

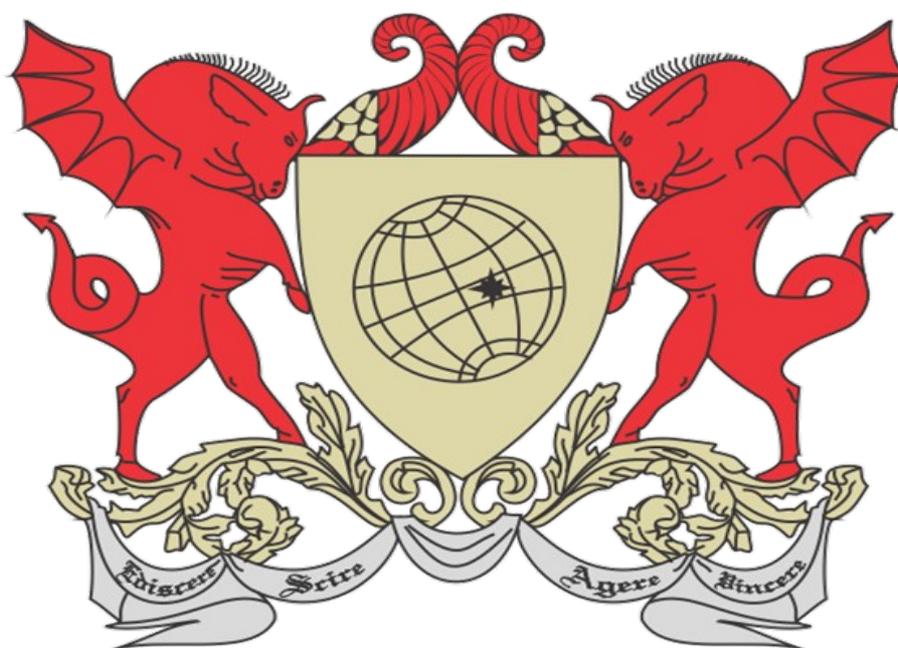
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – Campus Florestal

COORDENADOR DO CURSO

POLLYANNA CARDOSO PEREIRA

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS



FLORESTAL – MG

AGOSTO DE 2015

Reitora da Universidade Federal de Viçosa

Nilda de Fátima Ferreira Soares

Pró-Reitor de Ensino

Frederico José Vieira Passos

Diretor Geral

Antônio César Pereira Calil

Diretor Administrativo

Rogério Duarte Torres

Diretor de Ensino

Diego Antônio de França de Freitas

Diretor de Pesquisa e Pós-Graduação

Marco Antônio de Oliveira

Diretor de Extensão e Cultura

Antônio Carlos Fava Barros

Diretor de Assistência Comunitária

Elias Vasconcelos Rezende

Coordenador do Curso Técnico em Alimentos

Robledo de Almeida Torres Filho

Supervisão Pedagógica

Janaina Castelo Branco Bento Gazire

HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Em 26 de abril de 1939 foi inaugurada a Fazenda Escola de Florestal, no governo de Benedito Valadares, que destinava-se à formação de capatazes e administradores de fazenda, além de oferecer cursos rápidos para fazendeiros e familiares. A partir de 1943 passou a abrigar menores para o ensino primário e profissional-agrícola, já vinculada ao Departamento de Ensino Técnico da Secretaria da Agricultura. Em 1948 foi transformada em fazenda-escola, oferecendo cursos profissionalizantes, transformada mais tarde em Escola Média de Agricultura de Floresta I (EMAF), e pela Lei no. 1.360 de 5 de dezembro de 1955 foi incorporada à UREMG (Universidade Rural do Estado de Minas Gerais). Em 1969, com o reconhecimento de sua sólida base e de seu bem estruturado desenvolvimento, a UREMG foi federalizada, passando a se chamar Universidade Federal de Viçosa. A partir de 1981, a EMAF passou a ser denominada Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal-CEDAF.

Com a política do governo federal de expansão e melhoria da qualidade do ensino superior, no ano de 2006 foi criado o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – Reuni, ao qual a UFV aderiu criando na estrutura da CEDAF o *Campus* UFV-Florestal, na cidade de Florestal. Atualmente, a UFV- *Campus* Florestal congrega as atividades da CEDAF, com seis cursos técnicos concomitantes – Alimentos, Agropecuária, Eletrônica, Eletrotécnica, Hospedagem e Informática – um curso técnico subsequente em Agropecuária; ensino médio - 2º e 3º anos; 10 cursos superiores – Administração, Agronomia, Ciência da Computação, Engenharia de Alimentos, Gestão Ambiental, Ciências Biológicas, Educação Física, Física, Matemática e Química (os cinco últimos Licenciatura); e um mestrado em Manejo e Conservação de Ecossistemas Naturais e Agrários.

Localizada na região metropolitana de Belo Horizonte a cerca de 60 km da capital, em uma região de fácil acesso pelas BR-381 e BR-262 em direção ao Triângulo Mineiro, o *Campus* UFV-Florestal possui área de 1700 hectares, dentre os quais 500 hectares são de mata nativa preservada. O Campus possui núcleos produtivos voltados para a área agrônômica, zootecnia e também ambiental. Os núcleos produtivos da Instituição têm um papel preponderante no ensino, pesquisa e na extensão, uma vez que são usados como laboratórios práticos para os alunos que usufruem dessa infraestrutura para o seu aprendizado. Nos últimos anos, os trabalhos de pesquisa têm ampliado a parceria do *Campus* UFV-Florestal com diversas instituições públicas e privadas, como a EMBRAPA, empresa Monsanto e UFMG. Além desses, trabalhos de consultoria técnica têm sido realizados por docentes e estudantes, com destaque à atuação da Empresa Júnior, de caráter multidisciplinar, que tem possibilitado aos estudantes importantes experiências supervisionadas.

Em 2012 o *Campus* UFV-Florestal registrou mais de 628 estudantes nos cursos técnicos e ensino médio, 478 estudantes nos cursos técnicos à distância e 852 estudantes no ensino superior. Com a tradição de mais de 70 anos na formação de profissionais, a CEDAF tem expandido sua experiência em ensino, pesquisa e extensão para diversas áreas de conhecimento, com o oferecimento de uma educação voltada para a formação de profissionais qualificados e de cidadãos engajados com o compromisso social.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – *CAMPUS FLORESTAL*

CURSO TÉCNICO ALIMENTOS

COORDENADOR DO CURSO: Robledo de Almeida Torres Filho

Titulação: Engenheiro em Alimentos, 2010, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012,UFV.

