

DADOS GERAIS DO CURSO

Denominação: Engenharia de Alimentos / Bacharelado / Engenharia de Alimentos / Engenharia de Alimentos - 2023

Modalidade: Presencial

Regime: Semestral

Local de oferta: Campus Jandaia do Sul

Turno de funcionamento: Integral

Número total de vagas/ano: 35

Carga horária total: 3600 horas relógio

Prazo de integralização curricular: mínimo de 10 e máximo de 15

Curso: ENGENHARIA DE ALIMENTOS - JANDAIA

Setor: CAMPUS JANDAIA DO SUL

Campus: Campus Jandaia do Sul

COMISSÃO ELABORADORA DO PROJETO PEDAGÓGICO

A comissão elaboradora do Projeto Pedagógico do Curso é composta pelos seguintes membros:

- RAIMUNDO ALBERTO TOSTES (Coordenador(a))
- EDUARDO CESAR MEURER
- ANA CLAUDIA NOGUEIRA MULATI
- CASSIA REIKA TAKABAYASHI YAMASHITA
- DANIEL ANGELO LONGHI
- DIRLEI DIEDRICH KIELING
- ERIKA DE CASTRO VASQUES
- LEOMARA FLORIANO RIBEIRO
- LUANA CAROLINA BOSMULER ZUGE

APRESENTAÇÃO

Fundada em 19 de dezembro de 1912, a Universidade Federal do Paraná é hoje uma instituição pública de ensino superior, símbolo da intelectualidade paranaense, com missão institucional direcionada para a busca incessante da excelência no ensino, pesquisa e extensão, por meio do desenvolvimento e depósito de ideias e métodos tecnológicos e inovadores. Amparada por seus princípios e valores e, impulsionada por uma visão ousada, todavia realista totalmente possível de ser atingida com trabalho e responsabilidade, almeja posição de destaque nacional e internacional (UFPR, CURITIBA, 2020). A UFPR tem como **Missão**, “Fomentar, construir e disseminar o conhecimento, contribuindo de forma significativa para a construção de uma sociedade crítica, equânime e solidária” (PDI UFPR, CURITIBA, 2020, p.24).

Em 2014, a Universidade Federal do Paraná alinhada ao seu projeto de interiorização da universidade e atendendo a uma demanda da região, inaugurou o Campus Jandaia do Sul, oferecendo cinco cursos de graduação: Engenharia Agrícola, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Licenciatura em Ciências Exatas e Licenciatura em Computação. O documento que norteia e fundamenta a abertura do



Campus Jandaia do Sul da UFPR estabelece que os objetivos dos cursos são de: "formar profissionais que, além do domínio de conteúdos e habilidades técnicas específicas, próprias da profissão, estejam afinados com as demandas sociais e econômicas, não só da região norte do estado do Paraná (como de resto das demais regiões paranaenses), mas também do país, por uma firme atuação em empresas públicas e privadas, cooperativas, na administração e gestão públicas, no terceiro setor, etc." Portanto, a UFPR assumiu o compromisso de ser uma instituição nucleadora de ações para promoção do desenvolvimento científico, cultural, social e econômico do Vale do Ivaí.

Ao longo do ciclo de implantação do Campus Jandaia do Sul da UFPR (2014-2019) foram conduzidas diversas ações com e pela comunidade do Vale do Ivaí. Foram mais de 20 projetos de pesquisa, 10 projetos de extensão, reuniões de trabalho temáticas, além de eventos com grande participação comunitária, cujos destaques são três edições da Semana do Meio Ambiente, vinculadas ao projeto de extensão Práticas Ambientais Sustentáveis(2015-2018) e três edições da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (2015, 2016 e 2018), localmente nominada "Vale da Ciência", em alusão ao Vale do Ivaí. Se, por um lado, nos últimos 50 anos o mundo assistiu a um formidável avanço técnico científico, repercutido positivamente em indicadores como longevidade, mitigação de doenças infecciosas, diminuição da mortalidade infantil, aumento no Produto Interno Bruto Nacional, diversificação da atividade econômica e ampliação do letramento escolar, por outro, também assistiu à acentuação de contrastes entre macro e microrregiões, com aumento da desigualdade econômica, a pauperização do trabalhador rural, a assimetria de acesso a bens e serviços e também ao acesso e permanência de crianças e jovens à escola.

A microrregião paranaense referida como Vale do Ivaí está localizado na sua maior parte no Terceiro Planalto e parte no Segundo Planalto Paranaense e abrange uma área de 7.497,02 km², que corresponde a cerca de 3,7% do território estadual. É constituído por 25 municípios: Apucarana, Arapuã, Ariranha do Ivaí, Barbosa Ferraz, Bom Sucesso, Borrazópolis, Califórnia, Cambira, Corumbataí do Sul, Cruzmaltina, Faxinal, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jandaia do Sul, Jardim Alegre, Kaloré, Lidianópolis, Lunardelli, Marumbi, Novo Itacolomi, Rio Bom, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí e São João do Ivaí (Sumário Executivo da Associação dos Municípios do Vale do Ivaí - AMUVI, 2018). Esse conjunto de municípios reúne 334.205 pessoas, representando 3% da população do Paraná (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, 2015). Historicamente, esta microrregião está associada a um dinâmico processo de colonização do interior do Paraná. Tendo, a maioria de seus municípios, poucas décadas de fundação ou emancipação e tradicionalmente ligados à uma atividade econômica predominantemente rural e agrícola.

Neste contexto, a microrregião do Vale do Ivaí acentua muitos destes contrastes. Enquanto o IDH de Apucarana (o mais alto do Vale do Ivaí) alcança 0,748, o de Rio Branco do Ivaí (o mais baixo) é de 0,640. Quando considerada a variável Educação, o IDHM é sempre mais baixo que as demais variáveis (Longevidade e Renda). Os dados demográficos da região também apontam uma estagnação do crescimento vegetativo da população, o que na prática vem se constituindo num efetivo êxodo da



população jovem (16 a 25 anos) dos pequenos municípios para aqueles de porte médio ou grande, na perspectiva da busca de empregos e oportunidades. Dados do Censo Agropecuário apontam que a migração dos jovens do campo para a cidade representam uma série ameaça à segurança alimentar, sobretudo pelo fato de que o estrato etário de indivíduos de 25 a 35 anos de idade morando no campo é de somente de 9,48% da população rural (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Censo Agropecuário, 2017).

A chegada e a manutenção da Universidade Federal do Paraná nesse contexto comporta a esperança do desenvolvimento cultural, econômico e social pela via da educação. A formação profissional e a fixação local dos trabalhadores na região, por meio do ensino de qualidade, bem como o desenvolvimento dos setores produtivos locais, com contribuições da pesquisa acadêmica, são perspectivas compartilhadas pela instituição e pela comunidade. Em cinco anos de atividade do câmpus avançado Jandaia do Sul, pode-se afirmar que essas transformações já são evidentes, mas elas necessariamente ocorrem de modo lento e paulatino.

As atividades de pesquisa realizada com e na comunidade indicam o enorme potencial de contribuição da UFPR no desenvolvimento da região. Em paralelo tem sido ativa e contínua a prática extensionista, a atividade-fim da instituição universitária com maiores possibilidades de transformar expectativas em realidade de modo rápido e vigoroso. Por meio de ações e práticas extensionistas, a universidade estabelece uma relação dialógica com a comunidade na qual está inserida, compartilhando saberes e fazeres, de modo a reinventar a si mesma, enquanto impacta o desenvolvimento social, econômico e cultural de seu contexto. Além dessa dialogicidade, as ações extensionistas permitem efetivar perspectivas interdisciplinares, bem como promover a efetiva integração das ações de ensino e de pesquisa. Amplifica-se a inserção social da universidade, conferindo-lhe sentido e legitimidade, enquanto se presta contas à sociedade pelo investimento público institucional. Finalmente, a extensão expande as possibilidades de desenvolvimento profissional e pessoal dos servidores engajados, mas, e sobretudo, amplia o espectro formativo dos estudantes envolvidos.

Ciosa do seu compromisso com o desenvolvimento sustentável, revestida da laicidade e da liberdade de pensamento e comprometida com a qualidade, a Universidade Federal do Paraná (UFPR) não apenas carrega em si as múltiplas possibilidades que a ciência e a razão oferecem, mas trata de repercuti-las junto das comunidades por meio da extensão. Em sua centenária história, a UFPR sempre foi reconhecida como uma instituição que materializa a identidade pública e socialmente referenciada da universidade brasileira. O campus avançado Jandaia do Sul, como mais recente esforço de interiorização desta universidade, também nasceu e segue crescendo com essa vocação.

O Campus Jandaia do Sul da UFPR foi efetivamente implantado em 2014 com a oferta de cinco cursos: Engenharia Agrícola, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Licenciatura em Computação e Licenciatura em Ciências Exatas. Dentro do escopo do desenvolvimento local e regional, o curso de Engenharia de Alimentos vem se consolidando desde então. Há uma estreita relação institucional entre a UFPR e as agroindústrias locais, a participação direta do curso em atividades de âmbito técnico-científico



no Vale do Ivaí e a demanda pela contratação de egressos do curso.

JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO

Desde 2014 o curso tem promovido ajustes curriculares que adequaram situações de ordem acadêmica e administrativa. Entretanto, há duas medidas de caráter regulatório que demandam uma reformulação substantiva do PPC do curso. A primeira destas medidas é a Resolução N° 007/2018 MEC/CNE/CES do Conselho Nacional de Educação CNE/MEC, que estabelece em dezembro de 2018 os princípios, fundamentos e procedimentos para a Extensão Universitária brasileira e regimentando à Creditação da Extensão prevista no Plano Nacional de Educação (PNE 2014-24). A segunda medida é a Resolução N° 02/2019, que estabelece as novas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Engenharia.

Não obstante, o curso de Engenharia de Alimentos do Campus Jandaia do Sul, se alinha a estes referenciais normativos para promover uma reformulação curricular que esteja sintonizada com as mudanças em âmbito científico, tecnológico, sociocultural e ambiental, fundamentais para que os egressos do curso exerçam uma vida profissional produtiva e uma vida social articulada com as demandas da sociedade. Neste sentido, o PPC ora proposto buscou contemplar as mudanças advindas da demanda por alimentos no mundo globalizado, as mudanças no mundo do trabalho, a busca da universidade por tecnologia inovadoras, pelo desenvolvimento científico e tecnológico, na perspectiva de uma práxis socialmente referenciada.

PERFIL DO CURSO

O Curso de Engenharia de Alimentos foi reconhecido pelo Governo Federal através do Decreto Lei 68644 de 21/05/1971 e seu currículo mínimo foi estabelecido na nova concepção de ensino de Engenharia no Brasil nas resoluções do Conselho Federal de Educação 48/76 e 52/76 e portaria 1695/94 do Ministério da Educação e dos Desportos. A lei n° 5.194, de dezembro de 1966, e a Resolução 218, de 29/06/1973 do CONFEA, regulamentam a profissão de Engenheiro de Alimentos e dispõe as atividades profissionais, caracterizando o exercício profissional como de interesse social e humano. O perfil profissiográfico dos cursos de Engenharia de Alimentos são norteados e subsidiados pela Resolução n° 2/2019 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia.

A demanda por alimentos é crescente no mundo. Neste contexto e pelo perfil do Estado do Paraná como grande produtor agropecuário nacional, a oferta do curso na região do Vale do Ivaí capacita profissionais para realização de empreendimentos tais como: aproveitamento e utilização de recursos naturais do país; desenvolvimento industrial do setor agroalimentar e pecuário do Brasil. Da mesma forma a agricultura familiar se beneficia com os trabalhos de pesquisa e extensão que serão gerados pelos profissionais e alunos do curso, impulsionando as condições de acesso e aplicação de tecnologias atuais e adequadas à região.



OBJETIVOS DO CURSO

OBJETIVO GERAL

O objetivo do curso de Engenharia de Alimentos é a formação de profissionais capacitados para trabalhar nas indústrias agroalimentares do país solucionando problemas de ordem técnico-científicas e operacionais. Os Engenheiros de Alimentos devem ser comprometidos com o avanço científico, tecnológico e organizacional da produção, distribuição e qualidade de alimentos. Também devem ser capazes de trabalhar com a interdisciplinaridade que a área envolve no tocante a solução dos problemas de natureza social, econômica e ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O curso de Engenharia de Alimentos tem como objetivos específicos:

- a) uma sólida formação nas ciências básicas de engenharia, levando-os a compreender, prioritariamente, os fenômenos físicos, químicos, termodinâmicos e biológicos envolvidos na transformação dos alimentos e nas operações industriais dos mesmos;
- b) o conhecimento dos vários processos para a produção industrial de alimentos, desde a obtenção da matéria prima até a finalização do produto, capacitando-os a identificar as tecnologias, as embalagens e os demais insumos mais adequados ao processamento higiênico, ao menor desperdício, ao armazenamento seguro, ao aumento da vida-de-prateleira;
- c) o conhecimento das propriedades e características intrínsecas das matérias primas agropecuárias, capacitando-os a definir os parâmetros de processamento que garantam a manutenção das suas qualidades nutricionais e sensoriais;
- d) a informação detalhada sobre os diversos equipamentos utilizados na industrialização de alimentos, capacitando-os a projetar, selecionar e otimizar a utilização dos mesmos;
- e) o conhecimento dos mais importantes métodos para determinação das propriedades físicas, químicas, termodinâmicas, microbiológicas, nutricionais e sensoriais dos alimentos, levando-os a compreender os princípios envolvidos nos respectivos instrumentais e técnicas;
- f) o conhecimento da legislação relativa aos produtos alimentícios, ao seu processamento e ao exercício profissional, capacitando-os a se responsabilizar por produtos, processos, instalações e organizações de acordo com os preceitos legais;
- g) a compreensão das relações sociais, econômicas, políticas e ecológicas envolvidas na produção/industrialização/distribuição/consumo de alimentos e nos programas de alimentação, capacitando-os a realizar sua atividade profissional em prol do aumento da qualidade de vida;
- h) o conhecimento sobre instalações e edificações de indústrias alimentícias, envolvendo processo, serviços e utilidades, capacitando-os a estabelecer seus requisitos de acordo com os aspectos técnicos, higiênicos, econômicos e de conforto e segurança;
- i) o conhecimento sobre gestão econômica, comercial e administrativa de empresas de alimentos, capacitando-os a planejar, projetar, implementar, gerenciar e avaliar unidades agroindustriais para produção de alimentos;



j) o conhecimento de métodos para a utilização adequada dos recursos naturais, para o aproveitamento de descartes e sub-produtos da produção agroindustrial de alimentos e para o tratamento dos resíduos industriais, capacitando-os a exercer a profissão em consonância com a preservação e conservação do meio ambiente;

l) técnicas didático-pedagógicas que lhes garantam o desenvolvimento: do senso crítico, da criatividade, da capacidade de análise e de síntese, da expressão oral e escrita, da habilidade de recuperar e processar dados e informações das diversas fontes disponíveis.

JUSTIFICATIVA DO NÚMERO DE VAGAS

É de conhecimento corrente que o ensino superior em nosso país, acumula um quadro de grande déficit de atendimento da população brasileira, comparativamente à maioria dos demais países. Sendo assim, ainda que financiada pelos impostos de toda a sociedade, a universidade pública brasileira atende a um percentual muito pequeno desta população. Contudo, segundo dados do Censo da Educação Superior (CES, 2020), entre 1995 e 2015, o número de matrículas em cursos de graduação saltou de aproximadamente 1,8 para 8,0 milhões, elevando a taxa líquida de escolarização medida pela Pesquisa Nacional Por Amostras de Domicílios (PNAD) de 6,8 para 21,3% da população de 18 a 24 anos. O ano de 2018 registra 8,5 milhões de matrículas, das quais seis em cada dez matrículas ocorrem nas regiões Sudeste e Sul. Ao mesmo tempo, a taxa líquida de escolarização chega a 25,5% dos jovens em idade universitária (PNAD, 2020).

Segundo o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP informação consolidada nos Cadernos de Estudos e Pesquisas em Políticas Educacionais, v.3, n.4, 2021), há vários fatores contributivos para a expansão do ensino superior, em especial na rede pública, alinhadas aos Eixo 4 do Plano Nacional de Educação (PNE) 2001-2010 e à Meta 12 do PNE 2014-2024. Nos quais se prevê que até o final de vigência do PNE, o Brasil deve elevar a taxa líquida de matrículas no ensino superior para 33% da população de 18 a 24 anos, assegurando a qualidade da oferta e a expansão para, pelo menos, 40% das novas matrículas no setor público.

