo	30	30
	Sem mínimo		8				Sem mínimo	3	\$
	Sim		Sim	Não	9	Não	Sim	Sim	Sim
B. 10 SHIP.	Toni		Wagner	Cristiane	3	Marlice	Toni	Valeria	Corionalu
3	33		14	14		3 8		33	
~	2		4	4		4	2	4	2
8	4		∞	0	3.	75 <b>9</b> 1	0	14	0
ř	29		58	99		20	33	52	33
	33	330	99	99		§ 99	33	99	33
	Tecnologia de Oleaginosas	Carga horária total do semestre	Operações Unitárias II	Fenômenos de Transporte III		Tecnologia de Cames e Derivados	Ciências do Ambiente	Tecnologia de Frutas e Vegetais	Inglês Instrumental
	43	horán	4	45		46	47	48	49
5	RE	Carga he semestre	Ē	8		2 異	RB	NE	

Disciplina totalmente prática, sendo impossível ofertar remotamente.  Carga horária prática em laboratório é de trinta por cento, cujo objetivo é simular situações que ocorrem na indústria. A prática	e rundamental para a aprendizagem e não há condição de substituição remota.  Em função de carga horária prática e para manter a equivalência	presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro. Além disso, a professora da disciplina geté em	licença maternidade sem professor substituto em função da pandemia.	A professora acredita	7
				Sem máximo	do
			Sear minutes	Sem mínimo	7
Não Não		Não	18	Sim	9
Marilia, Wagner Leonardo		Cristiane		Priscilla	4
3 8	-	\$	177	19;45	9
-4		4		4	<b>P</b>
-2 5 ± 2		12	-	10	8
. 21 4		54	nil *	56	
930		99		99	
-	Denvidos	Operações Unitárias III	, 1 314	54 Engenharia de	
stre 50 51	52	53			
NP NE		₹ .	4.	R	
	8				

que haverá alunos e poderá ser ofertada de modo não presencial.	Já ofertada no primeiro ciclo.		Devido à complexidade da disciplina, que envolve conceitos de Fenômenos de Transporte, Operações Unitárias, Engenharia Bioquímica, Tecnologias e Cálculos para depois simular em softwares. Com apenas vinte e cinco porcento de atividades síncronas fica muito difícil a aprendizagem dos conteúdos pelos discentes.	Não será ofertada neste primeiro ciclo em função da alta carga horária dos docentes da área em outras disciplinas. Entretanto, será reavaliada a
T'				
	Não		o Ng Z	Sim
	Valeria		Marilia	Carlos Frederico
	33		23	1
	7		4	4
	∞		4	0
	25		22	99
	33	330	99	99
soccesors	Tecnologia de Panificação e Massas	Carga horária total do semestre	Análise e Simulação de Processos	Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos
:	55	horá	99	57
	R	Carga ho semestre	₽	Æ
=			00	

9 1	e 0 .	- a -		22		So	
possibilidade de oferta no próximo ciclo.	A professora acredita que haverá alunos e poderá ser ofertada de modo não presencial.	Em função de carga horária prática e para manter a equivalência com as atividades presenciais, baseado nos Artigos quarto e décimo primeiro.	Não houve manifestação de professores para ofertar.	Não será ofertada neste primeiro ciclo em função da alta carga horária dos docentes da área em outras disciplinas.  Entretanto, será reavaliada a possibilidade de oferta no próximo ciclo.		Não há discentes aptos a cursar a disciplina.	Consta em ATA.
	Sem máximo						,
	Sem mínimo		4				
	Sim	Não	18	Nao	100	Não	Não
	Priscilla	Priscilla	. 1			4	
	40	:	0		-3	. 65	53
	7	9	7	2		4	4
	0	02		0		99	10
	33	30		33		01	99
	33	100	33	33	331	99	99
	Desenvolvimento de Novos Produtos	Trabalho de Conclusão de Curso I	60 Optativa IV	Administração Aplicada à Engenharia de Alimentos	Carga horária total do semestre	Trabalho de Conclusão de Curso II	63 Tratamento de
	88	59	09		horá	62	63
	器	ä		Æ	Carga ho	NE	NE
		297	-		_ S	110	

Scanned with CamScanner

	99 99	198	300	120	3.920
	0				
	53;57		:		
	Marilia		Wagner		
,	Não		Sim	Não se aplica	
	,				
	Não há discentes aptos a cursar a disciplina.	Now of	O Colegiado deliberou para a oferta da disciplina em função de solicitação da discente Marcelli Amorim.		

