

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS, FARMACÊUTICAS E DE ALIMENTOS
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM TECNOLOGIA DE CARNES E LEITES

O Curso de Pós-Graduação (Especialização) em Ciência dos Alimentos – modalidade Educação à Distância, constitui-se de 6 módulos de estudos (disciplinas) sobre a Tecnologia de Carnes e Leites, relativos às técnicas de processamento e controle de qualidade das matérias primas de origem animal. O curso é realizado através do Sistema e-aula, da UFPel, neste ambiente (e-aula) o aluno realizará exercícios e participará de encontros síncronos através de webconf com os professores. Cada disciplina contempla uma carga de 102 horas/aula para o seu aprendizado. O término do curso efetiva-se através de um encontro presencial onde ocorrerá a apresentação de um trabalho de conclusão de curso. Mais informações estão contempladas no regimento do Curso disponível em (<http://wp.ufpel.edu.br/pgca/documentos>). A Coordenação indica como **indispensável a leitura deste documento.**

O contato dos coordenadores e dos professores com os discentes ocorre, principalmente, por e-mail, assim é de responsabilidade do aluno manter seu e-mail e telefone atualizados junto à coordenação.

No **primeiro semestre do curso (2025/02)**, vocês deverão solicitar a matrícula nas seguintes disciplinas:

- Módulo 1 - Matérias-Primas de Origem Animal
- Módulo 2 - Derivados Lácteos.
- Módulo 3 - Derivados Cárneos.

No **segundo semestre do curso (2026/01)**, vocês deverão solicitar a matrícula nas seguintes disciplinas, **em data que será agendada pela coordenação**:

- Módulo 4 - Higiene e Controle de Qualidade
- Módulo 5 - Análise Físico-Química e Instrumental de Produtos de Origem Animal
- Módulo 6 - Análise Sensorial e Microbiológica de Alimentos de Origem Animal

Caso tenham perdido alguma disciplina do primeiro semestre, poderão solicitar a matrícula nesta também e fazer com a próxima turma.

1. A Matrícula

Para que o aluno possa fazer sua solicitação de matrícula diretamente no COBALTO, é necessário que possua senha no sistema COBALTO.

COMO FAZER A SENHA DO COBALTO?

- Entre em: <https://cobalto.ufpel.edu.br/dashboard/>
- Informar o nº do seu CPF em “Esqueceu a sua senha” (do lado direito da tela)
- Clicar em “enviar”

Após isso, você receberá um e-mail (no endereço de e-mail constante em seu cadastro de aluno), com orientações para a criação da senha.

SOLICITAÇÃO DE MATRÍCULA

Uma vez definidas as disciplinas e turmas que serão ofertadas pelo curso, a etapa é realizada exclusivamente pelo ALUNO.

Ao acessar o COBALTO, cada aluno busca no menu ao lado esquerdo a opção “Aluno >> Cadastro >> Solicitação de matrícula pós”.

Ao clicar, aparecerá para o discente a lista de todas as disciplinas disponíveis no semestre vigente.

O discente então marcará as disciplinas que deseja cursar e submeterá sua escolha.

TRANCAMENTOS

O aluno que não puder acompanhar o curso durante algum semestre poderá solicitar trancamento. O trancamento deverá ser solicitado no mesmo período de matrícula disponibilizado pela coordenação. Para solicitar o trancamento o aluno deverá preencher o formulário de trancamento disponível no site <https://wp.ufpel.edu.br/pgca/documentos/> e enviar o documento preenchido em formato PDF para o e-mail especializacao.ufpel@gmail.com. O aluno poderá realizar o trancamento por até dois semestres.

Datas de início das disciplinas do Curso para 2025.02:

A comissão coordenadora do Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos definiu que as atividades didáticas da turma 02/2025 seguirão o padrão de avaliação, apresentado no item 3.1 deste documento. Segue o cronograma:

2º Semestre/2025

- Módulo 1 – Matérias-Primas de Origem Animal – **15/09/2025 a 24/10/2025**
- Módulo 2 – Derivados Lácteos - **27/10/2025 a 05/12/2025**
- Módulo 3 – Derivados Cárneos - **08/12/2025 a 19/12/2025**
- Retorna em **02/02/2026 a 27/02/2026**

1º Semestre/2026

- Módulo 4 – Higiene e Controle de Qualidade - **16/03/2026 a 24/04/2026**
- Módulo 5 – Análise Físico-Química e Instrumental de Produtos de Origem Animal - **27/04/2026 a 05/06/2026**
- Módulo 6 – Análise Sensorial e Microbiológica de alimentos de origem animal - **08/06/2026 a 17/07/2026**

Os professores deverão atender dúvidas dos discentes até que o prazo para a execução dos exercícios seja encerrado. Entretanto, as tarefas ficam abertas pelo período de execução do módulo.