Desde a implementação do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), instituído pelo Decreto nº 6.096/2007, a UFPR tem buscado condições para a ampliação do acesso e permanência na graduação, pautada pela otimização de seus recursos materiais e humanos.

No decênio seguinte à promulgação do Reuni, foram abertos mais de 100 campi universitários acompanhados pela criação de 14 universidades, privilegiando a construção de estabelecimentos educacionais nos municípios do interior do País. Entre 2008 e 2018, as matrículas na rede federal duplicaram, saltando de 643 mil para 1.2 milhão, com a oferta interiorana crescendo de 38 para 53% do total, e maior diversificação de formas institucionais (Cadernos de Estudos e Pesquisas em Políticas Educacionais, op. cit.). Preocupação igualmente presente é o objetivo estratégico de aumentar o número de diplomações na UFPR, hoje inferiores a 60% das vagas disponibilizadas nos processos seletivos. No vestibular UFPR 2021/2022 foram oferecidas 5.376 vagas neste processo seletivo. Na primeira edição do



ano de 2022 do Sistema de Seleção Unificada (SiSU) a UFPR ofertou 2.024 vagas, em 110 cursos de graduação. Ademais, diferentemente de outros estados da federação, a UFPR ainda conta com um processo limitado de interiorização da sua oferta, modalidade de expansão considerada mais racional do ponto de vista dos recursos e estruturas públicas.

No caso da região de Jandaia do Sul, mesorregião do Norte Central Paranaense, estima-se uma população de 2.177.501 habitantes a ser beneficiada, atendendo acerca de 85 municípios do entorno. Segundo informações contidas no processo 23075.045711/2012-87, trata-se de pessoas oriundas de cidades de pequeno e médio porte, empregados em micro, pequenas e médias empresas, agricultores, onde aproximadamente 50% possuem renda familiar de até três salários mínimos (fls.05).

Ainda que existam na região, outras IES públicas, o número ainda bastante elevado de oferta na rede privada de ensino superior atesta a necessidade de oferta pública, na direção do atendimento ao estabelecido pelo PNE.

Além dos desafios de expandir a oferta de novos cursos de graduação em um país de enorme desigualdade social como o Brasil, democratizar o acesso à universidade também implica em avaliar constantemente o cenário local e regional de oferta das vagas. No caso do Vale do Ivaí, onde o Campus Jandaia do Sul da UFPR está implantado, os contrastes socioeconômicos entre os municípios e o restante do estado do Paraná são significativos, bem como tem sido discutidas e implementadas políticas institucionais de ações afirmativas. Destaque-se ainda a ampliação do ensino a distância na rede privada e a oferta de vagas em instituições públicas e privadas no âmbito local e regional.

Destarte, são ofertadas hoje 35 vagas de ingresso anual no curso de Engenharia de Alimentos. Tal métrica leva em consideração a demanda histórica desde a implantação do campus em 2014, bem como a capacidade do curso em oferecer estrutura física, sobretudo laboratorial, em alto nível e em conformidade com a capacidade de ensalamento destes espaços, corpo docente com alta aderência aos ciclos formativos do curso e políticas de assistência estudantil permanentes.

FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao Curso de Engenharia de Alimentos, em acordo com as normas institucionais, pode ocorrer mediante um ou mais processos listados abaixo:

1. Processo Seletivo Próprio (Vestibular)
2. Sistema de Seleção Unificada (SISU).
3. Programa de Ocupação de Vagas Remanescentes (Provar).
4. Transferência Independente de Vaga.
5. Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G)
6. Vestibular dos Povos Indígenas do Paraná
7. Processo Seletivo Especial para estudantes migrantes na condição de refugiados ou com visto humanitário



8. Outras modalidades autorizadas e instituídas pela UFPR

PERFIL DO EGRESSO

O Engenheiro de alimentos atua no desenvolvimento de produtos e de processos da indústria de alimentos e bebidas, em escala industrial, desde a seleção da matéria-prima, de insumos e de embalagens até a distribuição e armazenamento. Projeta, supervisiona, elabora e coordena processos industriais; identifica, formula e resolve problemas relacionados à indústria de alimentos, acompanhando o processo de manutenção e operação de sistemas.

Atua no controle e na garantia da qualidade dos produtos e processos. Desenvolve tecnologias limpas e processos de aproveitamento dos resíduos da indústria de alimentos. Busca o desenvolvimento de produtos saudáveis, com características sensoriais que atendam ao consumidor. Coordena e supervisiona equipes de trabalho, realiza estudos de viabilidade técnica-econômica, executa e fiscaliza obras e serviços técnicos e efetua vistorias, perícias e avaliações, emitindo laudos e pareceres técnicos. Em sua atuação considera a ética, a segurança e os impactos socioambientais.

Destarte, o PPC ora proposto busca se alinhar às novas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Engenharia (Resolução CNE nº 2, de 24 de abril de 2019 e Resolução CNE/CES nº 1, de 26 de março de 2021) para subsidiar que os egressos do curso estejam aptos a ter uma visão holística e humanista, serem críticos, reflexivos, criativos, cooperativos e éticos e com forte formação técnica; estar aptos a pesquisar, desenvolver, adaptar e utilizar novas tecnologias, com atuação inovadora e empreendedora; serem capazes de reconhecer as necessidades dos usuários, formular, analisar e resolver, de forma criativa, os problemas de Engenharia; adotar perspectivas multidisciplinares e transdisciplinares em sua prática; considerar os aspectos globais, políticos, econômicos, sociais, ambientais, culturais e de segurança e saúde no trabalho; atuar com isenção e comprometimento com a responsabilidade social e com o desenvolvimento sustentável. Também se alinha ao proposto no artigo 4o. das novas DCNs, ao proporcionar aos egressos, ao longo da formação, as seguintes competências gerais: formular e conceber soluções desejáveis de engenharia, analisando e compreendendo os usuários dessas soluções e seu contexto; analisar e compreender os fenômenos físicos e químicos por meio de modelos simbólicos, físicos e outros, verificados e validados por experimentação; conceber, projetar e analisar sistemas, produtos (bens e serviços), componentes ou processos; implantar, supervisionar e controlar soluções de Engenharia; comunicar-se eficazmente nas formas escrita, oral e gráfica; trabalhar e liderar equipes multidisciplinares; conhecer e aplicar com ética a legislação e os atos normativos no âmbito do exercício da profissão.

A Universidade Federal do Paraná e, por extensão, o curso de Engenharia de Alimentos da UFPR Campus Jandaia do Sul, são signatários dos Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável. Ações que tem sido construídas junto com as comunidades do Vale do Ivaí de forma fragmentada ou isolada. Tais ações têm sido de objeto de tratativas com os municípios de Apucarana, Jandaia do Sul e Mandaguari, com a perspectiva concreta da ampliação da agenda aos demais municípios do Vale do Ivaí. Quais sejam:



- Objetivo 1. Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares.
- Objetivo 2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.
- Objetivo 3. Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades.
- Objetivo 4. Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos.
- Objetivo 5. Alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas.
- Objetivo 6. Assegurar a disponibilidade e gestão sustentável da água e saneamento para todos.
- Objetivo 7. Assegurar o acesso confiável, sustentável, moderno e a preço acessível à energia para todos.
- Objetivo 8. Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos.
- Objetivo 9. Construir infraestruturas resilientes, promover a industrialização inclusiva e sustentável e fomentar a inovação.
- Objetivo 10. Reduzir a desigualdade dentro dos países e entre eles.
- Objetivo 11. Tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis.
- Objetivo 12. Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.
- Objetivo 13. Tomar medidas urgentes para combater a mudança do clima e seus impactos.
- Objetivo 14. Conservação e uso sustentável dos oceanos, dos mares e dos recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável.
- Objetivo 15. Proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da terra e deter a perda de biodiversidade.
- Objetivo 16. Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.
- Objetivo 17. Fortalecer os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável.

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Segundo as Resoluções nº 75/09-CEPE e 34/11-CEPE, do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPR, o Núcleo Docente Estruturante - NDE constitui segmento da estrutura de gestão acadêmica em cada Curso de Graduação com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre matéria de natureza acadêmica. O NDE é co-responsável pela elaboração, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico de Curso, tendo como atribuições:

- I. contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- II. zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;



III. indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;

IV. zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos será constituído por membros do corpo docente efetivo do curso que exerçam liderança acadêmica no âmbito do mesmo mediante o desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão. Assim, integrarão o NDE o Coordenador de Curso, como seu presidente nato, e pelo menos mais 04 (quatro) docentes atuantes no curso de graduação, relacionados pelo Colegiado de Curso e que satisfizerem os seguintes requisitos:

I. pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programa de pós-graduação *stricto sensu*;

II. pelo menos 20% em regime de trabalho integral;

III. preferencialmente com maior experiência docente na instituição.

INFRAESTRUTURA

Infraestrutura da Unidade

No que se refere a infraestrutura, o campus avançado em Jandaia do Sul da UFPR compartilha das instalações da Faculdade de Jandaia do Sul - FAFIJAN, a qual dispõe de uma área total de 27.600 m². São 12.317,12 m² de área construída distribuída em três prédios, mais Anfiteatro e Ginásio de Esportes. Destes, vários espaços já são de uso exclusivo da UFPR, incluindo salas de aula, laboratórios, espaços administrativos, gabinetes de docentes, biblioteca, dentre outros. A partir do ano de 2018, o Campus Avançado Jandaia do Sul, iniciou uma reestruturação completa. De tal sorte que hoje apresenta unidades didáticas e espaços pedagógicos novos e/ou reformados. O bloco A, o qual denominamos de bloco administrativo, é onde está alocada toda a estrutura administrativa do Campus, biblioteca, laboratórios didáticos, salas de atendimento a alunos, empresas júniores, salas de aula e gabinetes de professores. A ocupação dos espaços está segmentada da seguinte forma ("E" indica locais já existem na estrutura, "C" em fase de construção e "P" em planejamento):

Bloco A: Bloco onde está concentrado a estrutura administrativa do campus, gabinetes, biblioteca, laboratórios e espaços de uso em comum. Este prédio é de uso exclusivo da UFPR;

Pavimento 1 Bloco A : A 101-Laboratório de Práticas Pedagógicas Licenciatura em Ciências Exatas (E); A 102 Laboratório de Simulação de Sistemas de Produção (E); A 103 Laboratório de Práticas Pedagógicas Licenciatura em Computação (E); A 104 SAS - Seção de Acessibilidade em Libras e Saúde (SAS) (E); A 105 Estúdio de Produção Digital e Produção de Conteúdos Multimídia (E); A 106 Espaço Coworking (E); A 107 Sala dos funcionários Terceirizados e CENTRAN (E); A 108 Sala de Extensão (E); A 109 Sala de Extensão, Intervenções, Reuniões e Aulas (E); A110 à A 115 Sala de Atendimento a Alunos / Monitoria (E); A116 Manutenção (E).

Pavimento 2 Bloco A : A 201 Sala Rack Infraestrutura de Redes (E); A 202 à A 205 Gabinete de Professores (E); A 206 Unidade de Infraestrutura, Almoxarifado e Patrimônio (E); A 207 Sala de



Impressoras (C); A 208 à A 218 Gabinete de Professores (E); A 219 e A220 Unidade de Apoio Psicossocial (UAPS) (E); A 221 Copa (E); A 222 Secretaria Acadêmica (E);

Pavimento 3 Bloco A : A 301 Gabinete da Direção (E); A 302 Sala do Conselho (E); A 303 Unidade de Apoio Administrativo (UAA) (E); A304 Seção de Controle e Execução Orçamentária (SCEO) (E); A 305 Divisão de Tecnologia da Informação (DTI) (E); A 305 CENTRAN (C); A 306 a A 308 Gabinete de Professores (E); A 309 Coordenação de Engenharia Agrícola (E); A 311 e A 312 Gabinete de Professores (E); A 313 Sala de Reuniões / Mini auditório (E); A 314 a A 317 Biblioteca e Salas Operacionais Biblioteca (E).

BLOCO B - Bloco onde estão localizados os laboratórios e gabinete dos técnicos de laboratório. Neste espaço ainda existe uma área que é utilizada pela FAFIJAN (Clínica de Psicologia);

Pavimento 1 Bloco B : B 101 Laboratório de Processos Fermentativos e Enzimáticos e Microbiologia (E); B 102 Laboratório de Pesquisa Multiusuário 01 (E); B 103 Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (E); B 104 Laboratório de Hidráulica e Hidrologia (E); B 105 Laboratório de Mecanização e Protótipos de Máquinas Agrícolas (E); B 106 Laboratório de Módulos Didáticos (LAMODI): Operações Unitárias e Fenômenos de Transporte (E);

Pavimento 2 Bloco B: B 201 Laboratório de Práticas Pedagógicas LCE e Sala Centenário Paulo Freire (E); B 202 Laboratório de Agricultura de Precisão e Geoprocessamento (E); B 203 Laboratório de Instalações Elétricas e Eletrotécnica (E); B 204 Laboratório de Saneamento e Águas (E); B 205 Laboratório Multiusuário 02 - Microbiologia (E); B 206 Laboratório de Tecnologias de Produtos de Origem Animal - Carnes e Leites (E); B 207 Laboratório Multiusuário 03 Nanomateriais (E); B 208 Laboratório Maker (E); B 209 Laboratório de Produção Vegetal (E); B 210 Laboratório de Química 01 (E).

Pavimento 3 Bloco B: B 301 Laboratório de Física (E); B 302 Seção dos Laboratórios Acadêmicos dos Cursos (SLAC) (E); B 303 Laboratório de Expressão Gráfica (E); B 304 Núcleo de Tecnologias Educacionais NTE (E); B 305 LABGERTS - Lab de Gestão de Resíduos e Tecnologias Sustentáveis (E); B 306 LAMASS e LIPOSAD (E); B 307 Laboratório de Informática Hands-on (E); B 308 Laboratório de Análise Sensorial (E); B 309 Laboratório de Pesquisa FENN (E).

BLOCO C - Bloco onde estão localizadas salas de aula padrão e laboratórios. Alguns espaços são de uso exclusivo da UFPR, dentre eles um laboratório de Química, sendo outros de uso compartilhado ou exclusivo da FAFIJAN;

Pavimento 1 Bloco C: C 001 Laboratório de Física de Solos (E); C 002 Laboratório Por Dentro do Computador (E); C 003 Sala de Preparo (E); C 004 Planta Piloto (E); C 005 Laboratório de Solos Na Escola (E); C 007 Casa de Vegetação (E); C 101 e C 102 Salas de Aula (P); C 103 Laboratório de Informática (E); C 104 e C 105 Salas de Aula (P); C 106 Laboratório de Informática (E); C 107 e C 110 Salas de Aula (P); C 111 Laboratório de Química 02 (P); C 112 e C 127 Salas de Aula (E).

BLOCO D - Prédio do auditório, onde a sua utilização ocorre mediante agendamento;

BLOCO E - Ginásio de Esportes, que segue também uma agenda de utilização, onde a Atlética do campus faz uso;



BLOCO F - Esse é o terreno doado pela Prefeitura Municipal de Jandaia do Sul para a construção da sede do campus, com aproximadamente 10 alqueires. Atualmente é utilizado como área experimental, contando com o laboratório de tecnologia em aquicultura. Neste local também são realizadas aulas de campo.

Os docentes dispõem de gabinetes coletivos de trabalho (dois ou três por gabinete). A coordenação do curso dispõe de uma sala para atendimentos dos discentes quando o assunto em questão exige privacidade.

Dentro dos espaços citados, todos podem ser classificados dentro de cinco grandes estruturas, que são consideradas fundamentais para o pleno funcionamento do Campus Avançado de Jandaia do Sul, focando no tripé fundamental da Universidade Pública: ensino, pesquisa e extensão, a saber: (1) Biblioteca e acervo; (2) Laboratórios Didáticos; (3) Laboratórios de Extensão; (3) Laboratórios de Pesquisa; (4) Infraestrutura administrativa e gabinetes docentes.