Vínculo e Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

E-mail: robledo.filho@ufv.br

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Curso: Técnico em Alimentos

Título acadêmico conferido: Técnico em Alimentos

Modalidade de ensino: Presencial

Regime de matrícula: Semestral

Tempo de duração: 3 anos

Carga horária total do Curso: 1200 horas

Número de vagas oferecidas: 40 vagas anuais

Turno de funcionamento: Integral

Local de funcionamento: *Campus* UFV-Florestal

Forma de ingresso: definida conforme o Regime Didático do Curso Técnico da UFV

Endereço de Funcionamento do Curso:

Universidade Federal de Viçosa – *Campus* UFV-Florestal

Rodovia LMG 818, Km 6

Florestal – Minas Gerais

CEP 35.690-000

Fone: (31)3536-3300

Sumário

1. Apresentação do Curso.....	7
1.1. Fundamentação legal.....	7
1.2. Concepção do Curso.....	10
2. Objetivos do Curso.....	10
2.1 - Gerais.....	10
2.2 - Específicos.....	11
2.3. Perfil do curso.....	11
2.4. Competências Profissionais.....	12
3. Estrutura Curricular.....	12
3.1. Estágio Curricular Obrigatório.....	13
3.2. Atividades Complementares:.....	14
4. Matriz Curricular do Curso.....	16
5. Metodologia de Ensino e Aprendizagem.....	16
6. Avaliação do processo de Ensino-aprendizagem.....	18
7. Apoio ao Discente.....	19
8. Auto avaliação do Curso.....	21
9. Ingresso no Curso:.....	22
10. Conselho de Ensino:.....	23
11. Corpo Docente.....	23
12. Infraestrutura.....	24
13. Conselho de Classe.....	26
Anexos.....	27
1. Anexo 01: Regime Disciplinar.....	27
2. Anexo 02: Matriz Curricular.....	32
4. Anexo 04: Ementário.....	49
5. Anexo 05: Regime Didático.....	53
6. Anexo 06 Quadro Docente.....	69

1. Apresentação do Curso

O Curso Técnico em Alimentos teve sua origem na CEDAF em 1999 como curso Técnico em Processamento de Alimentos, na modalidade concomitante e pós-médio. Em 2010, devido a mudanças no Catálogo Nacional de Cursos Técnico, o curso de Processamento de Alimentos foi reestruturado e tornou-se curso Técnico em Alimentos na modalidade concomitante com o Ensino Médio. Desde a implantação do curso Técnico em Alimentos há uma formação contínua de profissionais capacitados para atender a crescente demanda do mercado de trabalho.

O curso Técnico em Alimentos, pertence ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia e constitui uma das áreas que se destaca, a nível nacional, em crescimento e inovação tecnológica. No Brasil, o setor agroalimentar engloba uma parte importante do agronegócio, envolvendo o processamento industrial, o abastecimento e a comercialização, e vem obtendo um crescimento significativo, levando à ampliação do nível de emprego e renda. Este segmento corresponde a mais de um terço do Produto Interno Bruto (PIB) nacional e dos empregos e sendo responsável por mais de 40% das exportações (CEPEA, 2014).

No país, as indústrias de alimentos representam a maior fonte de receita do imposto de circulação de mercadorias. Compõem o ramo do setor industrial mais interiorizado e melhor distribuído. No conjunto das indústrias brasileiras de transformação, em 2013 elas concentravam 21,8% do total de faturamento e 19,5% do pessoal ocupado, além de representarem 17,8% do total de exportações no Brasil (ABIA, 2014).

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos (ABIA) a indústria de alimentos vem apresentando desempenhos melhores do que a média do setor industrial no País, tanto no que diz respeito à produção quanto à geração de empregos. Os alimentos em conjunto com o segmento do petróleo e gás, são os mais dinâmicos da indústria brasileira da atualidade. São esses os segmentos que estão garantindo a estabilidade da produção industrial.

Diante do crescimento das demandas internas e externas, as fabricantes de alimentos e bebidas têm investido em capacidade e eficiência produtivas.

Neste cenário, o curso Técnico em Alimentos da CEDAF, em sinergia com a multiplicidade de avanços e oportunidades inerentes à indústria de alimentos no Brasil e na Região Metropolitana de Belo Horizonte, objetiva oferecer ao mercado de trabalho profissionais aptos a atuarem no setor alimentício, nas áreas de industrialização, manipulação, desenvolvimento e pesquisa.

1.1. Fundamentação legal

Como referência básica para a elaboração da proposta pedagógica do curso Técnico em Alimentos do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, da Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal (CEDAF) da Universidade Federal de Viçosa – Campus UFV- Florestal, considerou-se a seguinte legislação:

- ✓ **Lei no. 9.394 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;**
- ✓ **Lei no. 11.741/08, que altera dispositivos da Lei 9.394/96 para os cursos de educação profissional técnica de nível médio;**
- ✓ **Lei no.12.711 de 29 de agosto de 2012, dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências(cotas).**
- ✓ **Decreto 5154, de 23 de julho de 2004, Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.**
- ✓ **Decreto no.7.824 de 11 de outubro de 2012, regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio(cotas).**
- ✓ **Resolução CNE/CEB no. 04/99 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;**
- ✓ **Resolução CNE/CEB no.1/04 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos;**

- ✓ Resolução no.1/05 – Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto no.5.154/2004
- ✓ Resolução no. 2/05– Modifica a redação do parágrafo 3º.do artigo 5º. Da Resolução CNE/CEB no. 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação.
- ✓ [Resolução no. 4/05](#) - Inclui novo dispositivo à Resolução CNE/CEB 1/2005, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto no. 5.154/2004;
- ✓ Resolução CNE/CEB no. 3/08 – Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio;
- ✓ Resolução do CEPE de criação do curso reunião nº 339 de 11/12/1998;
- ✓ Parecer CNE/CEB no. 17/97 – Estabelece as diretrizes operacionais para a educação profissional em nível nacional.
- ✓ Parecer CNE/CEB 16/99 – Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- ✓ [Parecer CNE/CEB no. 39/04](#) – Aplicação do Decreto no. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio;
- ✓ [Parecer CNE/CEB no. 40/04](#) – Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).
- ✓ [Parecer CNE/CES no. 277/06, aprovado em 7 de dezembro de 2006](#)
Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação.
- ✓ Parecer CNE/CEB no.11/08 – Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio,