Na eventualidade de perda de algum módulo ou impossibilidade de cumprir alguma das atividades dos módulos, em função de problemas de saúde, o aluno poderá requerer a recuperação, desde que apresente justificativa acompanhada de atestado médico.

Durante a realização da disciplina os discentes deverão fazer as atividades propostas (questões discursivas, objetivas e prova), caso tenham dúvidas sobre o conteúdo deverão utilizar, preferencialmente, os meios de comunicação presentes no e-aula para saná-las. Em cada disciplina haverá de 6 encontros (síncronos e assíncronos) via webconf e-aula UFPEL, com data previamente definida pelo professor e notificada aos discentes em tempo hábil. A participação efetiva nos encontros síncronos também será pontuada.

Datas importantes a serem confirmadas

Entrega da 1^a versão parcial do TCC: 03 de novembro de 2025

Entrega da 2^a versão parcial do TCC: 03 de fevereiro de 2026

Data para indicação da banca e envio do título do trabalho: 20 de junho de 2026

Entrega da versão final do TCC para a banca: 20 de julho de 2026

>> Data provável do encontro presencial: 17 a 21 de agosto de 2026 <<

Atividades previstas para o encontro presencial:

- Defesa dos trabalhos de conclusão de curso.
- Outras atividades e o cronograma serão definidos oportunamente.

2. Dinâmica de funcionamento das aulas no sistema e-aula

Para ter acesso a disciplina o aluno deverá acessar o sistema cobalto e na aba da esquerda deverá clicar em: Aluno >> Consulta >> Matrícula >> Curso no e-AULA
Após deverá clicar no link do curso.

3. Avaliações das Disciplinas

3.1 Descrição das Avaliações

É obrigatória a realização de 6 (seis) aulas (síncrona ou assíncrona), com gravação disponibilizada, com duração de 1 (uma) hora, sendo necessário a presença do aluno em no mínimo 2 (dois) encontros para que possa ser contabilizada a Avaliação 3. **Ficando estipulado 2 (duas) aulas por professor que compõe os módulos.**

I) Avaliação 1: Artigo Científico (Peso 3,0)

Serão elaboradas 2 (duas) questões dissertativas ou de múltipla escolha com base no artigo científico escolhido pelo professor.

II) Avaliação 2: Exercícios (Peso 1,0)

Serão disponibilizadas 5 (cinco) questões a escolha do professor.

III) Avaliação 3: Presença em e-aula (Peso 1)

Serão 6 encontros com duração de 1h, devendo o aluno participar e interagir em no mínimo 2 (dois) e-aula para obter a pontuação máxima da avaliação.

IV) Avaliação 4: Prova e-aula (Peso 5,0)

O discente terá 50 min e um único acesso no período de uma semana para a realização da prova. A prova será composta por 10 (dez) questões objetivas de 5 opções a ser realizada na última semana do módulo.

V) Avaliação 5: Peso 10,0. Será disponibilizada uma prova de recuperação 30 dias após o encerramento do módulo, para os alunos que obtiverem nota mínima de 3,0 e inferior a 6,0. O professor terá 20 dias para postar a nota no cobalto.

3.2 Conceitos

Os conceitos serão atribuídos obedecendo-se os critérios de avaliação do Regimento dos Cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* da UFPel.

A: 9,0 a 10,0

B: 7,5 a 8,9

C: 6,0 a 7,4

D: abaixo de 5,9

Será aprovado o aluno que obtiver A, B ou C.

4. Trabalho de Conclusão de Curso

4.1 Modalidade e normas do trabalho de conclusão do Curso

O trabalho de conclusão deverá ser na forma de artigo de revisão bibliográfica ou de pesquisa experimental, desde que o(s) autor(es) o custeiem.

A formatação do trabalho deverá seguir as normas do periódico escolhido na área de alimentos, em comum acordo com o professor orientador.

