

1 **ATA DA 9ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE**
2 **ENGENHARIA DE ALIMENTOS, REALIZADA NO DIA 29 DE JUNHO DE 2016.**

3 Aos vinte e nove dias do mês de junho de dois mil e dezesseis, às dez horas e trinta
4 minutos, na Sala 48 no prédio da UFPR, *Campus* Avançado de Jandaia do Sul,
5 reuniu-se o colegiado do curso de Engenharia de Alimentos. A sessão foi presidida
6 pelo coordenador do Curso, professor Daniel Angelo Longhi, com a participação dos
7 docentes: Ana Claudia Nogueira Mulati, Fábio Meurer, Juliana Verga Shirabayashi e
8 Leomara Floriano Ribeiro. Ainda presentes os técnicos administrativos Marcelo
9 Eduardo Russo e Andriara Tossani e a discente Pamela Henenge Czarneski.
10 Ausência justificada dos docentes André Luiz Justi e Érika de Castro Vasques e dos
11 discentes Rafael Gonçalves Dias, Luiz Eduardo Nochi de Castro e Rosana Rabelo
12 Mançano. **Ordem do dia: PLANOS DE ATIVIDADES GRADUAÇÃO SANDUÍCHE:**
13 O coordenador, professor Daniel Angelo Longhi apresentou ao colegiado do curso os
14 planos de estudo (anexos I e II) dos alunos Rafael Gonçalves Dias e Débora
15 Alessandra Jones Battocchio para Graduação Sanduíche no Isara em Lyon/França
16 (Projeto BRAFAGRI). Os discentes cursarão 9 disciplinas, sendo que duas delas,
17 conforme avaliado pela vice-coordenadora Leomara Floriano Ribeiro, são
18 equivalentes a disciplina JAL016 – Controle de qualidade, legislação, segurança dos
19 alimentos e industrial. O intercâmbio terá duração de 2 semestres com diversos
20 benefícios para os estudantes. Após avaliação dos membros, o projeto foi aprovado
21 por unanimidade. Nada mais havendo a tratar, o Presidente, professor Daniel Angelo
22 Longhi, às dez horas e quarenta e oito minutos, encerrou a reunião, da qual eu,
23 Andriara Tossani, Secretária, lavrei a presente Ata, que vai assinada por mim, pelo
24 Presidente e demais presentes.

25 **Secretária** – Andriara Tossani _____

26 **Presidente** – Daniel Angelo Longhi _____

27 **Docente** – Ana Claudia Nogueira Mulati _____

28 **Docente** – Fábio Meurer _____

29 **Docente** – Juliana Verga Shirabayashi _____

30 **Docente** – Leomara Floriano Ribeiro _____

31 **Técnico Administrativo** – Marcelo Eduardo Russo _____

32 **Discente** – Pamela Henenge Czarneski _____

ATA DA 9ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ANEXO I

Nome do Candidato: RAFAEL GONÇALVES DIAS

PLANO DE ESTUDOS PROPOSTO E APROVADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Disciplinas	Carga Horária	Equivalência no Brasil (quando houver)	Nº de Créditos
BUSINESS - (S7-ENTR)	188 Horas		10
ENVIRONMENT IN FOOD PROCESSING SYSTEMS - (S7-ENV)	49,5 Horas		3
FRENCH LESSONS - (S7-FLE-AUT)	27 Horas		2
FRENCH LESSONS - (S8-FLE-PR)	48 Horas	1.	2
INTEGRATION WEEK - (S7-FLE-I)	19 Horas		1
QUALITY IN FOOD PROCESSING SYSTEMS - (S7-QSA)	54 Horas	Controle de qualidade, legislação, segurança dos alimentos e industrial (JAL 016)	3
RISKS MANAGEMENT IN AGRICULTURE AND FOOD PROCESSING - (OPT-A3 / S8 – GRAAL)	66 Horas		3
SUSTAINABLE DEVELOPMENT AND AGRIBUSINESS - (OPT-D2 / S8 – DDIAA)	98 Horas		4
WORKMANSHIP OF FOOD PRODUCTION PARAMETERS - (OPT-E2 / S8 - M3P)	99 Horas	Controle de qualidade, legislação, segurança dos alimentos e industrial (JAL 016)	4

ATA DA 9ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ANEXO II

Nome do Candidato: DÉBORA ALESSANDRA JONES BATTOCCHIO

PLANO DE ESTUDOS PROPOSTO E APROVADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Disciplinas	Carga Horária	Equivalência no Brasil (quando houver)	Nº de Créditos
BUSINESS - (S7-ENTR)	188 Horas		10
ENVIRONMENT IN FOOD PROCESSING SYSTEMS - (S7-ENV)	49,5 Horas		3
FRENCH LESSONS - (S7-FLE-AUT)	27 Horas		2
FRENCH LESSONS - (S8-FLE-PR)	48 Horas		2
INTEGRATION WEEK - (S7-FLE-I)	19 Horas		1
QUALITY IN FOOD PROCESSING SYSTEMS – (S7-QSA)	54 Horas	Controle de qualidade, legislação, segurança dos alimentos e industrial (JAL 016)	3
RISKS MANAGEMENT IN AGRICULTURE AND FOOD PROCESSING - (OPT-A3 / S8 – GRAAL)	66 Horas		3
SUSTAINABLE DEVELOPMENT AND AGRIBUSINESS - (OPT-D2 / S8 – DDIAA)	98 Horas		4
WORKMANSHIP OF FOOD PRODUCTION PARAMETERS - (OPT-E2 / S8 – M3P)	99 Horas	Controle de qualidade, legislação, segurança dos alimentos e industrial (JAL 016)	4