	Horas C.H. C.H. Relógio Teórica Prática	ca semana	Pré-requisitos	Professor	Oferta	Justificativas
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) 33	33 0	2				
Tecnologias da Informação Aplicada à 33 Engenharia	7 26	2				
Estatística Aplicada 33	23 10	2	Estatística Básica			
	33 0	2				

Inoyação e Propriedade Intelectual         33         33         0         2         Inglês Instrumental         8           Inglês Instrumental         33         33         0         2         Inglês Instrumental         8           Direito e Legislação em Engenharia de Alimentos         33         33         0         2         Inglês Instrumental         8           Empreendedorismo         33         33         0         2         Metoducismo         8           Produção de Bicombustiveis         33         21         12         2         Bioquímica de Alimentos         8           Enzimas na Indústria de Alimentos         33         25         8         2         Bioquímica de Alimentos         8           Metodologia de Pescado         33         25         8         2         Bioquímica de Alimentos         8           Tecnologia de Bebidas         33         35         8         2         Alimentos         8           Mutrição Básica         33         33         33         9         2         Alimentos           Nutrição Básica         33         33         33         9         3         Alimentos           Nutrição Básica         33         33         33	33   33   0   2   1   1   1   1   1   2   2   1   1	133   133   10   12   1	33   33   0   2   1   1   1   1   1   2   2   1   1	33   33   0   2	novação e Propriedade Intelectual Inglês Instrumental		23.50	3					
ngenharia de Alimentos         33         33         0         2         Inglês Instrumental         8           o em Engenharia         33         33         0         2         Inglês Instrumental         8           bustiveis         33         33         0         2         Acceptable         8           bustiveis         33         33         0         2         Acceptable         8           ado         33         21         12         2         Alimentos         Alimentos         8           ado         33         25         8         2         Alimentos         8         8           utos Açucarados         33         33         3         2         Alimentos         8         8           ado         2         Alimentos         Alimentos         8         8         8         8         9	ngenharia de Alimentos         33         33         0         2         Inglês Instrumental         8           o em Engenharia         33         33         0         2         Inglês Instrumental         8           rbustíveis         33         33         0         2         Bioquímica de         8           rbustíveis         33         21         12         2         Bioquímica de         8         8           ado         33         25         8         2         Alimentos         8         18         18         15         2         Alimentos         8         18         18         18         18         18         18         18         18         18         18         18         18         18         18         18         18         2         Alimentos         8         2         Alimentos	ngenharia de Alimentos 33 33 0 2 1 Inglès Instrumental 5 1 33 0 2 2 Inglès Instrumental 5 1 33 33 0 2 2 Inglès Instrumental 5 1 33 33 0 2 2 Inglès Instrumental 5 1 3 3 3 3 0 2 2 Alimentos 5 1 3 3 3 3 2 1 1 2 2 Alimentos 5 1 3 3 2 2 8 2 Alimentos 6 Alimentos 7 3 3 3 3 0 2 2 Alimentos 7 Alimentos 7 3 3 3 3 0 2 2 Alimentos 7 Alimen	33   33   0   2   Inglès Instrumental	131   132   133   10   12   14   15   15   15   15   15   15   15	inglês Instrumental	33	33	0	2				
33         33         0         2         Inglès Instrumental         6           33         33         0         2         6         7           33         33         0         2         8         6         7           33         21         12         2         8 inquímica de Alimentos         Marlice         SIM           33         25         8         2         Alimentos         8         2         Alimentos           33         25         8         2         Alimentos         8         4         Alimentos         8         2         Alimentos         8         2         Alimentos         8         2         3         4         3         4	33       33       0       2       Inglès Instrumental         33       33       0       2       6         33       33       0       2       8       2         33       21       12       2       Alimentos       8         33       18       15       2       Alimentos       8         33       25       8       2       Alimentos         33       33       0       2       Alimentos         33       33       0       2       Alimentos	33 33 0 