No caso de artigos de revisão o trabalho deverá ter o número de páginas máximo exigido pela revista e com pelo menos 30 referências bibliográficas atualizadas.

4.2 Normas para composição das bancas

As bancas serão compostas pelo orientador, um professor do Curso e um convidado, que deverá ter formação superior e atividade compatível com o trabalho de conclusão.

Os orientadores, em acordo com seus respectivos orientados, deverão sugerir os nomes dos componentes à Comissão Coordenadora da Especialização que irá apreciar e aprovar a indicação.

4.3 Apresentação do trabalho de conclusão

Os discentes dispõem de 25 a 35 minutos para apresentarem seus trabalhos e o restante do tempo fica para os questionamentos da banca, não devendo exceder as duas horas previstas.

4.4 Entrega da versão final

Após as defesas os discentes terão o prazo de 30 dias para entrega da versão final corrigida dos trabalhos de conclusão à comissão coordenadora do Curso.

A versão final do trabalho deverá indicar o nome da revista escolhida para a redação do artigo.

5. Contato dos Professores

Eventuais dúvidas sobre o conteúdo relacionado às disciplinas deverão ser enviadas via fórum ou e-mail para os professores.

Nome	E-mail
Carla Rosane Mendonça	carlaufpel@hotmail.com
Caroline Dellinghausen Borges	caroldellin@hotmail.com
Caroline Peixoto Bastos	carolpebastos@yahoo.com.br
Eliezer Avila Gandra	gandraea@hotmail.com
Elizangela Gonçalves de Oliveira	elizangelagoliveira1@gmail.com
Fabrizio da Fonseca Barbosa	fabriziobarbosa@yahoo.com.br
Francine Novack Victoria	francinevictoria@yahoo.com.br
Graciele Da Silva Campelo Borges	gracieleborges@gmail.com
Josiane Freitas Chim	josianechim@gmail.com
Márcia Arocha Gularte	marciagularte@hotmail.com
Nádia Carbonera	nadiacarbonera@yahoo.com.br
Rosana Colussi	rosana_colussi@yahoo.com.br
Rui Carlos Zambiasi	zambiasi@gmail.com
Tatiana Valeska Rodriguez Aliceo	tatianavra@hotmail.com
Valdecir Carlos Ferri	ferriufpel@gmail.com
Vanessa Pires da Rosa	vprosa_rs@hotmail.com

6. Lista de Orientadores Turma 2025/02

Os alunos deverão entrar em contato com os professores através do email.

Professor(a)	Discentes	Email
Carla Rosane Mendonça	Jefferson Henrique Tiago Barros	jeffersonhenriquetiagobarros@gmail.com
Caroline Dellinghausen Borges	Ramon Alves de Oliveira Paula	alvesfarmacia@yahoo.com.br
Caroline Peixoto Bastos	Naila Peil Marcuzzo	nailapmarcuzzo@gmail.com
Eliezer Avila Gandra	Laura Martins Fonseca	laura_mfonseca@hotmail.com
Elizangela Gonçalves de Oliveira	Layana Mary Frota Menezes Renata Teixeira Alencar	I235421@dac.unicamp.br; renata.teixeira.alencar@gmail.com
Fabrizio da Fonseca Barbosa	Denise Ribeiro de Freitas	deniseribeirof@academico.ufs.br
Francine Novack Victoria	Acenini Lima Balieiro	aceninibalieiro@academico.ufs.br
Graciele Da Silva Campelo Borges	Auryclennedy Calou de Araújo	auryclennedy@hotmail.com
Josiane Freitas Chim	Gabriela Feijó Ferreira	gabrielaferreira2001@hotmail.com
Márcia Arocha Gularte	Pedro Fernandes Viana	pedro.viana199921@gmail.com
Nádia Carbonera	Amália Luiza Santos	amaliatecalimentos@hotmail.com
Rosana Colussi	Alana Couto Pereira	alana.pereira@duasrodas.com
Rui Carlos Zambiasi	Rafael Barbosa	rafael.barbosaeti7@gmail.com
Tatiana Valeska Rodriguez Aliceo	Flávia Liége Schütz Voloski	fla_voloski@hotmail.com
Valdecir Carlos Ferri	Osvaldo Luduvice Neto	luduviceneto@gmail.com
Vanessa Pires da Rosa	Luiz Gustavo Bach	lugubach@hotmail.com