Infraestrutura da Biblioteca

A Biblioteca do Campus Jandaia do Sul disponibiliza em seu acervo físico aproximadamente 9 mil itens documentais, entre livros, teses, dissertações, monografias, fascículos de periódicos e multimeios. Através do portal do Sistema de Bibliotecas da UFPR também é possível acessar as diversas bases de dados nacionais e internacionais, de acesso restrito e acesso público disponibilizadas à comunidade universitária, dentre elas o Portal de Periódicos da Capes, a EBSCO, a ABNT e outras. Buscando sempre promover o conhecimento e sanar dúvidas relacionadas ao acesso e à pesquisa nessas bases digitais, a Biblioteca do Campus juntamente com as outras bibliotecas do sistema ofertam regularmente cursos e treinamentos. A estrutura da Biblioteca do Campus conta com espaço amplo, equipada com mesas de estudo em grupo e cabines para estudo individual. A Biblioteca do Campus também possui serviços padronizados, estruturados e integrados com as bibliotecas de outros campi e setores, com as respectivas normatizações publicizadas nos respectivos sítios eletrônicos.

Infraestrutura de acessibilidade

Há disponibilidade de instalações sanitárias com barras de apoio nas paredes, bebedouros e telefone público com altura adequada para portadores de necessidades especiais. O estacionamento dispõe de vagas preferenciais. As estantes na biblioteca e as bancadas nos laboratórios apresentam-se em condições apropriadas para a circulação. O acesso aos pisos superiores dos prédios é servido de rampas ou elevador adaptado para portadores de necessidades especiais.

Infraestrutura de acesso à internet

O acesso à Internet está disponibilizado através de rede de cabos e equipamentos de rede (*switches*) de alta e média capacidade e também *wireless*, abrangendo toda a área, através de 16 antenas de rádio distribuídas.

Infraestrutura específica

As instalações administrativas próprias do Campus Jandaia do Sul, os laboratórios específicos e os gabinetes docentes serão alocados em edifício existente no local que se encontra sem ocupação pela FAFIJAN no pavimento térreo, com cerca de 600m², com possibilidade de extensão a mais um andar com



as mesmas dimensões. Os equipamentos e mobiliários necessários, bem como o acervo bibliográfico específico do Curso de Engenharia de Alimentos serão providos pelos recursos advindos do Ministério da Educação.

Estão concluídos ou em processo de implantação os seguintes laboratórios: física, fenômenos de transporte, operações unitárias (secagem, separação por membranas, destilação, trocadores de calor, adsorção), de microbiologia, de química, de bioquímica, laboratório de análise instrumental de alimentos, de fermentações, pilotos de processamento de produtos lácteos, de produtos cárneos, de panificação, de frutas e hortaliças, de óleos e gorduras, laboratórios de análise sensorial e câmara de refrigeração.

QUADRO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Para atendimento ao Curso de Engenharia de Alimentos o curso dispõe de 36 docentes e 7 técnico(s) administrativo(s).

METODOLOGIA DE FORMAÇÃO

Um processo formativo humanista, crítico e ético, baseado na apropriação e produção do conhecimento pelo aluno e no desenvolvimento de competências e habilidades que o preparem plenamente para a vida cidadã e profissional, deve basear-se em estratégias metodológicas ativas que privilegiem os princípios de indissociabilidade das funções de ensino, pesquisa e extensão, integração teoria e prática, interdisciplinaridade e flexibilidade, entre outros.

O processo de ensino/aprendizagem, aliado à pesquisa e à extensão, deve ser entendido como espaço e tempo em que o desenvolvimento do pensamento crítico se consolida e permite ao aluno vivenciar experiências curriculares e extra-curriculares com atitude investigativa e extensionista. Nesse entendimento, a matriz curricular configura-se como geradora de oportunidades significativas para aquisição e desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao perfil do egresso.

Assim, para o alcance dos objetivos do curso, a metodologia fundamenta-se:

- Na integração dos conteúdos básicos com os profissionalizantes, de modo a se constituírem os primeiros em fundamentos efetivamente voltados às especificidades da formação e à sua aplicabilidade;
- Na interação entre teoria e prática, desde o início do curso de forma a conduzir o fluxo curricular num crescente que culmina com o estágio na fase final;
- Na flexibilização e enriquecimento curricular por meio das atividades formativas e de outras formas;
- Na incorporação das atividades de pesquisa e extensão como componentes curriculares;
- Na utilização de novas tecnologias, possibilitando a introdução de conteúdos a distância previstos na legislação federal e nas normas internas da instituição.

Aulas Teóricas

As aulas teóricas visam a abordagem de temas disciplinares com estratégias para o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias. São utilizadas como ferramentas para isso:

- Aulas expositivas dialogadas, empregadas para a abordagem de temas teóricos e conceituais;



- Leitura e discussão de artigos e textos acadêmicos e estudos de caso;
- Resolução de listas de exercícios e desenvolvimento de estudos dirigidos;
- Emprego de documentários, vídeos e recursos multimídia com discussão relacionada;
- Emprego de metodologias ativas, podendo-se citar como exemplos alguns modelos: *Sala de Aula Invertida; Rotação por Estações; Laboratório Rotacional; e Ensino Baseado em Projetos.*

Aulas Práticas

São utilizadas como ferramentas pedagógicas para o desenvolvimento de aulas práticas:

- Desenvolvimento de atividades práticas em laboratórios de ensino e pesquisa;
- Trabalhos práticos individuais ou em grupo envolvendo uma ou mais disciplinas e, em alguns casos, demandas reais de empresas da região;
- Apresentação de seminários sobre trabalhos teórico-práticos realizados durante uma disciplina;
- Elaboração de relatórios técnicos;
- Realização de visitas técnicas a indústrias de alimentos;
- Desenvolvimento de projetos;
- Uso de simulações computacionais.

Ensino Híbrido

O curso de Engenharia de Alimentos da UFPR é ofertado no campus avançado em Jandaia do Sul em regime presencial, formato integral. Atualmente, a UFPR tem procurado desenvolver e colocar à disposição dos professores e estudantes dos cursos presenciais novas tecnologias da informação e da comunicação - nTICs. Assim, foi desenvolvida a plataforma UFPR Virtual e disponibilizada a plataforma Teams, nas quais os professores têm a opção de organizar a sala de aula virtual das suas disciplinas, disponibilizando material didático e complementar, ampliando o contexto do processo de ensino-aprendizagem para além da sala de aula. A plataforma Teams também possibilita a realização de aulas e/ou encontros síncronos remotos entre alunos e professores e entre grupos de alunos para realização de seminários, desenvolvimento de relatórios, projetos e outros trabalhos em grupo. No campus também foram criados novos laboratórios de informática, ampliando, assim, o número de computadores disponíveis para os estudantes realizarem estudos online extraclasse, bem como desenvolvimento de projetos e simulações computacionais. Dispõem-se, ainda, de acesso à internet via wireless em todo o campus. Além da disponibilização das novas plataformas e da estrutura física, a UFPR também promove treinamentos aos professores na utilização das nTICs no processo de ensino-aprendizagem por meio da promoção de cursos ofertados pela Coordenadoria de Integração de Políticas de Educação a Distância - CIPEAD. Foram, também, criados os Núcleos de Tecnologias Educacionais (NTEs), que constituem espaços destinados a favorecer a inserção da Educação Híbrida e EaD nos diversos setores da UFPR por meio de ações que facilitem a produção e a inclusão das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDICs) às ações de ensino, pesquisa e extensão privilegiando, dessa forma, a aprendizagem colaborativa, cooperativa e autônoma. Assim, foi implementado o NTE-TEIA no Campus Avançado da UFPR em Jandaia do Sul, o qual teve início de suas atividades no final do ano de 2019,



prestando assessoria técnica e oferta de minicursos aos professores do campus para implementação das TDICs.

De acordo com a Portaria No 2.117, de 6 de dezembro de 2019, a modalidade de ensino presencial pode incorporar na sua organização pedagógica até 40% da carga horária total em ensino EAD. Com base nessa regulamentação do MEC, instituiu-se o programa UFPR híbrida e a partir da Resolução número 72/10 CEPE regulamentou-se a implementação de carga horária EAD nos cursos presenciais, permitindo a integralização dos modelos de ensino presencial e EAD no modelo híbrido. Com a implementação do modelo de ensino híbrido na UFPR pretende-se alcançar avanços no processo de ensino-aprendizagem, onde além de permitir aos estudantes o acesso as TDICs, espera-se que o estudante desenvolva uma postura ativa no processo de ensino-aprendizagem, assumindo protagonismo no processo formativo enquanto cursa as disciplinas e agindo de forma responsável e colaborativa nos ambientes de aprendizagem.

Diante desta perspectiva, a grade curricular reformulada do curso de Engenharia de Alimentos conta com disciplinas que serão ofertadas no formato híbrido, com momentos de aprendizagem on-line e momentos de aprendizagem presencial, cujas metodologias e propostas de ensino são discriminados nas Fichas 1 de cada disciplina.

PRATICA COMO COMPONENTE CURRICULAR

SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O sistema de acompanhamento e avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos, a cargo do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante, está direcionado ao desenvolvimento institucionalizado de processo contínuo, sistemático, flexível, aberto e de caráter formativo. O processo avaliativo do curso integra o contexto da avaliação institucional da Universidade Federal do Paraná, promovido pela Comissão Própria de Avaliação - CPA da UFPR.

A avaliação do projeto do curso, em consonância com os demais cursos ofertados no Campus Jandaia do Sul, leva em consideração a dimensão de globalidade, possibilitando uma visão abrangente da interação entre as propostas pedagógicas dos cursos. Também são considerados os aspectos que envolvem a multidisciplinaridade, o desenvolvimento de atividades acadêmicas integradas e o estabelecimento conjunto de alternativas para problemas detectados e desafios comuns a serem enfrentados.

Este processo avaliativo, aliado às avaliações externas advindas do plano federal, envolve docentes, servidores, alunos, gestores e egressos, tendo como núcleo gerador a reflexão sobre a proposta curricular e sua implementação. As variáveis avaliadas no âmbito do curso englobam, entre outros itens, a gestão acadêmica e administrativa do curso, o desempenho dos corpos docente e técnico administrativo, a infraestrutura em todas as instâncias, as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão e de apoio estudantil.

A metodologia prevê etapas de sensibilização e motivação por meio de seminários, o levantamento de dados e informações, a aplicação de instrumentos, a coleta de depoimentos e outros elementos que



possam contribuir para o desenvolvimento do processo avaliativo, conduzindo ao diagnóstico, análise e reflexão, e tomada de decisão.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação das atividades didáticas do Curso de Engenharia de Alimentos segue as normas vigentes na UFPR. A aprovação em disciplina dependerá do resultado das avaliações realizadas ao longo do período letivo, segundo o plano de ensino divulgado aos alunos no início do período letivo, sendo o resultado global expresso de zero a cem. Toda disciplina deverá ter, no mínimo, duas avaliações formais por semestre, sendo pelo menos uma escrita, devendo, em caso de avaliações orais e/ou práticas, ser constituída banca de, no mínimo, dois professores da mesma área ou área conexas. Além disso, consideram-se como parte integrante das avaliações outras atividades propostas pelo docente no plano de ensino, tais como exercícios, arguições, relatórios de atividades práticas e seminários.

No caso das atividades avaliativas propostas, constitui uma importante ferramenta para o processo formativo a divulgação prévia dos critérios de avaliação estabelecidos pelo docente, na forma de *rubrica*, bem como devolver ao discente feedback das avaliações. Por meio da rubrica e do feedback nas avaliações, propõe-se construir um espaço de troca e formação acolhedor.

O aluno será aprovado por média quando alcançar, no total do período letivo, frequência mínima de 75% da carga horária inerente à disciplina e obtiver, no mínimo, grau numérico 70 de média aritmética no conjunto de provas e outras tarefas realizadas pela disciplina, exceto nas disciplinas de Estágio e Trabalho de Conclusão de Curso - TCC. O aluno que não obtiver a média prevista deverá prestar exame final, desde que alcance a frequência mínima exigida e média não inferior a 40. No exame final será aprovado na disciplina aquele que obtiver grau numérico igual ou superior a 50 na média aritmética entre o grau do exame final e a média do conjunto das avaliações realizadas. Será atribuída nota 0,0 (zero) ao estudante que utilizar-se de meios ilícitos ou não autorizados pelo docente em trabalhos, provas ou demais atividades avaliativas.

A responsabilidade pelo controle de frequência dos estudantes e a atribuição de notas de avaliação cabe ao docente da disciplina, bem como a entrega do relatório de fechamento de cada disciplina ao final do semestre letivo.

Nas disciplinas de Estágio e TCC, a avaliação obedecerá às seguintes condições de aprovação:

Estágio - alcançar o mínimo de frequência igual a 90% ou mais, conforme determina o Regulamento de Estágio do curso, e obter, no mínimo, o grau numérico 50 de média aritmética, na escala de zero a cem no conjunto das atividades definidas no Plano de Ensino da disciplina;

TCC - desenvolver as atividades exigidas no Plano de Ensino da disciplina e obter, no mínimo, grau numérico 50 de média aritmética, na escala de zero a cem, no conjunto das tarefas realizadas, incluída a defesa pública.

Nas disciplinas cujo Plano de Ensino preveja que a sua avaliação resulte exclusivamente da produção de projeto(s) pelo(s) aluno(s), serão condições de avaliação:



I. Desenvolver as atividades exigidas e definidas no Plano de Ensino da disciplina.

II. Alcançar o limite mínimo de frequência previsto no Plano de Ensino da disciplina, desde que acima de 75%.

III. Obter, no mínimo, grau numérico 50 de média aritmética, na escala de zero a cem, na avaliação do Projeto, incluída a defesa pública, quando exigida.

Não caberá, nestas disciplinas, a realização de exame final.

É assegurado ao aluno o direito à revisão do resultado das avaliações escritas bem como à segunda chamada caso não tenha comparecido à avaliação, devendo o pedido ser protocolado junto à secretaria acadêmica.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA DOS TEMAS TRANSVERSAIS

O curso de Engenharia de Alimentos adota como o paradigma Ciência, Tecnologia e Sociedade (CTS) como linha epistêmica na discussão de temas transversais. Há, inclusive, no primeiro período do curso a disciplina CTS. Tais temas estão subsidiados ao disposto nas legislações vigentes: Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999; Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004; Parecer sobre Transversalidade (CNE Nº 7, de 7 de abril de 2010); Educação em Direitos Humanos (Parecer CNE/CP Nº8/2012, aprovado em 6 de março de 2012, Resolução CNE/CP nº 1, de 30 maio de 2012). Contempla-se assim os temas transversais da Educação Ambiental e Sustentabilidade, História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, e Direitos Humanos.

Dentre a diversidade de temas transversais, o presente PPC também inclui no processo de formação acadêmica dos graduandos as temáticas de Meio Ambiente e Cidadania. Estes temas são abordados nas disciplinas:

JAN004A - Ciência, Tecnologia e Sociedade: temáticas de ética, cidadania e sociedade serão abordados nesta disciplina, que engloba aspectos transversais no tocante às competências de cidadania participativa e Direitos Humanos, com a potencial integração entre ensino tecnológico e questões sociais, econômicas, culturais e ambientais. Inclui também a historicidade da sociedade brasileira, sobretudo as questões étnicas e raciais e a condição dos povos nativos indígenas.

JAN032A - Introdução a Extensão Universitária:

JAN019A - Gestão Ambiental: conceitos de educação ambiental e economia sustentável serão temas abordados de maneira efetiva. Ação esta que engloba aspectos transversais no tocante às competências de meio ambiente.

JCE113 - Comunicação em língua brasileira de sinais: fundamentos da educação bilíngue para surdos: o ensino e aprendizado desta linguagem de comunicação universal. Ação esta que engloba aspectos transversais no tocante às competências de cidadania.

ESPECIFICAÇÃO EAD

A modalidade de ensino Híbrida refere-se à utilização de métodos do ensino presenciais, integrados aos métodos de Ensino a Distância (EaD), com o apoio das Tecnologias Digitais de Informação e



Comunicação (TDIC). A incorporação didática desta modalidade visa a modernização dos processos de ensino e aprendizagem, potencializando a dialogicidade entre estudantes e docentes; o desenvolvimento da autonomia e do protagonismo discente; e a revisão e transformação da prática docente na perspectiva da mediação e colaboração.