- ✓ **Parecer CNE/CEB no. 40/04 – Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei no. 9.394/96(LDB).**
- ✓ **Regime Disciplinar Anexo 01;**
- ✓ **Regime Didático dos Cursos Técnicos Presenciais da UFV-Florestal no Anexo 05.**

1.2. Concepção do Curso

O curso Técnico em Alimentos definido pela Lei de Diretrizes e Base da Educação no.9.394/96(LDB) e alterado pela Lei 11.741/08 para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio visa atender as demandas de pessoas que desejam se profissionalizar, e ao mesmo tempo, para pessoas que desejam se atualizar ou ter uma nova especialidade.

A Universidade Federal de Viçosa Campus Florestal, atendendo a demandas que visam cumprir sua missão, propõe-se a formar Técnicos em Alimentos capacitados para suprirem as demandas do mercado. Trata-se de um profissional imprescindível em todos os segmentos da indústria de beneficiamento e transformação de produtos ,nas diferentes áreas: Produtos Cárneos, Laticínios, Pescado, Cereais, Frutas Hortaliças, bem como no setor de serviços.

Os Técnicos em Alimentos formados serão capazes de lidar com novas tecnologias, bem como desenvolvê-las, contribuindo com o desafio de impulsionar o crescimento consciente, caminhando ao encontro da industrialização e, conseqüente, da modernização da nossa economia.

Desta forma, a Universidade Federal de Viçosa Campus Florestal formará técnicos que irão contribuir para reduzir as demandas do mercado de trabalho inerentes ao atendimento da legislação vigente no Brasil para obtenção, processamento e comercialização de alimentos seguros e com qualidade.

2. Objetivos do Curso

Com o objetivo de atender às exigências da sociedade moderna, que busca profissionais com formação tecnológicas capazes de fazer frente as necessidades do mercado de trabalho, a nossa instituição – UFV – Campus de Florestal oferece o curso Técnico em Alimentos concomitante ao ensino médio.

2.1 - Gerais

-Formar profissionais capacitados para atender as exigências técnico-científicas da agroindústria e das entidades de ensino e pesquisa;

-Capacitar o estudante a dominar o conhecimento básico das matérias-primas, dos processos, operações e instalações que servem à transformação e conservação de produtos alimentícios além de estarem aptos para contribuir para o avanço tecnológico das agroindústrias e estar comprometido com sua eficiência, qualidade e produtividade;

Vê o que acha desse parágrafo, se precisar mudar algo?

- Desenvolver no aluno o perfil de um profissional que tenha uma visão integrada do meio ambiente, com formação que permita conhecer e/ou buscar novas tecnologias, oferecendo soluções e atualização em todos os empreendimentos relacionados à tecnologia de alimentos, sendo também imbuído do espírito de gestor e de empreendedor, visando o desenvolvimento **sustentável com foco na inovação com responsabilidade socioambiental.**

2.2 - Específicos

- Atuar no processamento e conservação das matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia, de produtos de origem animal e vegetal, panificação, confeitaria e bebidas.
- Supervisionar a higiene e segurança no processamento de alimentos;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais e atuar na implantação de programas de controle de qualidade.
- Gerenciar a manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos com visão e atitude empreendedora, buscando o conhecimento e as soluções tecnológicas para aumentar a produtividade com qualidade e desenvolvimento de novos produtos e processos.
- Contribuir para o avanço tecnológico promovendo e realizando pesquisa em alimentos;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos de pequeno, médio e grande porte, órgãos públicos, cooperativas, comunidades rurais, propriedades rurais;
- Ter capacidade de trabalhar em equipe, formação ética e humanista com consciência de sua responsabilidade social no que se refere à qualidade do alimento, do ambiente e da saúde do consumidor.

2.3. Perfil do curso

Compete ao Técnico em Alimentos formado na CEDAF desempenhar atividades profissionais no setor alimentício nas áreas de processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Assim como auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor, realizar a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas, controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados, acompanhar a manutenção de equipamentos, bem como participar do desenvolvimento de novos produtos e processos.

:

2.4. Competências Profissionais

O Profissional Técnico em Alimentos deverá ser capaz de:

- Conhecer e desenvolver técnicas de processamento de alimentos;
- Atuar no processamento e conservação das matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia;
- Supervisionar a higiene e segurança no processamento de alimentos;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção de alimentos;
- Gerenciar a manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos.
- Gerenciar e executar as atividades de aquisição e comercialização de matérias primas, insumos e produtos finais;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para a distribuição e comercialização de produtos;
- Assessorar estudos de implantação e desenvolvimento de projetos na área de processamento de alimentos;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Prestar assistência técnica em indústrias de alimentos de pequeno, médio e grande porte, órgãos públicos, cooperativas, comunidades rurais, propriedades rurais e outros.

3. Estrutura Curricular

A matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos está estruturada de acordo com o que sugere o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Os Componentes Curriculares estão distribuídos em 6 (seis) semestres (períodos) totalizando uma carga horária total de 1.200 horas, acrescidas de 150 horas de estágio. O Curso Técnico em Alimentos proporcionam conteúdos de formação básica, que contemplam as áreas de informática, redação técnica e segurança do trabalho, às quais são necessárias ao desenvolvimento das habilidades requeridas no decorrer do curso, e conteúdos específicos da área de conservação, análise de alimentos, controle de qualidade e processamento que possibilitam ao aluno adquirir competências e habilidades na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos o contato com a área técnica desde o início do curso.

A matriz curricular é composta por aulas teóricas e práticas, onde são trabalhadas as habilidades dos estudantes, a fixação dos conceitos aplicada ao processamento de alimentos, o que possibilita uma aprendizagem integrada à teoria.

3.1. Estágio Curricular Obrigatório

O Estágio Supervisionado é um complemento obrigatório do curso, necessário para obtenção do diploma de técnico. A carga horária mínima exigida para o cumprimento do Estágio é de 150h (cento e cinquenta horas), de acordo com a Resolução CNE/CEB 001/2004.