2 Inglès Instrumental 33 33 0 2 2 33 33 0 2 2 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos	33       33       0       2       Inglès Instrumental         33       33       0       2         33       33       0       2         33       33       20       2         33       21       12       2       Bioquímica de Alimentos         33       25       8       2       Alimentos       SIM         33       25       8       2       Alimentos       Alimentos         33       33       25       8       2       Alimentos         33       33       0       2       Alimentos       Alimentos	33   33   0   2   Inglès Instrumental   33   33   0   2     33   33   0   2   2     33   33   0   2   2     33   21   12   2   2   Bioquimica de Alimentos     33   25   8   2   Alimentos     33   25   8   2   Alimentos     33   33   0   2   2     4   4   5   5     5   7   7     6   7   7     7   7   7     7   7   7     7   7		33	33	0	2		1		
ngenharia         33         33         0         2         Alimentos         33         33         0         2         Company         4<	eis 33 33 0 2 2 eis 33 33 0 2 2 eis 33 33 0 2 2 limentos 33 21 12 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Alimentos 33 25 8 2 Alimentos 4 Alimentos 33 25 8 2 Alimentos	imentos 33 33 0 2 2 eis 33 33 0 2 2 limentos 33 21 12 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 4 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 35 0 2 Alimentos 4 Alimentos 5 Alimentos 6 Alimentos 7 Alimentos 7 Alimentos 7 Alimentos 8 Alimentos 8 Alimentos 9 Alimen	eis 33 33 0 2 2 eis 33 33 0 2 2 eis 33 33 0 2 2 limentos 33 21 12 2 Bioquímica de Martice SIM  25 8 2 Bioquímica de SIM  33 25 8 2 Bioquímica de SIM  4 15 2 Bioquímica de SIM  33 25 8 2 Bioquímica de SIM  4 15 2 Alimentos  5 33 33 0 2 2  5 6 Alimentos  6 7 7	eis 33 33 0 2 2 eis 33 33 0 2 2 eis 33 33 0 2 2 limentos 33 21 12 2 Bioquimica de Alimentos 33 25 8 2 Alimentos 33 25 8 2 Alimentos 33 25 8 2 Alimentos 33 33 0 2 2 Bioquimica de Alimentos 33 33 0 2 2 Bioquimica de Alimentos 4 & Alimentos 5 3 3 3 3 4 0 2 2 5 4 5 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6	Inglês Aplicado a Engenharia de Alimentos	33	33	0	2	Inglês Instrumental			
eis         33         33         0         2         Bioquimica de Alimentos         7           limentos         33         21         12         2         Bioquímica de Alimentos         Marlice         SIM           33         25         8         2         Alimentos         SIM           quearados         33         25         8         2         Alimentos         Rioquímica de Alimentos         8         2         4         4         8         2         4         4         8         2         4         4         8         2         4         4         8         2         4         4         4         8         2         4         4	tis 33 33 0 2 2  Ilimentos 33 21 12 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 18 15 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 44 A.	limentos 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 33 21 12 2 Alimentos Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 33 33 0 2 3 Alimentos 4 Alimentos 4 Alimentos 4 Alimentos 5 Alimento	Limentos 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 33 21 12 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 4 Alimentos 4 Alimentos 5 Al	eis 33 33 0 2 2  limentos 33 21 12 2 Bioquímica de Alimentos  33 25 8 2 Alimentos  33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos  4 Alimentos  4 Alimentos  4 Alimentos  5 Alimentos  6 Alimentos  7 Alimentos  8 Alimentos  9 Al	Direito e Legislação em Engenharia	33	33	0	2				
eis         33         31         32         21         12         2         Bioquímica de Alimentos         Marlice         SIM           33         25         8         2         Bioquímica de Alimentos         Marlice         SIM           33         18         15         2         Bioquímica de Alimentos         Alimentos         1           quearados         33         25         8         2         Bioquímica de Alimentos         1           33         33         0         2         Alimentos         1           33         33         0         2         Alimentos         1	Limentos 33 33 0 2 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Alimentos Alimentos 33 18 15 2 Bioquímica de Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 35 0 2 Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 4 Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 33 33 33 33 0 2 2 Alimentos 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33	Limentos 33 21 12 2 Bioquímica de Alimentos 33 21 12 2 Alimentos 33 25 8 2 Alimentos Alimentos 33 25 8 2 Alimentos 33 25 8 2 Bioquímica de Alimentos 33 35 25 8 2 Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 4 Alimentos 33 33 0 2 2 Alimentos 4 Alimentos 4 Alimentos 4 Alimentos 4 Alimentos 5 Alimen	Signature   Sign	Signaturies   33   33   0   2	Empreendedorismo	33	33	0	2				