A Portaria Nº 2.117 do Ministério da Educação, de 6 de dezembro de 2019, dispõe que os cursos de graduação presenciais no Sistema Federal de Ensino poderão introduzir a oferta de carga horária na modalidade de EaD até o limite de 40% da carga horária total do curso. Assim, o curso de Engenharia de Alimentos atende a este critério, tendo em vista que a sua carga horária total é de 3.600 horas, e a carga horária EaD, é oferecida inicialmente com 36 horas, com o planejamento de expansão futura de acordo com a capacitação dos docentes do curso e a estruturação do Núcleo de Tecnologias Educacionais do Campus (NTE-TEIA).

Tanto a Portaria Nº 2.117 no âmbito da regulamentação federal, quanto a Resolução Nº 72/10-CEPE no âmbito da UFPR, estabelecem que deverão ser apresentados os métodos e práticas de ensino e aprendizagem, bem como as atividades de tutoria, controle de frequência e formas de avaliação, as TDIC e os Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) que apoiam as disciplinas com carga horária EaD em cursos presenciais. Neste contexto, o curso de Engenharia de Alimentos conta com o respaldo de duas equipes multidisciplinares a fim de garantir a melhor qualidade e inovação no uso de metodologias e tecnologias relacionadas à modalidade de ensino híbrida: a Coordenadoria de Integração de Políticas de Educação a Distância (CIPEAD), estabelecida no plano institucional, e o Núcleo de Tecnologias Educacionais (NTE) Teia, estabelecido no campus avançado da UFPR em Jandaia do Sul.

A CIPEAD tem como premissa modernizar o ensino na UFPR por meio do uso das TDIC, nas modalidades presencial, híbrida e EaD. A equipe é responsável pela manutenção da plataforma UFPR Virtual, uma versão do AVA Moodle personalizada para uso nas disciplinas dos cursos ofertados pela UFPR. Além disso, fomenta o Sistema de Bibliotecas (SIBI), gerencia o acesso a um repositório de Recursos Educacionais Abertos (REA) e disponibiliza uma equipe pedagógica para o apoio de atividades nas modalidades de ensino híbrida e EaD. Com a intenção de difundir tais modalidades, a partir do programa UFPR Híbrida lançado em 2019, a CIPEAD fomentou a criação dos Núcleos de Tecnologias Educacionais nos diversos setores e campi da UFPR, sendo um deles o NTE Teia.

O NTE Teia, por sua vez, é uma unidade assessora da direção do campus, cujo principal objetivo é desenvolver ações estratégicas para o acolhimento da comunidade acadêmica na inclusão das TDIC como ferramentas de apoio ao ensino presencial e híbrido, à extensão, à pesquisa e a intervenções com foco na comunidade externa. Os membros do núcleo são responsáveis por gerir os recursos, organizar as ações que visam auxiliar o uso dos equipamentos e apoiar a implantação do ensino híbrido nos cursos de graduação do campus.

Com o objetivo de apoiar a implementação do ensino híbrido na UFPR, a CIPEAD disponibiliza diversos cursos e materiais com itinerários formativos. Assim, o curso de Engenharia de Alimentos adotará nas disciplinas com carga horária EaD as metodologias propostas Manual de Orientações UFPR/PROGRAD -



Do Ensino Remoto ao Híbrido, ou quaisquer outras amparadas pela CIPEAD ou de conhecimento dos docentes. Entre tais metodologias, pode-se destacar as descritas a seguir.

- Rotação por estações: neste modelo o espaço físico é dividido em várias estações, cada uma com um objetivo de aprendizagem específico, e no mínimo uma das estações deve ser de trabalho online. Após um determinado tempo pré-estabelecido, os/as estudantes trocam de estação para realizar novas atividades planejadas. Tais estações devem ser independentes e o ritmo de execução das atividades deve permitir a finalização dos trabalhos pelos/as discentes.

- Laboratório rotacional: este modelo é desenvolvido entre dois espaços de trabalho, sendo um deles um laboratório de informática para realizar as atividades online. Como no modelo de rotação por estações, estipula-se um tempo para que os/as estudantes permaneçam em cada espaço para realizar tais atividades. Ao término do tempo estipulado os/as discentes mudam de espaço para realizar outras atividades.

- Sala de aula invertida: neste modelo, os tempos e espaços escolares se invertem e ganham novos significados. Ele baseia-se na disponibilização prévia para o/a estudante de uma série de recursos e atividades relacionadas ao tema da aula, como vídeos, e-books, textos, jogos, entre outros. Tais recursos levam o/a discente a refletir sobre o conteúdo a ser estudado posteriormente em sala aula. Assim, o tempo de aula é dedicado ao aprendizado mais ativo, alicerçado em projetos que permitam aos/às estudantes trabalharem juntos/as para resolver desafios propostos e executar atividades que visam a esclarecer e sanar dúvidas sobre os tópicos estudados.

Atualmente, a UFPR disponibiliza uma série de TDIC à comunidade universitária, sendo a principal delas a plataforma UFPR Virtual, o AVA institucional, no qual estão disponíveis vários recursos de comunicação e interação entre estudantes e docentes. A Cipead oferece uma série de materiais instrucionais de natureza acadêmico-administrativa para auxiliar as práticas docentes no AVA institucional. Em termos de ferramentas de apoio à implementação da modalidade de ensino híbrida, a UFPR Virtual disponibiliza inúmeros recursos, muitos deles amplamente conhecidos pelo fato de integrarem o ambiente Moodle, como: fóruns, wikis, chats, rubricas de avaliação, diferentes tipos de jogos, entre outros.

Desde dezembro de 2019, o pacote Office 365 Education, uma plataforma baseada em nuvem que inclui as versões online das soluções Microsoft mais conhecidas pelo mercado também está à disposição e em uso pelo curso. Os serviços proporcionam mais produtividade, comunicação e experiências de colaboração para docentes, discentes e técnicos/as administrativos/as. Entre os aplicativos que fazem parte do Office 365 estão disponíveis: Outlook, OneDrive, Sharepoint, Forms, Planner, Teams e versões online do Word, Excel e PowerPoint.

Além dos recursos institucionais, os docentes do curso podem fazer uso das ferramentas da plataforma Google Classroom, uma central de ensino e aprendizagem que ajuda educadores/as a gerenciar e enriquecer as experiências de aprendizagem. Ainda estão disponíveis aos/às docentes outras ferramentas de licença livre para apoiar o ensino ou a produção de REA, como: Geogebra, Scilab, RStudio, Jitsi, OBS Studio, entre outras. Em 2021, inclusive, foram adquiridos pelo campus as licenças dos aplicativos Corel



Draw VideoStudio Pro e o Adobe Premiere Pro, duas plataformas profissionais para a produção de material audiovisual que podem ser usadas para criar REA de alta qualidade. A Equipe do NTE Teia é a responsável por auxiliar a comunidade acadêmica no uso de tais plataformas.

De acordo com as orientações da CIPEAD, no início das disciplinas que possuem carga horária EaD, os/as docentes devem apresentar aos/às discentes as TDIC que serão utilizadas, incluindo um período de ambientação das tecnologias. É necessário ainda apresentar o sistema de comunicação que será utilizado para transmitir informações aos/às estudantes ao longo da disciplina. Preferencialmente devem ser usadas as ferramentas disponíveis na plataforma UFPR Virtual, como fóruns e chats. Porém, outros recursos podem ser utilizados, desde que previamente acordado com os/as discentes, como redes sociais, e-mail, grupos em aplicativos de mensagens instantâneas, entre outros. Deve-se ressaltar que o Campus da UFPR em Jandaia do Sul disponibiliza a sua estrutura de laboratórios de informática e Internet para os/as estudantes que eventualmente não tenham outras formas de acesso às TDIC, como descrito posteriormente na seção de infraestrutura.

Em relação ao modelo de tutoria, o docente da disciplina que possui carga horária em EaD assumirá, além da função de professor presencial, a de tutor, ou seja, será responsável pelo acompanhamento das atividades a distância, com a incumbência de mediar a construção do conhecimento e estimular o desenvolvimento da autonomia do aluno. O tutor realizará acessos frequentes aos sistemas de comunicação estabelecidos na disciplina (mínimo de um acesso a cada 48 horas), acompanhando, orientando, estimulando e avaliando a participação dos/as estudantes. A resolução Nº 72/10-CEPE estabelece em seu Art. 5º que “o professor-tutor deverá realizar capacitação em EaD ou ter experiência comprovada para atuar em programas de EaD e destinar carga horária específica para os momentos presenciais e para os momentos a distância”.

A UFPR possui ainda o Programa Institucional de Monitoria (PIM), cujo objetivo é aprimorar o processo de ensino e aprendizagem, promovendo tanto a formação complementar do/a discente que desempenha a função de monitor/a, quanto o cumprimento dos objetivos estratégicos do ensino de graduação. Assim sendo, o tutor das disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos com carga horária EaD pode contar com o apoio do monitor para aperfeiçoar a relação dos agentes do processo educativo com a metodologia de ensino híbrida e as TDIC.

Os docentes que ministram disciplinas na modalidade híbrida também devem detalhar como serão realizadas as avaliações e o controle de frequência dos estudantes na carga horária EaD. O controle de frequência presencial poderá ser realizado por meio de uma lista de chamada; nos momentos a distância, a participação poderá ser confirmada por meio da postagem de atividades previamente definidas pelo docente. Na plataforma UFPR Virtual pode ser realizado o upload de inúmeros arquivos em diferentes formatos, o que permite ao professor solicitar a entrega de diversos tipos de atividades digitalizadas, inclusive vídeos produzidos pelos alunos.

As TDIC descritas anteriormente nesta seção apoiam a realização de inúmeras formas de avaliação, tanto na modalidade presencial quanto EaD. Na plataforma UFPR Virtual estão disponíveis ferramentas de



avaliação como questionários, publicação de tarefas, fóruns de discussão, bancos de questões, laboratório de avaliação, recursos para realização de avaliação por pares, entre outros. A plataforma Office 365 Education também oferece ferramentas de apoio à avaliação, como os cadernos do OneNote, que permitem o compartilhamento de informações e a construção de materiais de forma coletiva ou individual. No caso da avaliação por meio de recursos audiovisuais, o docente tem à disposição as ferramentas Teams e Jitsi, em que o estudante pode produzir vídeos, de forma síncrona ou assíncrona, e enviar posteriormente para avaliação.

Diante dos elementos descritos nesta seção, deve-se enfatizar que o Ensino Híbrido é uma modalidade recente quando comparada às mais tradicionais, portanto, existe um longo caminho a ser percorrido para a sua implantação efetiva, tanto na UFPR quanto no curso de Engenharia de Alimentos. A expansão e a inovação nos processos de ensino e aprendizagem baseados no modelo híbrido ocorrerão de forma gradativa em outras disciplinas, até potencialmente atingir o teto de carga horária EaD estipulado pela Portaria Nº 2.117 do MEC. Este trabalho exige dos docentes do curso novas habilidades e novos conhecimentos. Assim, é importante destacar que a UFPR oferece suporte e assessoria para implantação, desenvolvimento e inovação das atividades pedagógicas relacionadas ao ensino híbrido, por meio da CIPEAD (no âmbito institucional) e do NTE Teia (no âmbito local).

ORIENTAÇÃO ACADÊMICA

O objetivo geral do Projeto de Orientação Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos é a promoção da melhoria do desempenho acadêmico de seus discentes mediante o acompanhamento e orientação por parte de todos os docentes do curso. O projeto acha-se descrito como anexo no presente documento.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares, assim denominadas pelo Conselho Nacional de Educação, são regulamentadas na Universidade Federal do Paraná pela Resolução nº 70/04-CEPE com a denominação de Atividades Formativas, definindo-as como “atividades complementares em relação ao eixo fundamental do currículo, objetivando sua flexibilização”. Devem contemplar a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão, assegurando seu caráter interdisciplinar em relação às diversas áreas do conhecimento, respeitando, no entanto, o Projeto Pedagógico de cada Curso.

A carga horária das atividades formativas do Curso de Engenharia de Alimentos será de 180 horas e a normatização específica de sua validação será fixada pelo Colegiado do Curso, o qual validará as atividades apresentadas pelos discentes mediante tabela de convergência de horas estruturada segundo o rol de atividades estabelecido pela Resolução nº 70/04-CEPE em seu artigo 4º. Este rol poderá ser completado por outras atividades que o Colegiado de Curso vier a aprovar. As Atividades Formativas serão distribuídas pelos seguintes grupos, sem prejuízo de outros que venham a ser formados:

1. Atividades de ensino (monitoria, PET, disciplinas eletivas, oficinas didáticas, educação a distância, projetos vinculados à licenciatura, e outras).



2. Atividades de pesquisa e inovação (projetos de pesquisa, iniciação científica, produtos, e outras).
3. Atividades de extensão e cultura (projetos e cursos de extensão e cultura, ações de voluntariado, participação em programas e projetos institucionais, e outras).
4. Atividades voltadas à profissionalização (estágios não obrigatórios, participação em Empresa Júnior reconhecida formalmente como tal pela UFPR, e outras).
5. Atividades de representação (membro de comissão, representação acadêmica em conselhos, e outras).
6. Eventos acadêmico-científicos (seminários, jornadas, congressos, simpósios e outros).

Para integralização das horas de Atividades Formativas o aluno deverá apresentar atividades em pelo menos três grupos dos grupos estabelecidos.

Ao longo de sua graduação, o estudante do curso de Engenharia de Alimentos deve cumprir 180 horas de atividades formativas que, na UFPR, estão previstas pela Resolução n.º 70/04 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, conforme seu Art. 4º.

O regulamento das Atividades Formativas no escopo do PPC do curso, bem como sua fundamentação e critérios, encontra-se como anexo a este documento.

ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio, conceituado como elemento curricular de caráter formador e como um ato educativo supervisionado previsto para o Curso de Engenharia de Alimentos, está regulamentado em consonância com a definição do perfil do profissional egresso, bem como com os objetivos para a sua formação.

O Projeto Pedagógico do Curso do Curso de Engenharia de Alimentos prevê a realização de estágio em duas modalidades: o estágio obrigatório e o não obrigatório. O objetivo dessas modalidades de estágio é de viabilizar ao aluno o aprimoramento técnico-científico na formação de Engenheiro de Alimentos, mediante a análise e a solução de problemas concretos em condições reais de trabalho, por intermédio de situações relacionadas a natureza e especificidade do curso e da aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos nas diversas disciplinas previstas no PPC. O estágio obrigatório terá carga horária de **225 horas** a serem cumpridas no décimo semestre.

O Regulamento do Estágio consta no Anexo II deste PPC, pelo qual são estabelecidas as normas para a sua realização em ambas as modalidades previstas.

TRABALHO DE CONCLUSÃO

O Trabalho de Conclusão de Curso é um componente curricular obrigatório que tem por finalidade oportunizar ao aluno do Curso de Engenharia de Alimentos a integração e sistematização de conteúdos e experiências desenvolvidos e apropriados ao longo da periodização curricular, a partir de fundamentação teórica e metodológica orientada pelos docentes do curso.

Este componente curricular divide-se em TCC I, a ser ofertado no nono período com carga horária total de 30 horas, e TCC II, a ser ofertado no décimo período com carga horária total de 150 h. Na disciplina de TCC I os estudantes deverão elaborar a proposta de projeto ou artigo e em TCC II os estudantes deverão



desenvolver o trabalho proposto. O Regulamento do TCC consta no Anexo 4 do Projeto Pedagógico, no qual são estabelecidas as normas para orientação e elaboração do trabalho, bem como para apresentação, defesa e avaliação.

EXTENSÃO

As atividades Curriculares de Extensão (ACE) constituem-se como atividades que se integram à matriz curricular do Curso de Engenharia de Alimentos, sendo portanto, um processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, cuja finalidade é promover a interação transformadora “entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino” (BRASIL, 2018, Art. 3). O presente projeto pedagógico incorpora os princípios extensionistas preconizados pela UFPR: Impacto e transformação social; Interação dialógica; Interdisciplinaridade; Indissociabilidade entre Ensino/Pesquisa/Extensão; e Impacto na formação dos estudantes.

Essas atividades de caráter obrigatório do PPC do Curso de Engenharia de Alimentos, totalizam 10% do total da carga horária do curso, ou seja, 352 (trezentos e cinquenta e duas) horas, e têm como finalidade ressaltar o valor das atividades de extensão universitária que contribuem para efetiva indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Essas atividades devem envolver “diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante, priorizando sua ação para as áreas de grande pertinência social”. (BRASIL, 2014, Meta 12 estratégia 7).