As atividades desenvolvidas no estágio permitem ao estudante o acesso ao seu futuro campo de atuação profissional, num contato direto com questões práticas e teóricas. Essas atividades são regulamentadas por leis, decretos e pareceres, bem como pela normatização definida pela escola.

Além da oportunidade de colocar em prática os conceitos aprendidos na instituição de ensino, durante a realização do curso, o estágio também cria a oportunidade de desenvolver novos conhecimentos e relações interpessoais, atualmente, tão valorizadas no mercado de trabalho.

Para ser caracterizado como complementação à formação curricular, o estágio deve ser condizente com o currículo do curso frequentado pelo aluno e supervisionado/orientado por um profissional com formação ou prática profissional comprovada na área escolhida. A escolha da área

do estágio é de responsabilidade do aluno, sendo necessário que a disciplina da área já tenha sido cursada com êxito, exceto no caso de estágio não obrigatório.

O estágio poderá ser realizado dentro da Universidade Federal de Viçosa, em seus diversos campi, ou em empresa cadastrada pelo setor responsável no *campus* (Serviço de Estágio) e, quando necessário, esse mesmo setor deverá proceder às ações necessárias para firmar o convênio com a empresa interessada em receber o estudante.

O estudante tem autonomia de escolher a empresa em que deseja fazer seu estágio, condicionado à aceitação da mesma. O acompanhamento será feito por um professor responsável e por um supervisor de estágio, funcionário da empresa. Relatórios de acompanhamento e avaliação do estágio serão verificados por ambos responsáveis, sendo a validação do estágio para a integralização do curso dependente do atendimento aos requisitos e do desempenho do estudante.

O estágio curricular obrigatório segue a seguinte legislação em vigor:

- ✓ **Lei 11.788/08, dispõe sobre o estágio dos estudantes.**
- ✓ **Resolução 321/84, dispõe sobre o estágio curricular de estudantes de estabelecimento de ensino de 2º. Grau e superior.**
- ✓ **ParecerCNE 16/99, trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.**
- ✓ **Resolução CNE 01/04, estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos a Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.**
- ✓ **Parecer CNE/CEB 35/03, normas para a organização e realização de estágio de alunos do Ensino Médio e da Educação Profissional.**

Os documentos, formulários e regulamentos para o estágio estão disponíveis no site: www.estagio.caf.ufv.br e no Anexo 03.█

3.2. Atividades Complementares:

Um dos princípios marcantes da Universidade Federal de Viçosa é a integração do tripé ensino, pesquisa e extensão, com o objetivo de desenvolver no aluno as ações e atitudes empreendedoras que promovam sua inserção no mundo de trabalho.

Neste sentido, o Campus de Florestal possui no calendário oficial duas atividades voltadas para a integração de conhecimentos e desenvolvimento de habilidades: a Feira de Ciências que é uma atividade prática por excelência, com o objetivo de mostrar à comunidade onde a escola se insere, o trabalho de investigação executado pelos alunos ao longo de um determinado período de tempo, é voltada exclusivamente para os alunos dos cursos técnicos e médio; e a Semana de Integração Acadêmica-SIA, para todos os alunos no Campus, sendo muito importante para o campus, pois integra as atividades de ensino, pesquisa e extensão envolvendo todos alunos, onde os trabalhos desenvolvidos criam um forte vínculo no sentido da qualificação e do estímulo à continuação dos estudos. Assim, é a partir do simpósio que os estudantes colocam em prática o aprendizado das salas de aula. Nestes dois eventos os alunos são incentivados a desenvolverem trabalhos que envolvem a busca e integração de recursos físicos e matérias para a implementação de trabalhos na área.

Além destes eventos, o curso oferece seminários, palestras, visitas técnicas, cursos de capacitação, estágio curricular, monitorias, que, associados ao ensino, possibilitam o aluno potencializar seu conhecimento prático e teórico.

O Campus UFV-Florestal também oferece duas oportunidades ligadas à iniciação científica e a projetos de extensão, com oferecimento de bolsas para estudantes dos cursos técnicos, o PIBIC Jr e o PIBEX Jr, respectivamente. Neste, os alunos são selecionados para trabalhar em projetos de pesquisa e extensão sob orientação de docentes, mestres e doutores, o que possibilita a prática da pesquisa e extensão em consonância com o desenvolvimento socioeconômico da sociedade.

O objetivo do PIBIC Jr é despertar vocação científica e incentivar talentos potenciais entre estudantes do ensino médio e profissional, mediante sua participação em atividades de pesquisa científica ou tecnológica, orientadas por pesquisador qualificado.

O Programa Institucional de Bolsas de Extensão Universitária- PIBEX jr, categoria Júnior, da Universidade Federal de Viçosa têm por objetivo contribuir para a formação acadêmica e cidadã dos estudantes do Ensino Médio no Campus de Viçosa ou Florestal,

por meio da concessão de BOLSAS DE INICIAÇÃO EM EXTENSÃO aos participantes de programas e projetos de extensão coordenados por docentes ou técnicos de nível superior.

4. Matriz Curricular do Curso

A matriz curricular foi desenvolvida para atender às competências identificadas, a serem trabalhadas durante o curso, ao longo de seis períodos. Nessa matriz temos a sequência de estudos sugerida.

Os programas analíticos estão disponíveis na Diretoria de Ensino e na Coordenação de Curso. Os ementários de cada disciplina são apresentados no Anexo 04 e a matriz curricular no Anexo 02.

5. Metodologia de Ensino e Aprendizagem

No desenvolvimento do curso Técnico em Eletrônica, são utilizadas metodologias diversas, que contemplam as múltiplas inteligências dos sujeitos, de forma contextualizada e interdisciplinar, integrando teoria e prática. Tais metodologias visam o desenvolvimento da autonomia do aluno no processo de aprender a pensar, por meio da integração dos componentes curriculares.

A construção do conhecimento, a incorporação de tecnologias e adoção de práticas pedagógicas contextualizadas atendem às demandas dos processos de produção da área, às constantes transformações e às mudanças socioculturais relativas ao mundo do trabalho. As metodologias empregadas possibilitam aos alunos a vivência de situações desafiadoras que levem maior envolvimento, instigando-os a decidir, opinar, debater e construir com autonomia seu desenvolvimento profissional. Esta forma de aprendizagem oportuniza ainda a vivência do trabalho em equipe, o exercício da ética e a responsabilidade social, indispensáveis para o bom desempenho profissional.

