



Curso Superior de Tecnologia em Alimentos



Universidade Federal de Pelotas
Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos

COORDENAÇÃO

Coordenador

Prof^o. Dr^o. Valdecir Carlos Ferri

Coordenadora Adjunta

Prof^a. Dr^a. Márcia Arocha Gularte



Corpo Docente

Prof^ª. Dr^ª. Angelita da Silveira Moreira

Prof^ª. Dr^ª. Carla Rosane B. Mendonça

Prof^ª. Dr^ª. Caroline Dellinghausen Borges

Prof^ª. Dr^ª. Caroline Peixoto Bastos

Prof^ª. Dr^ª. Claire Tondo Vendruscolo

Prof. Dr. Eliezer Ávila Gandra

Prof. Dr. Fabrízio da Fonseca Barbosa

Prof^ª. Dr^ª. Francine Victoria

Prof^ª. Dr^ª. Josiane Freitas Chim

Prof^ª. Dr^ª. Márcia Arocha Gularte

Prof^ª. Dr^ª. Márcia de Mello Luvielmo

Prof^ª. Dr^ª. Mírian Ribeiro Galvão Machado

Prof^ª. Dr^ª. Nadia Carbonera

Prof. Dr. Paulo Renato Buchweitz

Prof^ª. Dr^ª. Rosane da Silva Rodrigues

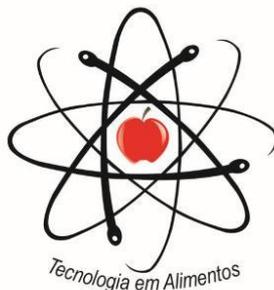
Prof. PhD. Rui Carlos Zambiasi

Prof^ª. Dr^ª. Tatiana Valesca Rodriguez Alicieo

Prof. Dr. Valdecir Carlos Ferri

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

- CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
- Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Químicas, Farmaceuticas e de Alimentos – CCQFA
- Denominação: **Alimentos**
- Modalidade: **Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**
- Titulação conferida: **Tecnólogo em Alimentos**
- Área: **Produção alimentícia**
- Duração do Curso: **6 semestres / 3 anos**
- Número de vagas ofertadas: **30 vagas por ano**
- Regime Acadêmico: **semestral, com ingresso no 2º semestre**
- Turno: **Diurno**



■ PERFIL DO PROFISSIONAL

- O Tecnólogo em Alimentos esta apto a **ATUAR** nos diversos setores da industrialização e agroindustrialização alimentar
 - a implantação de uma agroindústria de alimentos
 - recepção da matéria- prima alimentar
 - armazenamento
 - amostragem
 - preparo
 - processamento
 - estocagem
 - controle de qualidade
 - tratamento de resíduos
 - comercialização dos produtos alimentares e
 - legislação.