limentos         33         21         12         2         Bioquímica de Alimentos         Marlice         SIM           33         25         8         2         Alimentos         SIM           33         18         15         2         Bioquímica de Alimentos         SIM           quearados         33         25         8         2         Alimentos         SIM           33         33         0         2         Alimentos         SIM         SIM           33         33         0         2         Alimentos         SIM         SIM	limentos         33         21         12         2         Bioquímica de Alimentos         Marlice         SIM           33         25         8         2         Alimentos         SIM           qucarados         33         25         8         2         Alimentos         Immentos           quearados         33         25         8         2         Alimentos         Immentos           33         33         0         2         Alimentos         Immentos	Jimentos   33   21   12   2   Bioquímica de Alimentos   Alimento	12 2   Bioquimica de   Alimentos   33 25 8 2   Alimentos   Alime	Jimentos   33   21   12   2   Bioquimica de   Alimentos     33   25   8   2   Bioquimica de   Alimentos     33   25   8   2   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     4   &	Produção de Bicombustíveis	33	33	0	2				
33         25         8         2         Bioquímica de Alimentos         Marlice         SIM           33         18         15         2         Bioquímica de Alimentos         7         Alimentos         7           gucarados         33         25         8         2         Bioquímica de Alimentos         7         Alimentos         7           33         33         0         2         Alimentos         7         1           33         33         0         2         Alimentos         1         1	33   25   8   2   Bioquímica de   Marlice   SIM     33   18   15   2   Alimentos     33   25   8   2   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     4	33   25   8   2   Bioquímica de   Marlice   SIM     33   18   15   2   Bioquímica de   Alimentos     33   25   8   2   Alimentos   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     4   &	33   25   8   2   Bioquímica de   Marlice   SIM     33   18   15   2   Alimentos     33   25   8   2   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     4   & & & & & & & & & & & & & & & & &	33   25   8   2   Bioquímica de   Martice   SIM     33   18   15   2   Alimentos     33   25   8   2   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     33   33   0   2   Alimentos     4                               5	Enzimas na Indústria de Alimentos	33	21	12	2	Bioquímica de Alimentos			
33     18     15     2       33     25     8     2       cucarados     33     25     8     2       33     33     0     2       33     33     0     2	yucarados . 33 25 8 2 2	yucarados 33 25 8 2 2	gucarados 33 25 8 2 2 33 33 0 2 2 34 35 35 0 2 2 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	yucarados 33 18 15 2 2	Tecnologia de Pescado	33	25	∞	2	Bioquímica de Alimentos	Marlice	SIM	Sem mínimo e máximo
33     25     8     2       gucarados     33     25     8     2       33     33     0     2       33     33     0     2	yucarados . 33 25 8 2 33 25 8 2 33 33 0 2 33 33 0 2	yucarados 33 25 8 2 2 33 33 0 2 2 34 33 33 0 2 2 4 4 5 5 6 5 6 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	yucarados 33 25 8 2 2	yucarados 33 25 8 2 2 3 3 3 3 0 2 2 3 4 4 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Metodologia da Pesquisa	33	18	15	2				
gucarados . 33 25 8 2 2 3 33 33 0 2 3 33 33 0 2	Sucarados . 33 25 8 2 2 3 33 0 2 2 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	yucarados 33 25 8 2 3 3 30 2 4 4 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	yucarados 33 25 8 2 3 3 30 2 3 3 3	4 & 25 8 2 2 33 33 30 22 3 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 33 33 00 2 2 3 3 33 00 2 2 3 3 33 00 2 2 3 3 33 00 2 2 3 3 33 00 2 2 3 3 3 3	Tecnologia de Bebidas	33	25	80	2	Bioquímica de Alimentos	1		
33 33 0 33 33 0	33 33 0 33 33 0	33 33 0 33 33 0	33 33 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33	Tecnologia de Produtos Açucarados	33	25	00	2	Bioquímica de Alimentos	=		What Start Line
33 33 0	33 33 0 H	45 C.	33 33 0 0 EE OF	33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33 33	Nutrição Básica	33	33	0	2				
	46	The B.	The se	A Se	Toxicologia de Alimentos	33	33	0	2		į.		
	to de	The B.	The se of the second of the se	A Company of the comp	Toxicologia de Alimentos	33	33	0	2		8		
	The second secon	The So.	The second of th	A C E E			_						
野	野	A.			S THE STATE OF THE	10	Mr.		The same				
A P. W. A. B. B. A. B. B. B. A. B. B. B. A. B.	Se por Se	B P.							5				