Utilizam-se, assim, diferentes metodologias e instrumentos para garantir a construção do conhecimento. Assim, esta proposta metodológica tem como base a formação de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação prática voltada para a informática, sendo a ação docente enriquecida por estimular a aprendizagem e por instrumentos mediadores.

É previsto no curso o uso do ambiente virtual de aprendizagem da UFV, o PVANET. Tal ambiente permite que o docente disponibilize materiais, trabalhos, exercícios, vídeos, objetos de

aprendizagem, entre outros. Adicionalmente, possibilita o uso de fóruns de discussão, chats e entrega de tarefas. O PVANET, pode ser utilizado para oferta de disciplinas (no todo ou em parte) de modo não presencial, conforme disposto no Regime Didático dos Cursos Técnicos Presenciais da CEDAF. Ao utilizar o PVANET em disciplina do curso, o docente deve garantir atendimento aos discentes, conforme o parágrafo único do artigo 26 da Resolução CNE/CEB nº06/2012 (Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio).

A metodologia de projetos também é contemplada no curso Técnico em Alimentos, uma vez que os componentes curriculares aliam os conhecimentos da sala de aula à prática em laboratórios e ao cotidiano profissional, tornando a aprendizagem mais dinâmica em seu contexto.

A Metodologia de Projetos propõe, segundo Valente (1999), propõe a criação de um ambiente de aprendizagem voltado para “(...) a construção de conhecimento baseada na realização concreta de uma ação que produz um produto palpável (um artigo, um projeto, um objeto) de interesse pessoal de quem produz”. Tal metodologia estimula a interação entre aluno e professor à medida que integra o conteúdo, viabilizando a resolução de problemas específicos.

Almeida (1999) descreveu o ambiente de aprendizagem que práticas desta natureza propiciam em sala de aula:

A aprendizagem por projetos ocorre por meio da interação e articulação entre conhecimentos de distintas áreas (INTERDISCIPLINARIDADE), conexões estas que se estabelecem a partir dos conhecimentos cotidianos dos alunos, cujas expectativas, desejos e interesses são mobilizados na construção de conhecimentos científicos.

Com o conhecimento desfragmentado e a proposta de projetar idéias que unam teoria e vida cotidiana, ou seja, planejar intencionalmente um conjunto de ações com vista a atingir um ou mais fins, tanto o aluno quanto o professor ganham novos papéis dentro desta estrutura. Tal modelo, logo, foge aos padrões engessados da educação tradicional, ainda tão amplamente aplicada nos cursos superiores e no ensino em geral.

O professor deixa de ser o detentor do conhecimento e passa a consultor, articulador, mediador, orientador e facilitador do processo que se desenvolve no aluno. Esse, em consequência, como coloca Prado (2003), passa a “selecionar informações

significativas, tomar decisões, trabalhar em grupo, gerenciar confronto de idéias, enfim desenvolver competências interpessoais para aprender de forma colaborativa com seus pares”.

Assim, no curso Técnico em Alimentos o o processo ensino-aprendizagem busca promover os agentes envolvidos, de tal forma que os mesmos tenham, ao final, um acréscimo de valor educacional, cidadão, profissional. Enfim, que possam responder adequadamente às exigências, para as quais foram educados. Para tanto, os componentes curriculares, procuram contemplar temáticas que abordem significado ao profissional e a organização curricular do curso trabalha com projetos multidisciplinares contemplando os eixos temáticos propostos, oportunizando a construção de conhecimentos dialeticamente. Dessa forma, além de garantir a integração das diversas dimensões da vida, o curso trabalha numa perspectiva emancipatória, oportunizando que o estudante seja agente e construtor de seu próprio processo de aprendizagem.

6. Avaliação do processo de Ensino-aprendizagem

A avaliação do processo de ensino e de aprendizagem será realizada de forma contínua, cumulativa e sistemática, tendo por objetivo:

- Diagnosticar e registrar os progresso do aluno e suas dificuldades;
- Possibilitar que os alunos auto avaliem sua aprendizagem;
- Orientar o aluno quanto aos esforços necessários para superar as dificuldades;
- Orientar as atividades de planejamento e replanejamento dos conteúdos curriculares.

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem envolve a análise do conhecimento e das técnicas específicas adquiridas pelo aluno e também dos aspectos formativos, pela observação de suas atitudes referentes à presença às aulas, participação nas atividades pedagógicas e responsabilidades com que assume o cumprimento de seu papel. Além dos conhecimentos de conteúdo, as avaliações são voltadas ao desenvolvimento de habilidades várias dos estudantes, associadas ao seu desenvolvimento técnico e profissional. Os alunos são avaliados pela aplicação de provas escritas ou práticas, trabalhos individuais e em grupos, relatórios, pesquisas e outros.

Os critérios de avaliação estão fundamentados nos objetivos específicos de cada componente curricular, nos objetivos peculiares do curso e nos objetivos gerais da formação educacional que norteia a Instituição de Ensino. Na primeira semana de aula, cada docente deve negociar e explicitar os instrumentos de avaliação empregados na disciplina, junto do plano de ensino da disciplina.

Cada disciplina tem, conforme Regime Didático dos Cursos Técnicos, Anexo 05, obrigatoriedade de ter, no mínimo, três atividades avaliativas, de forma a contemplar momentos diferentes de aprendizagem. É considerado aprovado o estudante que apresentar um mínimo de 60 pontos (em 100 distribuídos) e frequência mínima de 75%.

Para o processo de ensino-aprendizagem são utilizados tanto provas práticas quanto provas teóricas. Além disso, durante todas as aulas práticas são apresentados roteiros dos quais os alunos devem desenvolver relatórios.

A verificação das competências adquiridas pelos alunos do curso Técnico em Alimentos será sistematizada por um processo contínuo de avaliação e observação tanto em sala de aula, quanto em ambientes de laboratório.

O processo de avaliação compreende provas teóricas e/ou práticas, relatórios de atividades e aulas práticas, entrega de exercícios, elaboração e apresentação de seminários.