ATIVIDADES DO CURSO

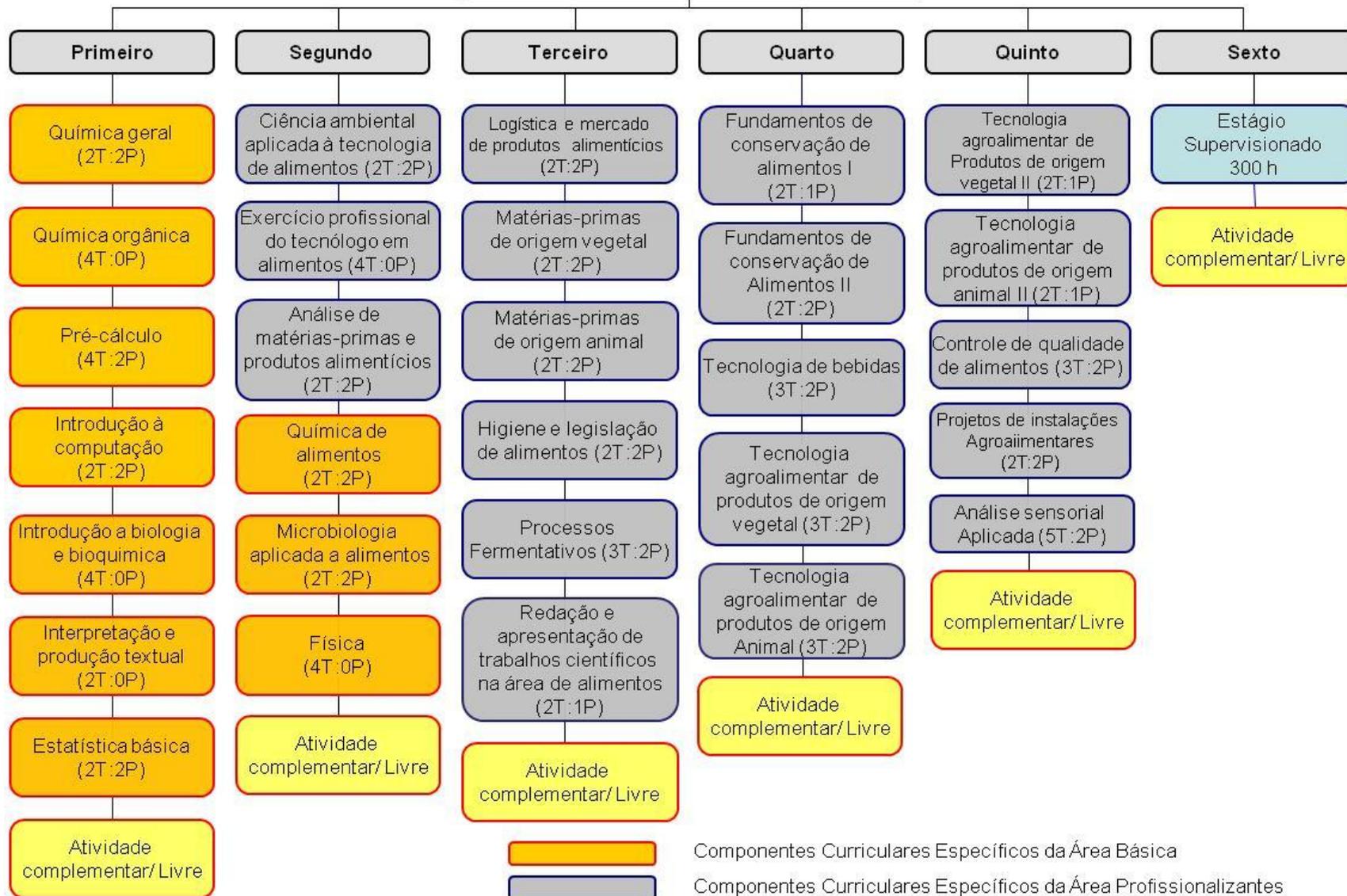
O aluno deverá integralizar no mínimo **2.720 horas**



Assim distribuída:

- **Formação específica** de **2.000 h** (73,5% da carga horária total do curso, incluído o estágio obrigatório com 300 h);
- **Formação livre** de **488 h** (18% da carga horária);
- **Formação Complementar** de **232 h** (8,5% da carga horária)

Componentes curriculares por Semestre



Componentes Curriculares Específicos da Área Básica

Componentes Curriculares Específicos da Área Profissionalizantes

Componentes de Atividades Complementares (232 h) e Livres (488 h)

Estágio Supervisionado

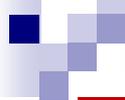


COMPONENTES CURRICULARES DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA (obrigatórios)

- É composta por **componentes curriculares específicos** e o **estágio supervisionado**.
- São componentes **obrigatórios** que permitirão ao egresso obter as qualificações profissionais propostas pelo Curso.

Desmembrados em:

- **componentes curriculares da área básica** e
- **componentes curriculares da área profissionalizante**.



FORMAÇÃO LIVRE

O estudante com orientação de um PROFESSOR TUTOR deve traçar seu próprio itinerário acadêmico-formativo.

- Tem como base a liberdade de escolha de um eixo formativo por parte do ALUNO.
- A integralização desta formação será distribuída com uma carga horária mínima de 488 h
- Basicamente disciplinas e Cursos

FORMAÇÃO LIVRE



Componentes curriculares	C (T-P) SEM	DEPTO/UNID
Tecnologia de Farinhas e Panificação	4 M (2-2) 68	DCA/FCD
Tecnologia de Produtos Lácteos	4 M (2-2) 68	DCA/FCD
Aditivos na Indústria de Alimentos	4 M (3-1) 68	DCA/FCD
Redação e Apresentação de Trabalhos Científicos na Área de Alimentos	3 M (2-1) 51	DCA/FCD
Contaminantes em Alimentos	2 T (2) 34	DCA/FCD
Tecnologia de Bebidas I	4 M (2-2) 68	DCA/FCD
Tecnologia de Bebidas II	4 M (2-2) 68	DCA/FCD
Tecnologia de Produtos Cárneos	4 M (2-2) 68	DCA/FCD
Tecnologia de Óleos e Gorduras	4 M (2-2) 68	DCA/FCD
Tecnologia de Pescados	4 M (3-1) 68	DCA/FCD
Tecnologia de Rações	3 M (2-1) 51	DCA/FCD
Tecnologia de Doces	4 M (2-2) 68	DCA/FCD
Tópicos em Biotecnologia de Alimentos	4 M (3-1) 68	DCA/FCD
Tecnologias não convencionais Aplicadas à Alimentos	3 M (2-1) 51	DCA/FCD
Alimentos Funcionais e para Dietas Especiais	2 M (1-1) 34	DCA/FCD
Tecnologia de Balas, Chocolates e Caramelos	3 M (2-1) 51	DCA/FCD
Tecnologia de Aves e Ovos	4 M (3-1) 68	DCA/FCD
Língua Brasileira de Sinais I (Libras I)	4 M (4-0) 68	DLE/FL