As concepções e diretrizes que norteiam as ACE no ensino superior são:

- I - A contribuição na formação integral do estudante, estimulando sua formação como cidadão crítico e responsável;
- II - O estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade;
- III - A promoção de iniciativas que expressem o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção, e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;
- IV - A promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;
- V - O incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;
- VI - O apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social de cada estabelecimento superior de educação;
- VII - A atuação na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, com a realidade brasileira.

Dessa forma, essas atividades inserem-se nas seguintes modalidades:



- I. Programas;
- II. Projetos;
- III. Cursos de oficinas;
- IV. Eventos e
- V. Prestação de serviços.

O Regulamento da ACE consta no Anexo V deste PPC, pelo qual são estabelecidas as normas para a sua realização.

MATRIZ CURRICULAR

O Curso de Engenharia de Alimentos tem a finalidade de proporcionar condições para que o aluno desenvolva competências e habilidades referentes ao perfil profissional desejado, objetivos propostos e alinhados às novas Diretrizes Curriculares Nacionais Para os Cursos de Engenharia (Resolução CNE nº 2, de 24 de abril de 2019 e Resolução CNE/CES nº 1, de 26 de março de 2021). A matriz curricular oferece conteúdos de formação básica e específica que se integram mediante processo educativo fundamentado na articulação entre teoria e prática. Também contempla a prática da Extensão Universitária em conformidade com a Resolução nº 86/2020-CEPE que versa sobre a Creditação das Atividades Curriculares de Extensão, a Resolução nº 57/2019-CEPE acerca das Atividades de Extensão na UFPR e a Instrução Normativa N° 001/2022-PROGRAD que Regulamenta os Procedimentos Administrativos para a Integralização da Extensão. A matriz curricular é prevista na Resolução que fixa o Currículo Pleno do Curso, constante no Anexo I deste PPC. E o elenco que estabelece as disciplinas e práticas profissionais a serem criadas consta do Anexo II.

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA MATRIZ CURRICULAR

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período	9º Período	10º Período
Matemática I 90h	Matemática II 60h	Matemática III 60h	Matemática IV 60h	Termodinâmica I 60h	Análise de Alimentos 60h	Refrigeração 45h	Operações Unitárias III 45h	Projetos Industriais 60h	Estágio Supervisionado Obrigatório 225h
Química Geral 45h	Física I 60h	Física II 60h	Física III 60h	Microbiologia Geral 30h	Lab. de Operações Unitárias I 45h	Operações Unitárias II 45h	Tecnologia de Frutas e Hortaliças 45h	Embalagem de Alimentos 45h	
Química Geral Exp 15h	Física Experimental I 30h	Física Experimental II 30h	Física Experimental III 30h	Mecânica dos Materiais 60h	Termodinâmica II 45h	Sistemas de Qualidade 45h	Análise Sensorial 60h	Modelagem de Processos 45h	TCC II 150h
Álgebra Linear e Geometria Analítica 60h	Desenho Técnico 45h	Cálculo Numérico 60h	Fenômenos de Transporte 60h	Tratamento de Resíduos Industriais 30h	Microbiologia de Alimentos 60h	Processos Fermentativos e Enzimáticos 60h	Lab. de Operações Unitárias II 45h	Gestão de Pessoas 30h	
Introdução à Eng. de Alimentos 30h	Química Orgânica 45h	Algoritmos e Programação 60h	Tecnologia da Decisão I 60h	Química de Alimentos 45h	Transferência de Calor e Massa 60h	Tecnologia de Cereais 45h	Tecnologias Emergentes 45h	Economia e Administração Agroindustrial 45h	
Ciência, Tecnologia e Sociedade 30h	Estatística I 45h	Química Analítica 45h	Físico Química 30h	Bioquímica II 45h	Operações Unitárias I 60h	Análise Instrumental de Alimentos 45h	Tecnologia de Leite e Derivados 60h	Práticas de Empreendedorismo 30h	
Introdução à Extensão 30h	Balanço de Massa 30h	Optativa I 60h	Bioquímica I 30h	Optativa II 60h	Higiene e Segurança de Alimentos 30h	Gestão Ambiental 30h	Tecnologia de Produtos Carnêos 60h	TCC I 30h	
Estatística I 30h	Matérias Primas Agropecuárias 30h					Optativa III 60h		Optativa IV 60h	
330h	345h	375h	330h	330h	360h	375h	360h	345h	375h
Carga horária total sem Atividades Formativas									3525 horas
Atividades Formativas									75 horas
Carga horária total com Atividades Formativas									3600 horas



PARTE 2 - ANEXOS

ANEXO I - REGULAMENTO DO PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO ACADÊMICA

REGULAMENTO DO PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO ACADÊMICA CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Regulamenta o programa de orientação acadêmica no Curso de Engenharia de Alimentos do Campus Jandaia do Sul da UFPR.

O Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos no uso de suas atribuições conferidas pelo artigo 50 do Estatuto da Universidade Federal do Paraná, considerando:

- que a orientação acadêmica permite uma reflexão aprofundada sobre o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão inerentes à trajetória dos alunos e possibilita a tomada de decisão quanto às medidas a serem tomadas frente aos fatores institucionais e pessoais que interferem no cotidiano da vida acadêmica dos discentes e ocasionam retenção e evasão;
- a necessidade de estabelecer as diretrizes gerais que definem a política de orientação acadêmica no Curso de Engenharia de Alimentos;
- o disposto na Resolução no 95/15 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;

RESOLVE:

SEÇÃO I DOS OBJETIVOS

Art. 1º O Regulamento de Orientação Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos visa orientar estudantes em sua trajetória acadêmica no curso de graduação em Engenharia de Alimentos, no intuito de identificar preventivamente e criar soluções para a superação de obstáculos ao processo de ensino-aprendizagem, reduzindo a retenção e a evasão, conforme previsto pela Resolução N° 95-A/15-CEPE. Dentre as ações previstas estão:

- I - Acolher estudantes ingressantes ao contexto universitário viabilizando a sua integração.
- II. Orientar a trajetória estudantil quanto ao currículo do curso e às escolhas a serem feitas.
- III. Informar, no início do período letivo ou quando necessário, sobre:
 - a) A Resolução que fixa o currículo do Curso, o Projeto Pedagógico do Curso e as Resoluções que estiverem em vigor;
 - b) A existência de procedimentos normativos contidos na Resolução de Normas Básicas de Controle e Registro da Atividade Acadêmica dos Cursos de Graduação e Educação Profissional e Tecnológica da UFPR;
 - c) O Manual Estudantil;
 - d) A existência de Programas de Bolsas Institucionais tais como: Monitoria, Iniciação Científica, Extensão e Assistência Estudantil, entre outras;
 - e) A dinâmica de funcionamento das atividades complementares e dos estágios, bem como as resoluções que normatizam os procedimentos necessários para a realização dos mesmos;



f) O funcionamento organizacional da instituição (Conselhos, Pró-Reitorias, Coordenações, Departamentos, Bibliotecas etc.) e das representações estudantis.

IV. Desenvolver a autonomia e o protagonismo das estudantes e dos estudantes na busca de soluções para os desafios do cotidiano universitário;

V. Contribuir para sanar os fatores de retenção, desistência e abandono, promovendo ações que identifiquem e minimizem os problemas no âmbito do curso, encaminhando, quando necessário, às instâncias competentes para as devidas providências.

§ 1º O Programa de Orientação Acadêmica deverá seguir os princípios de tutoria.

§ 2º Entende-se por tutoria o método centrado no estudante que cria a oportunidade de acompanhamento do processo de formação, através da aplicação de atividades extracurriculares para o desenvolvimento integral da aprendizagem, devendo a tutora ou o tutor estabelecer um elo entre estudantes e a própria estrutura acadêmica.

SEÇÃO II

DO FUNCIONAMENTO

Art. 2º No início de cada ano letivo, mediante escolha em reunião de colegiado, serão destacados docentes para a função de Tutoria, bem como seus respectivos grupos de discentes, cuja composição deve preferencialmente manter juntos os discentes de mesma turma.

§1º Os nomes da Tutoria e seus respectivos orientandos deverão ser divulgados aos acadêmicos em edital no início de cada ano letivo.

§2º Cada turma (entrada anual prevista de 50 alunos por turma) possuirá um docente Tutor ou uma docente Tutora, ocupante de cargo efetivo, para cada ano letivo, devendo ser membro titular do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos.

§3º A Tutoria de cada turma será indicada, primeiramente, por manifestação espontânea dos docentes interessados. Caso não haja manifestação espontânea para tutoria de todas as turmas, o presidente do colegiado fará a indicação dos docentes tutores observando o histórico de participação destes no programa (da menor para a maior).

§4º A orientação estabelecida terá vigência de um ano letivo, devendo haver a designação do mesmo ou de outro Tutor ou Tutora a cada início de ano letivo. Em caso de eventual necessidade de substituição da Tutoria por afastamento, licença ou outra questão específica, a mesma deverá ser comunicada formalmente pelo Colegiado de Curso que procederá a substituição.

§5º Os grupos de orientação também poderão sofrer reorganizações em função do fluxo discente, mas as mesmas deverão ocorrer preferencialmente no início do ano letivo e ser formalmente comunicada pelo Colegiado do Curso.

§6º A coordenação do curso será responsável pela certificação dos participantes, discriminando o ano, a carga horária e o número de participantes.



§7º A tutoria é uma atividade docente como tal poderá ser utilizada para sua progressão e sua promoção.

Art. 3º A Tutoria de cada turma deverá estabelecer um Plano de Orientação, em conjunto com os discentes orientandos e as discentes orientandas, acordando as formas de acompanhamento (individual ou em grupo) e sua operacionalização, bem como o cronograma de encontros presenciais que deve contar com a periodicidade mínima de dois encontros semestrais. A duração prevista de cada encontro é de, pelo menos, 5 minutos por aluno. As datas de orientação presenciais deverão ser agendadas com antecedência mínima de 48 horas.

Parágrafo único - A comunicação virtual poderá ser utilizada como forma complementar de acompanhamento e orientação.

Art. 4º Para formalizar a orientação acadêmica, os orientandos, as orientandas e a Tutoria deverão preencher o relatório individual de acompanhamento, conforme modelo disponibilizado pela Coordenação (Anexo I).

Parágrafo único. Quando houver necessidade de encaminhamento de alunos pela tutoria a outra unidade da UFPR, o tutor ou a tutora e o discente ou a discente devem preencher e assinar as fichas de encaminhamento e retorno de encaminhamento (Anexos II e III).

Art. 5º Os documentos gerados no Programa de Orientação Acadêmica serão arquivados na Secretaria Acadêmica dos Cursos.

Art. 6º A participação dos e das discentes no programa de orientação acadêmica é obrigatória.

Parágrafo único. Mediante justificativa formal, apresentada a cada ano letivo à Tutoria, o ou a discente poderá ser dispensado das atividades.

SEÇÃO III

DAS ATRIBUIÇÕES DOS PARTICIPANTES

Art. 7º São atribuições do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos no âmbito do Programa de Orientação Acadêmica:

- I. Elaborar e aprovar o regulamento do Programa de Orientação Acadêmica do curso, conforme o Regimento Geral da UFPR;
- II. Supervisionar e orientar o cumprimento da orientação acadêmica;
- III. Avaliar periodicamente os resultados obtidos no Programa de Orientação Acadêmica a partir das informações provenientes das avaliações institucionais e dos relatórios do programa, propondo alterações quando necessário;
- IV. Estabelecer o cronograma de orientação prevendo as atividades de acolhimento e acompanhamento de acordo com o calendário acadêmico;
- V. Definir a composição numérica dos grupos de estudantes por tutor;
- VI. Registrar a orientação acadêmica mantendo histórico das atividades;
- VII. Deliberar sobre a substituição da tutoria, quando devidamente solicitada;



VIII. Consolidar os relatórios apresentados pela tutoria;

Art. 8º São atribuições da tutoria:

I. Acompanhar o desempenho estudantil sob sua responsabilidade, verificando a cada período letivo as notas ou conceitos obtidos e eventuais reprovações, destacando a importância do rendimento na sua formação acadêmica;

II. Propor ações resolutivas para as dificuldades encontradas pelo estudante sugerindo alternativas, tais como: cancelamento de disciplina, aproveitamento de conhecimento, trancamento de curso, aulas de reforço;

III. Conhecer o Projeto Pedagógico do Curso e as resoluções e normativas da UFPR;

IV. Orientar estudantes quanto ao cumprimento da matriz curricular e auxiliá-los na seleção das disciplinas, tanto das obrigatórias quanto das optativas, a serem cursadas a cada período letivo, assegurando que o grau de dificuldade e carga horária desta seleção tenha como referência o desempenho acadêmico apresentado;

V. Elaborar plano de estudos em comum acordo com o estudante e a coordenação, visando reorganizar a sua trajetória acadêmica;

VI. Apresentar as possibilidades de participação das estudantes e dos estudantes em projetos de pesquisa, em projetos de extensão, em programas de iniciação à docência e em eventos científicos;

VII. Sugerir às estudantes e aos estudantes, quando necessário, os serviços oferecidos pela UFPR para apoio psicológico e social e/ou de serviços de saúde;

VIII. Dialogar com a coordenação do curso para adequar sua tutoria às especificidades do curso da estudante e do estudante;

IX. Apresentar ao Colegiado do Curso relatório de participação das tutoradas e dos tutorados nas atividades realizadas, ao final de cada período letivo;

Art. 9º São atribuições dos e das discentes:

I. Conhecer o Projeto Pedagógico do Curso, as resoluções e as normativas, o calendário acadêmico específico do seu curso, bem como seus direitos e deveres como estudante da UFPR;

II. Comparecer aos encontros agendados em comum acordo com a tutoria, mantendo-a informada sobre o seu desempenho acadêmico;

III. Cumprir o Plano de Estudos elaborado;

IV. Procurar a tutora ou o tutor em caso de alguma dúvida e sempre que julgar necessário;

V. Fornecer subsídios à tutora ou ao tutor para o preenchimento do relatório de orientação acadêmica;

VI. Solicitar ao Colegiado do Curso, substituição da tutora ou do tutor, mediante apresentação de justificativa.

VII. Apresentar à tutoria: histórico escolar, desempenho parcial nas avaliações durante o período de orientação, retorno dos encaminhamentos realizados, justificativa de ausência nos encontros (se aplicável), e outras informações solicitadas a critério da tutoria.



SEÇÃO IV

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 10. O Projeto de Orientação Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos será avaliado periodicamente pelo Colegiado de Curso.

Art. 11. Os casos omissos neste regulamento serão julgados no Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos.

ANEXO II - REGULAMENTO DE ATIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARES

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Art. 1º Ao longo de sua graduação, o estudante do curso de Engenharia de Alimentos deve cumprir 75 (setenta e cinco) horas de atividades formativas que, na UFPR, estão previstas pela Resolução n.º 70/04 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, conforme seu Art. 4º.

Art. 2º Da carga horária total, aconselha-se que um mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) desta seja cumprida durante a realização do núcleo básico e a carga horária faltante seja completada ao longo do curso restante.

I DAS ATIVIDADES FORMATIVAS

Art. 3º Entende-se por atividades formativas aquelas que possibilitam ao aluno adquirir conhecimentos de interesse para sua formação pessoal e profissional, reconhecidos por meio de avaliação e que constituem um meio de ampliação de seu currículo, com experiências e vivências acadêmicas internas e/ou externas ao curso.

Art. 4º As atividades formativas integram o currículo pleno do curso de graduação, constituindo-se em elemento indispensável para obtenção do grau correspondente, conforme aponta a legislação vigente, abrangendo o percentual da carga horária estabelecido pelo projeto pedagógico do curso.

II DA FINALIDADE DAS ATIVIDADES FORMATIVAS COMPLEMENTARES

Art. 5º As Atividades formativas têm a finalidade de enriquecer o processo ensino-aprendizagem, privilegiando: a complementação da formação social e profissional; as atividades de disseminação de conhecimentos e prestação de serviços; as atividades de assistência acadêmica e de iniciação científica e tecnológica; as atividades desenvolvidas no âmbito de programas de difusão cultural.

III DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 6º Das atribuições dos participantes no processo de avaliação das Atividades Formativas tem-se que:



§1º São atribuições discentes:

- I. conhecer o Regulamento das Atividades Formativas do curso;
- II. aproveitar as oportunidades ao longo de sua formação, enriquecendo-a com a execução das atividades relacionadas ao ensino, à pesquisa, à inovação, à extensão, à cultura, à profissionalização, à representação estudantil e aos eventos acadêmico/científicos;
- III. informar e comprovar adequadamente, em período apropriado de acordo com o regulamento, as atividades realizadas a fim de obter a consolidação das mesmas em seu histórico escolar;
- IV. ao comprovar a certificação, organizar os certificados colocando-os na mesma ordem que as atividades informadas em um único formulário de entrega;
- V. em caso de dúvida da Comissão de avaliação das Atividades Formativas, prestar os devidos esclarecimentos ou apresentar o documento original;
- VI. em caso de necessidade, solicitar revisão sobre a validação das atividades formativas ao Colegiado de Curso;
- VII. participar na indicação ou na própria qualidade de representante discente junto à comissão responsável pela validação das atividades formativas;

§2º São atribuições Comissão Responsável pela Avaliação das Atividades Formativas:

- I. validar as atividades formativas encaminhadas pelos discentes;
- II. informar à Coordenação de Curso a carga horária total de atividades formativas validada para cada acadêmico ou acadêmica que entregou formulário no referido período e emitir um relatório contendo aqueles e aquelas que consolidaram o total de horas exigidas para seu Curso;
- III. julgar casos omissos neste regulamento.

a) A comissão responsável pela validação das atividades formativas será formada por, no mínimo, dois professores pertencentes ao colegiado do curso de Engenharia de Alimentos. A comissão será presidida por um destes docentes, escolhido na Reunião de Colegiado que indicar a comissão, a quem caberá a condução dos trabalhos de validação.

b) Poderá fazer parte da comissão um discente, com nome escolhido dentre os discentes regularmente matriculados no curso e indicado pela representação discente no colegiado, cuja função será de acompanhar a validação das atividades formativas. Esta indicação discente será renovada anualmente, permitida 01 (uma) recondução.

§3º São atribuições do Colegiado de Curso:

- I. aprovar os membros para a composição da comissão de avaliação das atividades formativas e sua presidência;
- II. julgar recursos provenientes das discordâncias referentes à validação realizada pela comissão de avaliação das atividades formativas.

§4º São atribuições do Coordenação de Curso:

- I. regulamentar as atividades formativas referentes ao Curso;



II. divulgar em edital a carga horária total de atividades formativas validada para cada acadêmico ou acadêmica que entregou formulário no referido período;

III. informar a Secretaria Geral dos Cursos do Campus Avançado em Jandaia do Sul os acadêmicos e acadêmicas que consolidaram o total de horas necessárias às Atividades Formativas.

§5º São atribuições da Secretaria Geral dos Cursos do Campus Avançado em Jandaia do Sul:

I. receber e arquivar os formulários e certificados das atividades formativas dos discentes dos cursos em período já pré-estabelecido nesse Regulamento;

II. lançar a carga horária mínima exigida para o cumprimento das Atividades Formativas no histórico escolar do acadêmico ou da acadêmica a partir da solicitação da Coordenação de Curso.

IV DA AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES FORMATIVAS

Art. 7º Não serão consideradas como atividades formativas: as atividades desenvolvidas profissionalmente, com vínculo empregatício e sujeitas à legislação trabalhista; e as atividades obrigatórias de cidadania, tais como cursos de condução de veículos, serviço militar, atividades relacionadas às Eleições vinculadas ao Tribunal Superior Eleitoral, entre outras.

Art. 8º Para atender os requisitos de carga horária em atividades formativas exigidos na matriz curricular do Curso de Engenharia de Alimentos o acadêmico deverá executar no mínimo três diferentes atividades, abrangendo pelo menos três dos grupos apresentados no Art. 13.

§1º Nenhuma atividade poderá ser pontuada duas ou mais vezes, portanto cada atividade deverá ser vinculada a um único grupo.

§2º Somente serão validadas as atividades desenvolvidas durante o período de integralização do curso.

Art. 9º Para comprovação da carga horária cumprida em atividades formativas, o acadêmico deverá reunir cópias de todos os documentos comprobatórios e apresentá-los à Secretaria Geral dos Cursos do Campus Avançado de Jandaia do Sul, juntamente com o formulário de apresentação preenchido e com os documentos originais para conferência.

§1º Os documentos comprobatórios serão recebidos pela Secretaria Geral dos Cursos, uma vez ao longo de cada semestre letivo.

§2º Os documentos comprobatórios somente deverão ser entregues à Secretaria Geral dos Cursos do Campus Avançado de Jandaia do Sul após a integralização das horas exigidas no Projeto Pedagógico do Curso.

§3º A comissão responsável verificará a validade dos documentos comprobatórios e classificará cada atividade em um grupo, conforme Art. 13.

§4º A comissão responsável encaminhará à Coordenação de Curso, até o final de cada semestre letivo, a carga horária total de atividades formativas validada daqueles acadêmicos/acadêmicas que entregou o formulário no referido período. A Coordenação de Cursos divulgará tais informações em edital.

§5º Para efeito de acompanhamento do processo de avaliação das atividades formativas, conceitua-se:



1. Grupo/Atividades/Horas Informados: correspondem respectivamente às informações fornecidas pelo discente ao preencher o formulário de entrega das atividades formativas.
2. Grupo/Atividades/Horas Validados: corresponde à conferência feita pela comissão responsável entre a manifestação do discente e a informação constante no certificado.
3. Grupo/Atividades/Horas Considerados: corresponde ao julgamento da comissão responsável quanto à pertinência do Grupo ou Atividade de acordo com o Art. 13 e a carga horária consolidada em função da valoração máxima permitida por Item e Grupo.

Art. 10. Após a integralização da carga horária total de atividades formativas exigida para o Curso, de acordo com o Art. 8º, a comissão responsável emitirá um relatório contendo os acadêmicos/acadêmicas que consolidaram as horas. Este relatório será encaminhado à Coordenação de Curso, que por sua vez solicitará à Secretaria Geral dos Cursos do Campus Avançado em Jandaia do Sul o lançamento das horas no histórico escolar do acadêmico ou da acadêmica.

§1º Serão lançadas no histórico escolar do acadêmico apenas as horas mínimas exigidas para integralização curricular.

Art. 11. Caso a comissão responsável tenha dúvidas quanto à validade de algum documento comprobatório, poderá solicitar esclarecimentos ao acadêmico ou a apresentação do documento original.

Art. 12. Caso o discente discorde da não validação de atividades formativas, por parte da comissão responsável, o mesmo deverá encaminhar uma solicitação de revisão ao Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos (ver anexo XI).

Art. 13. As atividades formativas serão consideradas de acordo com os seis grupos descritos a seguir e reconhecidas mediante apresentação dos devidos documentos comprobatórios:

Grupo I - Atividades Formativas de Ensino				
Valoração Máxima do Grupo: 40 horas				
Item	Atividade	Documento comprobatório	Observações	Valoração Máxima
1.1	Aprovação em disciplinas eletivas de graduação ou pós-graduação	Histórico escolar ou documento assinado emitido pela instituição em que o aluno cursou a disciplina	Disciplinas eletivas ofertadas pela UFPR mas que não constam na grade oficial do curso; ou disciplinas isoladas cursadas em outra instituição de ensino superior.	16 horas



1.2	Participação em grupos de estudos temáticos, monitoria e programa de educação tutorial (PET) e projetos vinculados à licenciatura	Declaração emitida pela coordenação do grupo, constando a carga horária	Contempla aluno bolsista ou voluntário Modelo de declaração - Anexo II	24 horas
1.3	Cursos de idiomas, de informática ou cursos de nível técnico, ligados ou não à UFPR	Certificado emitido pela instituição ou escola, constando a carga horária	-	16 horas
1.4	Atividades de ensino à distância	Certificado emitido pela instituição ou escola, constando a carga horária	-	8 horas
1.5	Cursos de extensão, minicursos, palestras, oficinas didáticas e atividades afins, fora de eventos científicos	Certificado emitido pela instituição ou responsável, constando a carga horária	Modelo de declaração - Anexo III	16 horas
1.6	Intercâmbios em outras IFES ou no exterior	Certificado emitido pela instituição contendo carga horária	-	24 horas



Grupo II - Atividades Formativas de Pesquisa e Inovação

Valoração Máxima do Grupo: 40 horas

Item	Atividade	Documento comprobatório	Observações	Valoração Máxima
2.1	Atividades de pesquisa ou iniciação científica na UFPR ou em entidade de pesquisa reconhecida, no Brasil ou no exterior	Certificado constando a carga horária total ou declaração emitida pelo professor orientador	Contempla aluno bolsista ou voluntário Modelo de declaração Anexo IV	40 horas

Grupo III - Atividades Formativas de Extensão e Cultura

Valoração Máxima do Grupo: 40 horas

Item	Atividade	Documento comprobatório	Observações	Valoração Máxima
3.1	Atividades de extensão vinculadas à UFPR (programas ou projetos ou cursos ou eventos ou prestação de serviço)	Certificado ou declaração do professor/orientador ou coordenador da atividade extensionista (devidamente registrada junto à PROEC); e plano de trabalho ou relatório das atividades desenvolvidas assinado pelo professor/orientador ou coordenador da atividade.	Programa e projeto que contenha aluno bolsista ou voluntários, nos cursos o aluno deverá atuar como ministrante; na prestação de serviços devem atuar como prestadores de serviço. Modelo de declaração - Anexo V	32 horas



3.2	Participação em programas de voluntariado não vinculados à UFPR (atividades comunitárias, beneficentes, CIPAS, brigadas de incêndio, entre outras)	Certificado ou declaração do responsável na entidade ou instituição, pelo programa ou ação desenvolvida.	De acordo com a lei nº. 9608/98 caracteriza-se como trabalho voluntário: a atividade não remunerada, prestada por pessoa física à entidade pública de qualquer natureza ou a instituição privada de fins não lucrativos, que tenha objetivos cívicos, culturais, educacionais, científicos, recreativos ou de assistência à pessoa.	16 horas
3.3	Atividades artísticas e culturais em grupos da UFPR	Certificado ou declaração da Coordenadoria de Cultura da UFPR	-	8 horas
3.4	Visitas técnicas extracurriculares	Declaração do professor responsável pela visita, constando a carga horária	Modelo de declaração - Anexo VI	02 horas/visita 08 horas/total
3.5	Participação no programa de Bolsa SiBi	Certificado ou Declaração	-	8 horas
Grupo IV - Atividades Formativas voltadas à Profissionalização				
Valoração Máxima do Grupo: 40 horas				
Item	Atividade	Documento comprobatório	Observações	Valoração Máxima



4.1	Estágio não obrigatório na UFPR	Certificado emitido pela PROGRAD ou declaração do supervisor ou orientador, constando a carga horária total	Contempla as atividades desenvolvidas no Programa de Voluntariado Acadêmico (PVA) da UFPR	24 horas
4.2	Estágio não obrigatório fora da UFPR	Certificado emitido pela PROGRAD ou declaração do supervisor ou orientador, constando a carga horária total	-	24 horas
4.3	Participação em Empresa Júnior reconhecida formalmente e como tal pela UFPR	Declaração do professor responsável pela Empresa Júnior	Serão validadas até duas horas por mês de exercício Modelo de declaração - Anexo VII	24 horas
4.4	Participação em desafios ou competições técnicas, científicas ou culturais	Certificado emitido pela entidade organizadora do evento	Será validada uma hora por participação quando não constar a carga horária	8 horas

Grupo V - Atividades Formativas de Representação

Valoração Máxima do Grupo: 16 horas



Item	Atividade	Documento comprobatório	Observações	Valoração Máxima
5.1	Representação estudantil em órgãos de deliberação e entidades estudantis (Departamentos, Conselhos Setoriais e Superiores, Colegiados e Centro Acadêmico, UNE, DCE e outros)	Declaração da entidade de representação	Serão validadas até duas horas por mês de participação Modelo de declaração - Anexo VIII	8 horas
5.2	Representação do curso ou da UFPR em eventos municipais, estaduais ou nacionais ou da UFPR	Declaração da entidade de representação ou do responsável pela organização do evento, incluindo carga horária	Modelo de declaração - Anexo IX	8 horas



5.3	Atividades desportivas representando o respectivo curso na UFPR, a UFPR, o Estado do Paraná ou o Brasil, coletivas ou individuais	Certificado ou declaração da instância representada, incluindo carga horária	Modelo de declaração - Anexo X	8 horas
5.4	Representação estudantil em comissão eleitoral em Eleições na UFPR	Declaração da entidade de representação ou do responsável pela organização, incluindo carga horária	Caso não comprovada carga horária serão consideradas duas horas por atividade	4 horas
Grupo VI - Eventos Acadêmico-Científicos				
Valoração Máxima do Grupo: 40 horas				
Item	Atividade	Documento comprobatório	Observações	Valoração Máxima



6.1	Participação em seminários, jornadas, fóruns, encontros, congressos, simpósios, cursos, oficinas, palestras, festivais e atividades afins desenvolvidos como ou durante eventos científicos	Certificado do evento, com carga horária comprovada ou com programa do evento anexado	Caso não haja comprovação da carga horária serão consideradas quatro horas por dia de atividade	24 horas/total
6.2	Publicação de artigo, livro ou capítulo de livro, resumo, resenha, material didático	Cópia da publicação, com a respectiva referência	As publicações de livros com ISBN/ISSN apontarão 40 horas cada; as publicações de artigos em revistas indexadas ou de capítulos de livros com ISBN/ISSN apontarão 20 horas cada; as publicações não indexadas e resumos apontarão cinco horas cada	40 horas
6.3	Apresentação de trabalho científico na forma de pôster ou apresentação oral	Certificado de apresentação	Apresentações de pôster apontarão duas horas cada; apresentações orais apontarão quatro horas cada	8 horas



6.4	Organização, coordenação ou monitoria de seminários, jornadas, fóruns, encontros, congressos, simpósios, cursos, oficinas, palestras, festivais e atividades afins	Declaração emitida pela comissão organizadora do evento ou instância equivalente	Caso não haja comprovação da carga horária serão consideradas cinco horas por dia de atividade do evento	16 horas
6.5	Participação como palestrante, conferencista, integrante de mesa-redonda, ministrante de minicurso em evento científico	Declaração emitida pela comissão organizadora do evento ou instância equivalente	Caso não haja comprovação da carga horária será considerada uma hora por dia de atividade do evento	8 horas
6.6	Participação em diretoria de grupo de estudo temático	Declaração do professor coordenador do grupo	Serão validadas quatro horas por semestre de participação. Modelo de declaração: Anexo XI	8 horas

ANEXO III - REGULAMENTO DE ESTÁGIO DO CURSO DE Engenharia de Alimentos

REGULAMENTO DE ESTÁGIO



Capítulo I DA NATUREZA

Art. 1º O Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos do Campus de Jandaia do Sul da UFPR prevê a realização de estágio nas modalidades de estágio obrigatório e de estágio não obrigatório, em conformidade com as diretrizes curriculares Lei nº 11.788/2008, Resolução nº 70/04-CEPE, Resolução nº 21/18-CEPE, Resolução nº 46/10-CEPE e Instruções Normativas decorrentes. Os estágios serão desenvolvidos conforme o estabelecido no presente Regulamento.

Art. 2º O estágio conceituado como elemento curricular de caráter formador e como um ato educativo supervisionado previsto para o Curso de Engenharia de Alimentos, deve estar em consonância com a definição do perfil do profissional egresso, bem como com os objetivos para a sua formação propostos no Projeto Pedagógico do Curso.

Capítulo II DO OBJETIVO

Art. 3º O objetivo das duas modalidades de estágio previstas no Art. 1º é de viabilizar ao aluno o aprimoramento técnico-científico na formação de Engenheiro(a) de Alimentos, mediante a análise e a solução de problemas concretos em condições reais de trabalho, por intermédio de situações relacionadas a natureza e especificidade do curso e da aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos nas diversas disciplinas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Capítulo III DOS CAMPOS DE ESTÁGIO

Art. 4º Constituem campos de estágio as entidades de direito público e privado, instituições de ensino, profissionais liberais, a comunidade em geral e as unidades internas da UFPR que apresentem as condições estabelecidas nos Artigos 4º e 5º da Resolução nº 46/10 - CEPE, denominados a seguir como Concedentes de Estágio.

Art. 5º As Concedentes de Estágio, bem como os agentes de integração conveniados com a UFPR ao ofertar vagas de estágio, devem respeitar as normas institucionais e as previstas no presente Regulamento.