7. Apoio ao Discente

Na CEDAF o estudante é assistido pela Divisão de Assuntos Comunitários(DAC) que coordena o serviço de Refeitório e de Bolsas, além dos setores de Saúde e de Alojamento. A Divisão representa o acolhimento da instituição, que não está preocupada somente com a construção do conhecimento, mas também com o bem-estar das pessoas que estudam e trabalham no *Campus*, promovendo assim a melhoria de vida da comunidade universitária e a promoção da inclusão social.

O Refeitório tem capacidade para 230 lugares, diariamente são servidas cerca de 900 refeições entre café da manhã, almoço e jantar. Todas balanceadas e cuidadosamente preparadas sob a orientação de uma nutricionista. Dos alimentos oferecidos, parte das carnes e hortaliças é produzida no próprio *Campus*. Para quem não recebe bolsa do Serviço Alimentação, o refeitório só pode ser utilizado mediante compra de créditos. Atualmente está sendo construído um novo refeitório com capacidade maior e para melhor atender aos alunos, podendo servir assim uma alimentação de melhor qualidade.

O Serviço de Bolsas concede aos estudantes regularmente matriculados, alguns auxílios de manutenção, mediante a comprovação da situação de vulnerabilidade socioeconômica. A solicitação do aluno passa por um processo de avaliação e seleção, segundo normas e prazos da Divisão de Assuntos Comunitários(CAD). Esses auxílios compreendem:

- ✓ **Serviço Alimentação**: gratuidade na alimentação oferecida no refeitório, aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica comprovada e regularmente matriculados;
- ✓ **Serviço Moradia**: concessão de moradia gratuita no alojamento da CEDAF, aos estudantes (somente do sexo masculino) em vulnerabilidade socioeconômica regularmente matriculados;
- ✓ **Bolsa Moradia**: consiste na concessão de recurso financeiro para custear despesas de moradia aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica regularmente matriculados;

O Setor de Saúde é um ambulatório do *Campus Florestal* que presta atendimento eletivo na área médica em parceria com o Agros - Instituto UFV de Seguridade Social. Mantém uma equipe qualificada para prestar assistências, médica, nutricional e psicológica aos estudantes, professores e servidores técnico-administrativos, bem como seus dependentes.

O Alojamento do *Campus Florestal* tem capacidade para 220 pessoas e é voltado para alunos em vulnerabilidade socioeconômica regularmente matriculados, e permite-se a hospedagem de parentes dos estudantes para visitas. O alojamento mantém um serviço de portaria durante 24h. Os banheiros são coletivos e o aquecimento é à base de energia solar.

Os estudantes contam com orientação que é feita através do coordenador de cada curso ou de quem ele designar, para montar o plano de estudo, com um apoio contínuo durante o seu aprendizado. Além de apoio educacional e pedagógico, que o acompanha durante todo o processo de ensino-aprendizagem, verificando aproveitamento, disciplina e

presença nas aulas, com o objetivo de acompanhar e orientar um plano de ação, reestruturando suas práticas pedagógicas para melhor atendimento às aspirações e necessidades de seus alunos.

A CEDAF disponibiliza a todos os estudantes um Sistema de Apoio ao Ensino(SAPIENS), que possibilita a eles, professores e coordenadores de curso, acesso às informações, tais como: histórico escolar; relação de disciplinas em que está matriculado; o plano de estudo; os dados pessoais; a vida acadêmica do aluno. Para utilizar o sistema, é necessário que o estudante informe o login e a senha fornecidos pelo Serviço de Registro Escolar(SRE). O acesso ao sistema é feito pelo site (www.cedaf.ufv.br). O SRE trata-se de um setor que mantém o registro dos dados pessoais e acadêmicos dos estudantes, responsável pelo atendimento de solicitações dos mesmos, vinculado a Diretoria de Ensino. Esta coordena as atividades dos ensinos médio, técnico e de graduação do *campus*, e tem como objetivo desenvolver programas voltados para a melhoria do desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, monitoria, tutoria, entre outros.

A Instituição viabiliza um Seguro para todos os estudantes de ensino médio, ensino técnico, de cursos de formação inicial e continuada, e para alunos do Ensino a Distância, sem limite de idade, regularmente matriculados na Universidade Federal de Viçosa -Campus UFV - Florestal/Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal - Cedaf.

8. Auto avaliação do Curso

Entende-se a auto-avaliação como um processo cíclico, criativo e renovador de análise e síntese das dimensões que definem a instituição. O seu caráter diagnóstico e formativo de autoconhecimento deve permitir a reanálise das prioridades estabelecidas no Projeto Político Institucional e o engajamento da comunidade acadêmica na construção de novas alternativas e práticas

No Curso Técnico em Eletrônica, a autoavaliação constitui um processo de análise interna, nas reuniões da Coordenação do Curso, sobre o que o curso é e o que deseja ser, o que de fato

realiza, como se organiza, administra e age. Essa análise busca sistematizar informações para analisá-las e interpretá-las com vistas à identificação de práticas exitosas, bem como a percepção de omissões e equívocos, a fim de evitá-los no futuro. Tem, como eixo central, dois objetivos, respeitadas as diferentes missões institucionais:

(1) avaliar a instituição como uma totalidade integrada que permite a autoanálise valorativa da coerência entre a missão e as políticas institucionais efetivamente realizadas, visando a melhoria da qualidade acadêmica e o desenvolvimento institucional;

(2) privilegiar o conceito da autoavaliação e sua prática educativa para gerar, nos membros da comunidade acadêmica, autoconsciência de suas qualidades, problemas e desafios para o presente e o futuro, estabelecendo mecanismos institucionalizados e participativos para a sua realização.

Em termos práticos, a construção da informação e sua análise são feitas no Curso Técnico em Eletrônica, com a participação dos segmentos da comunidade acadêmica, à luz da missão ou projeto da instituição. Concluída esta, avança-se para a outra fase: o exame da coerência do projeto institucional e sua realização, na qual, a instituição avalia seus níveis de pertinência e qualidade, suas fortalezas e fragilidades, a partir das quais construirá uma agenda futura articulando objetivos, recursos, práticas e resultados.

O conjunto de informações obtido, após trabalho de análise e interpretação, permite compor uma visão diagnóstica dos processos pedagógicos, científicos e sociais da instituição, identificando possíveis causas de problemas, bem como possibilidades e potencialidades.