FORMAÇÃO DE ATIVIDADE COMPLEMENTAR

- carga horária mínima de 232 horas
- dentre as atividades incluem-se as relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão, participação em programas, estudos diversos e outras atividades

FORMAÇÃO DE ATIVIDADE COMPLEMENTAR

ATIVIDADE	Requisitos / comprovação	Pontos/Horas	Máximo Pontos/h
ENSINO			
Participação em projetos de ensino	Nº registro no COCEPE e declaração do coordenador com carga horária	-	60
Participação em palestras, seminários ou similares	Certificado de participação	5/palestra, se não especificado	20
Grupo de estudos organizado por docente	Declaração do professor coordenador com carga horária	-	20
Monitoria ou equivalente (voluntária ou não)	Declaração do orientador e relatório	-	30
Cursos línguas estrangeiras ¹	Comprovante com carga horária	-	30
Cursos informática ¹	Comprovante com carga horária	-	30
Visita técnica na área	Relatório de viagem, elaborado pelo aluno, com carga horária, assinado pelo professor responsável	-	20
Componente curriculares ²	Comprovante de aprovação com carga horária	-	68
Curso de aperfeiçoamento na área	Comprovante com carga horária	mínimo 8	60
Vivências profissionais ³	Documentos comprobatórios.	-	30
Representação estudantil em órgãos colegiados	Portaria	-	30
Atividade de Coordenação no Diretório Acadêmico do Curso	Ata de posse dos membros da diretoria e atestado de participação efetiva assinado por pelo menos dois membros da comissão coordenadora	20/semestre	40
PESQUISA			
Participação em projetos de pesquisa	Nº registro no COCEPE e declaração do coordenador com carga horária	-	60
Apresentação de trabalhos (oral)	Certificado de apresentação	5/ apresentação	20
Publicação de trabalho em evento (resumos)	Certificado do trabalho	5 cada	30
Publicação de trabalho em evento (resumos expandidos/ completo)	Certificado do trabalho	10 cada	30
Publicação de artigo em revista científica com ISSN	Cópia do artigo e aceite da revista	30 cada	60
Participação em evento científico como ouvinte	Certificado de participação com carga horária	-	30
Premiações e distinções	Certificado	10	20
EXTENSAO			
Participação em eventos de extensão	Certificado de participação com carga horária	-	30
Apresentação de trabalhos, ministrar cursos e/ou palestras de extensão	Certificado de participação e cópia do trabalho	5/trabalho e palestra se não especificado	30
Participação em projetos de extensão	Nº registro COCEPE e declaração do coordenador com carga horária	-	60
Empresa Junior e/ou PET	Comprovante de carga horária e relatório assinado pelo professor responsável	-	30

Estágio

- É o ato educativo supervisionado,
- Atividade técnica/profissional desenvolvido no mercado de trabalho
- Objetiva oferecer condições de treinamento, no campo de atuação do profissional, com aprimoramento e/ou complementação dos conhecimentos adquiridos durante o curso.

ODALIDADE DE ESTÁGIO

Estágio obrigatório é requisito para aprovação e obtenção de diploma, cuja a carga horária é de 300h

Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária.

É OBRIGATÓRIO no ESTÁGIO

- Apresentar **plano de atividades**;
- **Relatório de atividades**, em prazo não superior a seis meses;
- A ausência do relatório de atividades inviabilizará o aproveitamento do estágio.

Estágios na Instituição UFPel

- Estágio NÃO-Obrigatório na UFPel
 - Ter cursado, no mínimo, o 1º semestre;
 - Não ser aluno formando no semestre acadêmico de ingresso no estágio;
 - Não ter outras modalidade de bolsa, exceto moradia, alimentação e transporte;
 - Não apresentar mais do que 2 reprovações;

DOCENTES