Capítulo IV DA COMISSÃO ORIENTADORA DE ESTÁGIO (COE)

Art. 6º A COE do Curso de Engenharia de Alimentos será composta pelo Coordenador do Curso e/ou o Vice-Coordenador e dois ou mais professores que compõe o Colegiado de Curso, com a seguinte competência:

I. Definir os critérios mínimos exigidos para o aceite de estágios não obrigatórios e os realizados no exterior, em conformidade com as resoluções e instruções normativas vigentes da PROGRAD.

II. Planejar, controlar e avaliar os estágios não obrigatórios realizados, mantendo o fluxo de informações relativas ao acompanhamento e desenvolvimento dos estágios em processo, bem como assegurar a socialização de informações junto à Coordenação do Curso.



III. Analisar a documentação e a solicitação do estágio frente à natureza do Curso de Engenharia de Alimentos e às normas emanadas do presente Regulamento.

IV. Compatibilizar as ações previstas no Plano de Atividades do Estágio, quando necessário.

V. Convocar reuniões com os professores orientadores e alunos estagiários sempre que se fizer necessário, visando a qualidade do acompanhamento e soluções de problemas ou conflitos.

VI. Socializar sistematicamente as normas institucionais e orientações contidas no presente Regulamento junto ao corpo discente.

Capítulo V DO ACOMPANHAMENTO, ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO

Art. 7º Em conformidade com a Resolução nº 46/10-CEPE, todos os estágios devem ser acompanhados e orientados por um professor vinculado ao Curso de Engenharia de Alimentos e por profissional da área ou de área afim da concedente do estágio, seja na modalidade de obrigatório ou não obrigatório.

Art. 8º A orientação de estágio deve ser entendida como assessoria dada ao aluno no decorrer de sua prática profissional por docente da UFPR, de forma a proporcionar o pleno desempenho de ações, princípios e valores inerentes à realidade da profissão de Engenheiro(a) de Alimentos.

Art. 9º A orientação do estágio em conformidade com a normatização interna será na modalidade indireta, ou seja, por meio de relatórios, reuniões, visitas ocasionais à concedente do estágio onde se realizarão contatos e reuniões com o profissional supervisor.

Art. 10. A supervisão do estágio será de responsabilidade do profissional da área, na concedente do estágio que deverá acompanhar o estagiário no desenvolvimento do seu plano de atividades.

Art. 11. São atribuições do Professor Orientador:

- a) Verificar e assinar o Plano de Atividades de Estágio elaborado pelo aluno e supervisor da concedente.
- b) Realizar o acompanhamento do estágio mediante encontros periódicos com o aluno, visando a verificação das atividades desempenhadas por seu orientado e assessoria nos casos de dúvida;
- c) Estabelecer um canal de comunicação sistemática, via correio eletrônico ou outra forma acordada com o estagiário e seu supervisor da Concedente.
- d) Proceder ao menos uma visita à Concedente do Estágio ou participar de reunião on-line para conhecimento do campo, verificação das condições proporcionadas para o estágio e adequação das atividades, quando necessária.
- e) Solicitar o relatório de atividades no máximo a cada seis (6) meses elaborado pelo aluno e aprovado pelo supervisor da Concedente.

Art. 12. São atribuições do Supervisor da Concedente:

- a) Elaborar e assinar o Plano de Atividades de Estágio em conjunto com o estagiário.
- b) Acompanhar o desenvolvimento das atividades previstas;
- c) Verificar a frequência e assiduidade do estagiário;
- d) Proceder a avaliação do desempenho do estagiário, conforme modelo padronizado pela UFPR.



Art. 13. São atribuições do Aluno Estagiário:

- a) Elaborar e assinar o “Plano de Atividades de Estágio” em conjunto com o supervisor da Concedente.
- b) Coletar as assinaturas devidas no “Termo de Compromisso de Estágio”.
- c) Frequentar os encontros periódicos estabelecidos pelo Professor Orientador para acompanhamento das atividades.
- d) Respeitar as normas internas da Concedente do Estágio e desempenhar suas atividades dentro da ética profissional.
- e) Respeitar as normas de estágio do Curso de Engenharia de Alimentos.
- f) Elaborar relatório de estágio no máximo a cada seis meses ou quando solicitado pelo professor orientador ou supervisor da Concedente.

Capítulo VI DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Art. 14. O aluno do Curso de Engenharia de Alimentos deverá realizar estágio obrigatório com carga horária de 225 horas, mediante matrícula na disciplina de Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos, para fins de integralização curricular.

Art. 15. A disciplina de Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos deverá ser realizada no décimo período, conforme periodização recomendada no Projeto Pedagógico do Curso, devendo ser a única matrícula do aluno no semestre.

Parágrafo Único. Casos de excepcionalidade poderão ser analisados pela COE para autorização da matrícula na disciplina de Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos fora da periodização recomendada.

Art.16. Para a realização do estágio obrigatório deverá ser providenciada a documentação exigida pela legislação vigente, ou seja, termo de compromisso e plano de atividades, devidamente assinados pelas partes envolvidas.

Art.17. O acompanhamento dos estágios obrigatórios é de responsabilidade do professor orientador da disciplina de Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos.

Art. 18. No decorrer do estágio o aluno deverá apresentar relatórios parciais para fins de acompanhamento, conforme solicitação do professor orientador e ao término do estágio o relatório final devidamente aprovado pelo seu supervisor da Concedente do Estágio.

Art. 19. Para avaliação final e aprovação na disciplina, o aluno deverá entregar um resumo das atividades desempenhadas e fará defesa oral de seu relatório de estágio conforme os critérios estabelecidos pela COE:

- I. Resumo (até 30 linhas) de acordo com as normas da UFPR a ser entregue à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos conforme calendário previsto pela Coordenação;
- II. 10 minutos para a apresentação do relatório pelo discente;
- III. 15 minutos para comentários e arguição para cada membro da Banca de Exame, sendo que pelo menos um membro deverá ser da COE.



Parágrafo Único. Para aprovação final, o aluno deverá obter no mínimo o grau numérico 50 de média aritmética, na escala de zero a cem no conjunto das atividades definidas no Plano de Ensino da disciplina.

Art. 20. Para fins de validação de frequência na disciplina, o aluno deverá comprovar a realização de no mínimo 90% da carga horária prevista no projeto pedagógico do curso.

Parágrafo Único. A reposição de eventuais faltas será permitida somente em caso de doença, devidamente comprovada por atestado médico.

Capítulo VII DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Art. 21. A modalidade de estágio não obrigatório realizada por alunos do Curso de Engenharia de Alimentos poderá ser reconhecida como atividade formativa complementar, conforme previsto no Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 22. Para autorização de estágio não obrigatório pela Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos, inicialmente o aluno deverá atender aos seguintes requisitos:

- I. Estar matriculado com a carga mínima exigida no semestre.
- II. Ter cursado 100% das disciplinas previstas nos dois primeiros semestres iniciais do curso.
- III. Não ter reprovação em nenhuma disciplina por falta no semestre imediatamente anterior à solicitação.

§ 1º. Aplica-se o contido nos incisos I e III para as solicitações de prorrogação de estágios já em andamento.

§ 2º. Não serão autorizados estágios para alunos que tenham integralizado o currículo.

Art. 23. Para a formalização do estágio não obrigatório a Concedente deverá ter ciência e aceitar as normas institucionais da UFPR para este fim, bem como proceder à lavratura do respectivo Termo de Compromisso de Estágio.

Parágrafo Único. Os procedimentos e documentação para a formalização do estágio não obrigatório para os alunos do Curso de Engenharia de Alimentos deverão seguir a ordem abaixo referida:

- a) Apresentação do Termo de Compromisso de Estágio e do Plano de Atividades de Estágio devidamente preenchidos e assinados pelos responsáveis na Concedente do Estágio.
- b) Histórico escolar atualizado e indicação do professor orientador no Plano de Atividades de Estágio.
- c) Entrega da documentação na Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos para análise da COE e posterior aprovação do Coordenador do Curso.
- d) Após aprovação, a documentação deverá ser encaminhada à Coordenação Geral de Estágios da PROGRAD para homologação e cadastramento.

Art. 24. A duração do estágio não obrigatório deverá ser de no mínimo um semestre letivo e no máximo dois anos, conforme legislação em vigor.

Art. 25. O acompanhamento do estágio não obrigatório pelo professor da UFPR deverá seguir o contido no Capítulo V do presente Regulamento.



Art. 26. Após o término do estágio não obrigatório, o aluno poderá solicitar o respectivo certificado à Coordenação Geral de Estágios da PROGRAD, mediante apresentação de relatório e da ficha de avaliação aprovada pela COE do Curso.

Capítulo VIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 27. Os estágios realizados pelos alunos do Curso de Engenharia de Alimentos, seja obrigatório ou não obrigatório, deverão seguir os procedimentos estabelecidos na normatização interna da UFPR e estar devidamente cadastrados na Coordenação Geral de Estágios da PROGRAD.

§ 1º Caso seja utilizada a documentação padrão da UFPR, deverá seguir o modelo disponível no site da PROGRAD.

§ 2º Poderão ser utilizados os serviços de agentes de integração para a regulamentação dos estágios, desde que devidamente conveniados com a UFPR.

§ 3º Os convênios firmados para regulamentação de estágios, quando necessários, somente poderão ser assinados pela Coordenação Geral de Estágios da PROGRAD, conforme delegação de competência dado pelo Reitor.

Art. 28. Este Regulamento deverá ser analisado e revisado pela respectiva Comissão Orientadora de Estágio e homologado pelo Colegiado de Curso de Engenharia de Alimentos, após suas composições.

Art. 29. Os casos não previstos no presente Regulamento serão definidos pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos.

ANEXO IV - REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Art. 1º A realização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Engenharia de Alimentos é requisito parcial obrigatório para obtenção do diploma de graduação.

Art. 2º O TCC tem os seguintes objetivos:

1. Integrar o conhecimento apropriado e produzido durante o curso, aplicando-o mediante temática escolhida e apresentada segundo as normas de metodologia científica da UFPR, assegurando o domínio das formas de investigação bibliográfica e de documentação, a redação, a apresentação final de um projeto ou um artigo de periódico na área de atuação do curso e a defesa pública e verbal.
2. Estimular os esforços do aluno, visando a aperfeiçoar sua capacidade criadora e de organização.
3. Possibilitar a avaliação global da prática necessária ao aluno para que, uma vez graduado, possa atuar com as competências e habilidades necessárias ao seu desempenho.
4. Possibilitar a realização de produção teórica, científica, experimental e crítica na área de formação.

Art. 3º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Engenharia de Alimentos será composto pelas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) e Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II).



Art. 4º Estará apto a se matricular na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) o aluno que concluir com aprovação, pelo menos, 70 % das disciplinas do curso. Estará apto a se matricular na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II) o aluno que tiver sido aprovado na disciplina de TCC I e tiver assistido, no mínimo, duas defesas de TCC.

1. O cálculo do percentual de integralização de disciplinas será feito de acordo com a fórmula: $(\text{Total integralizado}/(\text{Total do curso}-108 \text{ h})) \times 100$
2. Caso o aluno opte pelo projeto, a disciplina JAL021 - Projetos industriais - é pré-requisito para realização.

Art. 5º O Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos deverá eleger entre seus membros o Coordenador de TCC para mandato de 1 (um) ano, podendo ser estendido por mais 1 (um) ano.

Art. 6º No início do período letivo, o Coordenador de TCC convocará os alunos matriculados na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso para fornecer informações sobre o regulamento, esclarecer dúvidas e recolher os temas sugeridos pelos alunos.

Art. 7º Compete ao Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos em relação ao TCC.

1. Reunir-se ordinariamente uma vez a cada semestre letivo e extraordinariamente sempre que necessário.
2. Homologar as indicações de professores orientadores e, em casos especiais, substituí-los, sempre que possível com base nas sugestões feitas pelos alunos.
3. Homologar os temas a serem abordados no TCC.
4. Estabelecer critérios e exigências mínimas para a elaboração do TCC.
5. Aprovar o calendário das etapas de avaliação proposto pelo Coordenador de TCC em conjunto com a Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos.
6. Homologar a indicação dos membros para a composição das Bancas de Exame.
7. Homologar os resultados das Bancas de Exame.
8. Após avaliação periódica, propor e aprovar alterações neste regulamento.
9. Resolver e emitir parecer sobre os casos omissos neste Regulamento.

Art. 8º O Coordenador do TCC responsabilizar-se-á pelo melhor encaminhamento administrativo e burocrático das etapas do processo de avaliação e terá as seguintes atribuições:

1. Colaborar para a celeridade do cumprimento do disposto nesse Regulamento.
2. Elaborar o cronograma de todas as tarefas e avaliações relacionadas ao TCC.
3. Viabilizar a interlocução entre alunos e professores orientadores, sempre que necessário.
4. Realizar uma reunião com os alunos no início do período de oferta (Art. 5º) para esclarecimento das normas vigentes do TCC e apresentação do Cronograma.
5. Receber dos professores orientadores os resultados da avaliação final e encaminhar para homologação pelo Colegiado do Curso.
6. Receber dos professores orientadores a versão final dos trabalhos escritos, contendo Ficha catalográfica e Termo de Aprovação, e encaminhar os TCCs para Coordenação de Curso que



fará o depósito no Repositório Digital Institucional da UFPR, por meio do Sistema de Bibliotecas (SiBi).

7. Propor mudanças no Regulamento do TCC, para que sejam encaminhadas ao Núcleo Docente Estruturante para posterior homologação pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos.

Parágrafo Único. Os serviços de secretaria serão fornecidos pela Secretaria Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos.

Art. 9º A realização do TCC está condicionada à orientação de um professor, o qual pode ser sugerido pelo aluno, e cuja homologação será feita pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, mediante consulta aos professores indicados.

§ 1º O professor orientador de cada TCC poderá ser sugerido pelos alunos entre os professores do *Campus Avançado Jandaia do Sul*, disponíveis para orientação de TCC.

§ 2º Caso seja necessário, e em acordo com o Professor Orientador, o aluno poderá valer-se de um Coorientador, o qual poderá ser um Professor ou Técnico Pós-Graduado, ou consultor.

Art. 10. O Professor orientador responsabilizar-se-á pelo encaminhamento acadêmico de cada aluno sob sua supervisão e terá as seguintes atribuições:

1. Orientar o aluno nas diversas etapas de elaboração do TCC.
2. Registrar a presença dos alunos em todas as sessões de orientação durante o semestre letivo por meio de assinaturas, em ficha elaborada pelo Coordenador de TCC.
3. Encaminhar ao Coordenador do TCC, no prazo solicitado, o resultado da avaliação final.
4. Participar da Banca de Exame de cada TCC orientado.
5. Participar de Bancas de Exame de outros TCCs, quando designado pela Coordenação do TCC.
6. Encaminhar ao Coordenador do TCC a versão final entregue pelo aluno após realização das correções sugeridas pela banca.

Art. 11. Problemas de incompatibilidade entre orientador e orientando deverão ser informados por escrito, o mais breve possível, ao Coordenador do TCC, que poderá resolver o problema ou, em casos mais complexos, encaminhá-los para o Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos.

Art. 12. As Bancas de Exame terão 3 (três) membros, sendo assim constituídas:

1. Professor orientador como membro nato com direito a substituição mediante justificativa aprovada em reunião de Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos.
2. 2 (dois) professores indicados pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos dentre os Professores do Magistério Superior.

Art. 13. Compete aos membros da Banca de Exame:

1. Analisar o TCC e devolver a cópia com anotações por escrito depois de sua apresentação verbal e defesa pública.
2. Fazer comentários verbais e arguir o aluno no decorrer da apresentação pública do TCC.
3. Emitir Parecer, por escrito, sobre a defesa pública e verbal do aluno após a apresentação pública do TCC em formulário próprio, elaborado pelo Coordenador do TCC, assinado pelo aluno e pela



Banca, e entregue ao Coordenador do TCC logo após o término da apresentação pública.

Parágrafo Único. As decisões da Banca de Exame são soberanas, não cabendo recursos por parte dos alunos envolvidos no processo.