9. Ingresso no Curso:

O ingresso no curso se dá por exame de seleção, publicado em edital próprio, realizado tradicionalmente no mês de Dezembro, com previsão de matrícula em Janeiro do ano seguinte e início das aulas em Fevereiro.

A escolaridade mínima exigida para entrada em cursos técnicos concomitantes é o ensino fundamental completo (9º ano).

As provas do exame de seleção abordam os conteúdos de Língua Portuguesa, Matemática, Ciências, História e Geografia, em questões de múltipla escolha.

A partir do exame de seleção 2013, atendendo a lei 12711/2012 e suas regulamentações, serão oferecidas vagas pelo sistema de cotas, onde é reservada 50% das vagas para candidatos que cursaram todo o ensino fundamental em escola pública. São divididos em grupos que especificam a renda familiar juntamente com a auto-declaração de etnia.

Caso as vagas não sejam preenchidas no exame de seleção anual, serão feitas quantas chamadas necessárias para o seu total preenchimento. Surgindo vagas ociosas por desistências ou transferências, estas serão disponibilizadas no próximo exame de seleção.

10. Conselho de Ensino:

O Conselho de Ensino tem competência para promover, supervisionar e zelar pelo cumprimento das diretrizes curriculares nacionais de todos os cursos da Instituição; realizar o acompanhamento didático-pedagógico das disciplinas; deliberar, propor, criar ou extinguir propostas relacionadas aos cursos oferecidos na Instituição. Também compete ao Conselho elaborar e propor modificações no regimento e normas referentes ao Regime Didático, opinar sobre calendário, deliberar sobre processos seletivos, regime disciplinar, solicitações de estudantes, entre outras.

O Conselho de ensino é único para todo o Campus Florestal e tem como representantes os coordenadores dos cursos de graduação, do ensino médio e dos cursos técnicos, dois representantes do corpo discente e, como presidente, o Diretor de Ensino.

As reuniões deste Conselho, são convocadas pelo Presidente por iniciativa própria ou atendendo ao pedido de pelo menos 2/3 (dois terços) dos seus membros.

11. Corpo Docente

O corpo docente do Curso Técnico em Eletrônica é composto por professores experientes e qualificados, todos com Dedicção Exclusiva, o que permite o desenvolvimento de projetos nas áreas de ensino, pesquisa e extensão.

O *Campus* ainda mantém um programa de treinamento e qualificação constante, incentivando os professores e alunos a participarem de eventos técnico-científicos.

O quadro com os nomes dos docentes encontra-se no Anexo 06.

12. Infraestrutura

Desde a implantação do *Campus* UFV – Florestal, as instalações estão sendo modificadas e adaptadas para atender à nova demanda, tanto de espaço físico como de acessibilidade. As antigas edificações estão sendo adaptadas e as novas, concluídas ou em andamento, foram projetadas de forma a garantir o acesso de portadores de mobilidade reduzida.

Atualmente existe no *Campus* UFV – Florestal, um total de 37 salas de aulas, com dimensões e capacidades variáveis, equipadas com carteiras escolares móveis ou fixas, quadro negro, sistema de projeção multimídia, contamos com pontos fixos de conexão com a rede internet ou opção por *wireless*. As salas também atendem plenamente aos requisitos de acústica, ventilação, iluminação, limpeza, conservação e comodidade necessária ao desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Os professores possuem gabinetes, que se localizam em diversos pontos do *Campus*, onde podem atender os alunos e promover encontros para desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão.

No campus contamos com vários laboratórios que possuem conexão com a internet via cabos ou sem fio (*wire-less*). Esses laboratórios são de uso dos alunos e professores nas atividades de ensino. Estão divididos assim:

- **Laboratório de Biologia:** Laboratório utilizado para aulas de Citologia, Anatomia Humana, Fisiologia Humana, Microbiologia, Química de Alimentos e Química Geral.
- **Laboratório de Microbiologia:** Laboratório utilizado para o ensino de microbiologia pelos cursos técnicos e de graduação, para análises microbiológicas de alimentos (controle de qualidade), água, solos, identificação de bactérias e fungos entre outros.
- **Laboratório de Química:** Laboratório utilizado pra aulas de química e diversas análises, incluindo análises ambientais e de alimentos.
- **Laboratório de Informática:** Contamos, com 3 laboratórios, sendo dois com 25 máquinas e um com 20 máquina, que permitem o acesso de alunos a equipamentos atualizados

periodicamente com as versões mais recentes de softwares comuns na área dos cursos do campus, e a internet com conexão compatível com o nível requerido para desenvolvimento de trabalhos no curso. São utilizados em aulas práticas de Lógica de Programação, Informática Aplicada ao Ensino e Estatística. Possui softwares e aplicativos para o ensino de Matemática tais como: Geogebra, Maple, Cabri-geométre, Winplot e outros softwares livres que podem ser instalados com a devida autorização. Além disso, poderá ser utilizado em atividades práticas de outros componentes curriculares que necessitem do uso da tecnologia e da comunicação.

- Setor de Agroindústria (copiar para Agropecuária): Contém equipamentos e utensílios destinados ao processamento de alimentos e desenvolvimento de novos produtos. O setor conta com 01 laticínio, uma área de abate de animais, área de processamento de vegetais e uma padaria. O laticínio apresenta uma linha de leite pasteurizado e também produz iogurte, queijos e doce de leite, além do laboratório de análise e qualidade de leite. A área de abate de bovinos, suínos e aves possui também uma área de processamento de produtos cárneos. A parte de processamento de vegetais conta com uma estrutura de equipamentos para o processamento de polpas de frutas, doces e produtos desidratados. A padaria tem todos os equipamentos necessários para produção de pães e bolos e novos produtos. Este setor será importante para o desenvolvimento de pesquisas que busquem a inovação de produtos e processos úteis ao setor produtivo e industrial. Os produtos do setor agrícola e pecuário são beneficiados neste setor para uso na instituição.
- Setor de avicultura de corte e postura: Conta com um total de 800 galinhas de postura e com chegada de 600 pintinhos para corte de 15 em 15 dias. Contém 4 galpões para criação de frango de corte.
- Setor de bovinocultura de leite: O setor conta com 172 animais com 65 vacas em lactação, 1 touro reprodutor e 7 vacas com fistula (estudos de digestibilidade de alimento), 23 vacas para curso de inseminação artificial e o restantes distribuídos em vacas secas, novilhas e bezerras. Possui ordenhadeira mecânica com capacidade de retirar leite de 8 vacas por vez, silo para grãos com capacidade de 90 toneladas, um trator e uma fábrica de ração completa (tritador, silo de fubá, balança e misturador). Estes ambientes poderão ser utilizados para futuros projetos visando à tecnologia e processamento de produtos oriundos da pecuária. O plantel de gado de corte é de aproximadamente 350 animais sendo 95 matrizes, 2 touros e o restante dos animais em processo de cria, recria e acabamento.
- Setor de suinocultura: Este setor conta com 50 matrizes e 1 cachaço, possui instalações para 60 matrizes, um trator e uma fábrica de ração completa (tritador, silo de fubá, balança e misturador).