Art. 14. O processo de desenvolvimento e avaliação do TCC constará das seguintes etapas, todas elas obrigatórias ao discente:

I. A disciplina TCC I será composta de:

1. Escolha do orientador, entrega do formulário de Orientação, Tema e tipo de trabalho (projeto ou artigo) ao Coordenador de TCC, para homologação, assinado pelo discente e orientador.
Estabelecimento em conjunto (discente e orientador) dos prazos para segunda e terceira etapas.
2. Entrega da proposta de Projeto ou Artigo de TCC ao professor orientador conforme prazo estabelecido na primeira etapa.
3. Entrega da primeira versão escrita do TCC ao orientador conforme prazo estabelecido na primeira etapa.

II. A disciplina TCC II será composta de:

1. Desenvolvimento do trabalho experimental do artigo ou desenvolvimento do projeto, conforme etapas e cronograma estabelecidos em conjunto (discente e orientador).
2. Entrega da versão escrita do TCC para a apreciação do orientador conforme cronograma.
3. Entrega da versão escrita do TCC para leitura e apreciação da banca no prazo de 15 dias de antecedência da data prevista para defesa.
4. Apresentação oral e defesa pública do TCC.
5. Entrega da versão final do TCC ao professor orientador.

Art. 15. A proposta de projeto deverá conter os seguintes elementos obrigatórios:

1. Folha de rosto.
2. Sumário.
3. Objetivos gerais e objetivos específicos.
4. Justificativa com delimitação do problema e indicação de referências que destaquem a importância do projeto.
5. Desenvolvimento do projeto: descrição das matérias-primas, dos processos e do produto, com Referencial Teórico.
6. Cronograma de elaboração do projeto e de redação do TCC.
7. Referências

Parágrafo único: A proposta de projeto deverá ser escrita conforme as *Normas para Apresentação de Documentos Científicos* da UFPR.

Art. 16. A proposta do artigo de periódico deverá conter os seguintes elementos obrigatórios:

1. Título.
2. Autores.



3. Resumo e palavras-chave.
4. Introdução e/ou Revisão bibliográfica.
5. Material e métodos.
6. Resultados preliminares (se houver).
7. Referências.

Parágrafo único: A proposta de artigo de periódico deverá ser escrita conforme as *Normas para Apresentação de Documentos Científicos* da UFPR.

Art. 17. São critérios para análise da proposta de TCC:

1. Objetividade e consistência da proposta.
2. Compatibilidade com os objetivos do curso.
3. Nível adequado de complexidade quantitativa e qualitativa do trabalho.
4. Viabilidade técnica e cronológica de realização do TCC.
5. Facilidade de acesso a dados para a realização do TCC.
6. Qualidade da apresentação da proposta.

Art. 18. O TCC deverá ser realizado individualmente pelo aluno com orientação contínua do professor orientador.

Parágrafo Único. Sujeito a aprovação pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, um TCC poderá ser realizado por dois alunos, devendo ficar bem definidas as atividades de cada um, e a mesma nota atribuída pela banca será aplicada aos dois alunos.

Art. 19. O documento escrito do projeto deverá conter as seguintes partes, de acordo com as *Normas para Apresentação de Documentos Científicos* da UFPR:

1. Capa.
2. Folha de rosto com as seguintes informações: nome do discente; número de matrícula; título da monografia, instituição acadêmica, curso de graduação, nome do professor orientador, local, data.
3. Dedicatória (opcional).
4. Agradecimentos (opcional).
5. Lista de tabelas, ilustrações e abreviaturas e/ou siglas e/ou símbolos (quando necessário).
6. Resumo e palavras-chave.
7. Abstract (resumo em inglês) e keywords (palavras-chave em inglês).
8. Sumário.
9. Texto do TCC: deverá incluir no mínimo todos os itens contemplados no Art. 15 e o fluxograma e a descrição dos processos, os equipamentos, *layout*, o balanço de massa e energia com memorial de cálculos.
10. Referências.
11. Glossário (quando necessário).



12. Apêndices e/ou Anexos (quando necessário).

Parágrafo Único. O texto integral deverá conter, acima de 20 (vinte) páginas, descontados os elementos pré e pós-textuais.

Art. 20. O documento final do artigo de periódico deverá conter os seguintes elementos obrigatórios:

1. Capa.
2. Folha de rosto com as seguintes informações: nome do discente; título do trabalho, instituição acadêmica, curso de graduação, nome do professor orientador, local, data.
3. Ficha catalográfica (o orientador deverá solicitar ao setor de referência da biblioteca e encaminhar ao discente).
4. Termo de aprovação.
5. Dedicatória (opcional).
6. Agradecimentos (opcional).
7. Lista de tabelas e Lista de figuras e/ou ilustrações.
8. Lista de abreviaturas e/ou siglas e/ou símbolos (quando necessário).
9. Título.
10. Autores.
11. Resumo e palavras-chave.
12. Título em inglês.
13. Abstract (resumo em inglês) e keywords (palavras-chave em inglês).
14. Sumário.
15. Introdução e/ou Revisão de Literatura.
16. Material e métodos.
17. Resultados e Discussão.
18. Conclusão.
19. Referências.
20. Apêndices e/ou Anexos (quando necessário).

Art. 21. São critérios para a análise do TCC:

1. Adequação às normas metodológicas estabelecidas neste documento.
2. Clareza, consistência e objetividade do texto.
3. Compatibilidade com os objetivos do curso.

Parágrafo Único. O trabalho apresentado deverá demonstrar conhecimentos substanciais da área trabalhada e deverá seguir as normas de citação e de apresentação da UFPR.

Art. 22. A avaliação do TCC após apresentação e defesa perante a Banca consistirá em graus numéricos de 0 (zero) a 100 (cem), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver grau numérico maior ou igual a cinquenta (50) de média aritmética, na escala de zero (0) a cem (100), no conjunto das tarefas realizadas, incluída a apresentação e defesa pública e frequência mínima de 75 % nos encontros de trabalho com o seu professor orientador.



§ 1º O grau final conferido na quarta etapa, apresentação final e defesa, será a média aritmética dos graus conferidos pela Banca Examinadora, e deverá ser repassado por escrito ao Coordenador do TCC para encaminhamento final junto ao sistema de notas da universidade.

§ 2º O orientando deverá ter um mínimo de 06 (seis) encontros em diferentes semanas com seu professor orientador no decorrer do período letivo para poder participar da defesa de seu trabalho.

§ 3º A constatação de todo e qualquer tipo de plágio, no todo ou em partes do TCC, terá como consequência a reprovação sumária do aluno, sujeitando-o à repreensão por parte dos órgãos competentes da UFPR.

Art. 23. Considera-se como integrantes do processo de avaliação do TCC os seguintes elementos:

1. Documento impresso (ou digital), a ser entregue para cada membro da Banca Examinadora.
2. Defesa pública e oral do TCC, material complementar se necessário.

Art. 24. A defesa pública e oral do TCC deverá acontecer, obrigatoriamente, nas instalações do Campus Jandaia do Sul, em data, hora e local estipulados pelo Coordenador do TCC, e respeitando o seguinte cronograma:

1. 20 a 30 minutos para a apresentação do discente.
2. 30 minutos para comentários e arguição dos membros da Banca de Exame.
3. 10 minutos para reunião e deliberação da Banca Examinadora.

Art. 25. São garantidos todos os direitos autorais aos seus autores, condicionados à citação do nome do professor orientador toda vez que mencionado, divulgado, exposto e publicado.

Parágrafo Único. Os direitos de propriedade intelectual do TCC, no caso de venda, deverão estar estipulados em contrato assinado entre seu autor e a Universidade.

Art. 26. Os casos omissos no presente regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos.

Art. 27. O presente regulamento entrará em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos da UFPR - *Campus* Jandaia do Sul.

ANEXO V - REGULAMENTO DE EXTENSÃO

NOTA

A proposta ora descrita na reformulação do Projeto Político Pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos da UFPR está estruturada da seguinte maneira:

Na modalidade ACE I. Oferta da disciplina Introdução À Extensão (JAN032A), totalizando 30 horas.

Na modalidade ACE II. Oferta das disciplinas Optativas Práticas Extensionistas (códigos JAL050A, JAL051A, JAL052A, JAL053A), totalizando 225 horas.

Na modalidade ACE III. Os estudantes podem escolher livremente participar de projetos extensionistas oferecidos no âmbito do curso de Engenharia de Alimentos ou em quaisquer outros projetos extensionistas da UFPR.

Na modalidade ACE IV. A previsão de eventos, cursos, feiras, simpósios e eventos de caráter similar.

Esclarecendo que fazem parte da agenda acadêmica do Campus Jandaia do Sul a Semana de Recepção



aos Calouros, a Semana Acadêmica do Curso, a Feira de Cursos e Profissões e a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia.

Na modalidade ACE V. A convalidação de atividades extensionistas realizadas e certificadas de forma externa à UFPR.

Desta forma, o estudante tem condições de concluir suas atividades curriculares de extensão dentro de um percurso formativo integralmente associado ao curso de Engenharia de Alimentos (num total de 360 horas). Contudo, o estudante poderá optar por realizar experiências extensionistas em outros cursos do campus, tendo flexibilidade para delinear seu percurso formativo sem esgotar as possibilidades oferecidas no curso de Engenharia de Alimentos.

REGULAMENTO DE EXTENSÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DO CAMPUS JANDAIA DO SUL

Estabelece as diretrizes e procedimentos para a creditação das Atividades Curriculares de Extensão no âmbito do Curso Superior de Engenharia de Alimentos - Campus Jandaia do Sul.

O Colegiado do Curso Superior de Engenharia de Alimentos, no uso de suas atribuições conferidas pelo artigo 50 do Estatuto da Universidade Federal do Paraná, e considerando:

Resolução CNE 7/2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação PNE 2014-2024 e dá outras providências.

Resolução CEPE 57/2019, que dispõe sobre as atividades de Extensão na Universidade Federal do Paraná.

Resolução CEPE 86/2020, que dispõe sobre a Creditação das Atividades de Extensão.

Art. 1º Regularizar no âmbito do curso as Atividades Curriculares de Extensão (ACE), contemplando 365 horas da carga horária total do currículo recomendado, envolvendo atividades desenvolvidas pelos(as) discentes, como parte da carga horária obrigatória prevista para integralização do currículo do curso.

§1º A carga horária das disciplinas extensionistas exigida no currículo, após aprovação da reformulação curricular do curso, deverá ser cumprida pelos(as) estudantes que ingressarem em 2023 e posteriormente.

Art. 2º Os princípios que norteiam as Atividades Curriculares de Extensão no curso são:

- I. interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões contemporâneas presentes no contexto social;
- II. formação cidadã do(a) discente marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular;
- III. produção de mudanças na própria instituição superior e nos demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais;



IV. articulação entre ensino, extensão e pesquisa, ancorada em processo pedagógico único, interprofissional, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico.

Art. 3º As Atividades Curriculares de Extensão no curso de Engenharia de Alimentos, em especial, têm os seguintes objetivos, não limitando a estes:

- I. fortalecer a relação entre universidade e sociedade
- II. Contribuir na formação integral do estudante, estimulando sua formação como cidadão e profissional ético, crítico e responsável.
- III. estabelecer o diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade local, nacional e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade.
- IV. atender as demandas da comunidade externa a partir da integração dos conhecimentos obtidos pelos(as) estudantes durante o curso.
- V. estimular os esforços do estudante, visando a aperfeiçoar sua capacidade criadora e de organização pessoal e profissional.
- VI. promover iniciativas que expressem o compromisso social da UFPR com todas as áreas, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;
- VII. promover a reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;
- VIII. incentivar à atuação da comunidade acadêmica e técnica administrativa na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;
- IX. possibilitar a avaliação global da prática necessária ao estudante para que, uma vez graduado, possa atuar com as competências e habilidades necessárias ao seu desempenho.
- X. incentivar a atuação dos estudantes na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, com a realidade brasileira.

Art. 4º São consideradas atividades de extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas, as instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do discente.

Art. 5º Conforme Resolução CEPE 86/2020, as modalidades de inserção da extensão na matriz curricular do Curso de Engenharia de Alimentos dar-se-ão por Atividade Curricular de Extensão (ACE), contemplando:

ACE I Disciplina introdutória de fundamentação da Extensão, obrigatória no primeiro período para todos os cursos de graduação;

ACE II Disciplinas obrigatórias e/ou optativas com previsão de uma parte da carga horária destinada à participação em ações de Programas ou Projetos de Extensão;



ACE III Participação estudantil em Programas ou Projetos de Extensão da UFPR;

ACE IV Participação estudantil como integrante organizadora e/ou ministrante de cursos e eventos ou participante de ações de prestação de serviço, que estejam todos vinculados a Programas ou Projetos de Extensão.

Art. 6º As disciplinas de caráter extensionista exigidas no currículo que norteiam e estabelecem os objetivos a serem desenvolvidos para as Atividades Curriculares de Extensão no curso do são:

I - Introdução as Atividades Extensionistas Modalidade ACE I, 30 horas, no primeiro período.

II. Práticas Extensionistas I Modalidade ACE II.

III. Práticas Extensionistas III Modalidade ACE III.

IV. Práticas Extensionistas III Modalidade ACE IV.

Art. 7º É responsabilidade dos(as) discentes do curso acompanhar a oferta das disciplinas ACEs e cursá-las de forma a possibilitar a totalização da carga horária obrigatória durante o período previsto para formação.

Parágrafo Único. Os(as) discentes poderão desenvolver atividades na modalidade ACE IV e ACE V em outros cursos ou Instituições de Ensino Superior para efeitos de comprovação de atividades formativas exigidas no curso.

Art. 8º As atividades e projetos de extensão serão acompanhadas pela Comissão de Extensão do curso.

§1º Haverá uma única Comissão de Extensão, indicada pelo Colegiado com mandato de 2 (dois) anos.

§2º A Comissão de Extensão preferencialmente deverá ser formada por professores que coordenam ou coordenaram programas/projetos de extensão.

§3º A Comissão de Extensão deverá ser composta de pelo menos três (3) servidores, sendo no mínimo dois (2) docentes.

Art. 9º A Comissão de Extensão, deverá, sempre que possível, propor projetos e/ou programas de extensão institucionais visando, entre outros:

I. ampliar os projetos e programas de extensão propostos e mantidos pelos docentes que fazem parte do Colegiado do Curso;

II. ampliar as opções para participação efetiva dos(as) discentes do curso em atividades extensionistas;

III. validar e creditar a carga horária da efetiva participação dos discentes nos eventos, feiras, congressos e equivalentes;

IV. avaliar a segurança de aplicações, sistemas de informação e redes sociais, orientando a sociedade sobre as melhores práticas de uso.



Art. 10. Compete à Comissão de Extensão:

- I. coordenar, orientar e acompanhar as ações de extensão realizadas no âmbito do curso, nos termos da creditação das atividades de extensão, respeitada a autonomia docente no que se refere a projetos e programas por ele coordenado.
- II. avaliar o caráter formativo e extensionista das ações de extensão realizadas pelo(a) estudante em concordância com os objetivos definidos no Art. 3º.
- III. propor ao Colegiado do Curso na forma de Resoluções e Instruções Normativas as orientações necessárias para a execução e acompanhamento das atividades de extensão.

Art. 11. A Comissão de Extensão reunirá ordinariamente duas vezes por semestre e extraordinariamente, mediante convocação da presidência da Comissão ou da Coordenação do Curso.

§ 1º A primeira reunião ordinária semestral tem por finalidade levantar, avaliar e catalogar os projetos e ações extensionistas em andamento ou aprovados, visando a melhor inserção dos discentes.

§ 2º A segunda reunião ordinária semestral tem por finalidade a avaliação das atividades desenvolvidas e a produção de relatório síntese a ser apreciado pelo Colegiado do Curso.

§ 3º O relatório deverá informar ao Colegiado a relação entre o número de estudantes e horas atendidas, e a demanda de estudantes e carga horária, com o objetivo de fomentar a adequação do número de programas/projetos de extensão necessários para o bom andamento do curso.

Art. 12. Todas as reuniões da Comissão de Extensão deverão ter convocação e pauta definidas com no mínimo de 48 horas antes da realização da reunião.

Art. 13. Para cada reunião da Comissão de Extensão deverá ser lavrada a ata correspondente, registrando a participação dos membros da comissão, os assuntos tratados e as decisões tomadas. Parágrafo único. Os membros do Colegiado do Curso podem participar das reuniões, especialmente, quando o docente estiver coordenando os programas/projetos de interesse ao curso.

Art. 14. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Extensão, cabendo recurso de suas decisões ao Colegiado do Curso Superior de Engenharia de Alimentos.