A Biblioteca da Universidade Federal de Viçosa *campus* UFV-Florestal foi criada para atender alunos, servidores docentes e técnicos administrativos da Instituição, bem como o público externo – com o objetivo de promover o acesso, a disseminação e o uso da informação como apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

Ocupa uma área de aproximadamente 310 m² e está equipada com: 6 computadores conectados a internet, sendo 2 para consulta ao acervo e 4 para pesquisa; 6 mesas de estudo em conjunto para aproximadamente 6 alunos cada; sala de estudos individuais com 26 cabines e duas mesas. Atualmente, está em fase de construção uma nova biblioteca, com área bem mais ampla, para melhor atender aos alunos e adequar ao desenvolvimento e crescimento do *Campus*. Com um quadro de funcionários composto por bibliotecárias e auxiliares, a biblioteca funciona de segunda a sexta-feira de 6:30 às 22:30 horas e, aos sábados de 06:30 às 12:30 horas. Seu acervo está informatizado e integrado ao sistema (*Virtua*) da Biblioteca Central da UFV. O empréstimo aos usuários se dá por 07 dias, podendo ser renovado sempre que não houver reserva, possui cerca de 13.000 exemplares de livros, além dos títulos de periódicos (26) e publicações como: Obras de referência (77) e material de multimídia (725).

Como apoio às pesquisas a UFV, através de convênio com a CAPES, disponibiliza o Portal de Periódicos da CAPES que oferece acesso a textos completos de artigos selecionados de mais de 15.475 revistas internacionais, nacionais e estrangeiras, 126 bases de dados com resumos de documentos em todas as áreas do conhecimento e seis bases de patente. Inclui uma seleção de importantes fontes de informação acadêmica com acesso gratuito na Internet. A Biblioteca do *Campus* UFV – Florestal disponibiliza a consulta ao Portal Capes e ao site “domínio público” nos 6 computadores destinados aos usuários.

13. Conselho de Classe

O Conselho de classe dos cursos técnicos é realizado pelo colegiado do curso, contando com a participação de todos os seus professores e presidido pelo coordenador de curso. Os conselhos de classes são realizados com frequência mínima de uma vez por semestre e tem por função acompanhar o desempenho de cada estudante, possíveis dificuldades e identificar a necessidade de intervenções. As ações necessárias são desenvolvidas por acompanhamento com pais e/ou responsáveis, com o auxílio de técnico em assuntos educacionais, pedagogo e psicólogo, quando se faz necessário.

Anexos

1. Anexo 01: Regime Disciplinar

REGULAMENTO DISCIPLINAR - CEDAF (CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL)

Este Regulamento Disciplinar está em conformidade com o Regimento Interno da CEDAF e com o Regimento Geral da Universidade Federal de Viçosa, no que se refere à Seção II (Penas aplicáveis aos Discentes) composta pelos Artigos 116 a 120, adaptada às condições acadêmicas da CEDAF, uma vez que a sua comunidade estudantil é composta por menores e maiores de idade.

Fica o Regulamento Disciplinar anterior a este revogado.

Art. 1º - São deveres do corpo discente:

- a) Obedecer aos preceitos de boa educação, nos seus hábitos e palavras, tendo especial acatamento quanto à ordem e à disciplina.
- b) Acatar a autoridade do Diretor, assessores e servidores da CEDAF.
- c) Tratar com respeito os colegas.
- d) Ser pontual e assíduo, não só quanto ao comparecimento às aulas, na execução das tarefas escolares determinadas pelos professores, como também no cumprimento dos demais deveres.
- e) Zelar pelo patrimônio da Escola, indenizando-a por qualquer dano de que seja responsável, inclusive com prestação de serviços.
- f) Apresentar-se sempre corretamente trajado, não sendo permitido o uso de shorts (calções) em todas as dependências, exceto alojamento, locais de lazer e de práticas esportivas.
- g) Entrar e sair em sala de aula sem tumulto.
- h) Manter durante as aulas atitudes de respeito e atenção.
- i) Portar-se convenientemente em todas as dependências da CEDAF.
- j) Contribuir para que sejam mantidas a limpeza e conservação das instalações e equipamentos da CEDAF.
- k) Observar as normas de boa educação dentro e fora da CEDAF.

Art. 2º - As sanções disciplinares aplicáveis ao corpo discente são:

- I - Advertência
- II - Suspensão de aulas, alojamento e/ou refeitório.
- III - Perda de alojamento e/ou refeitório
- IV - Desligamento

Parágrafo único - O discente envolvido, pela primeira vez, em ocorrência que seja aplicável as sanções disciplinares dos itens II, que seja igual ou superior a 6 (seis) meses, poderá ter a sanção revistas pelo Chefe do Serviço de Assistência Comunitária após ter cumprido a metade da sanção imposta, quando será analisado o desempenho acadêmico e disciplinar do referido aluno pelo Conselho de Classe.

Art. 3º - O discente estará sujeito à pena de:

I - Advertência

- a) Por desrespeito ou desobediência à determinação de professor, de servidor técnico administrativo, no exercício da função ou por descumprimento à determinação de qualquer órgão da administração.
- b) Por perturbação da ordem no recinto da CEDAF ou fora dela.
- c) Por causar dano, por “negligência”, imperícia ou imprudência a bens pertencentes ao patrimônio da CEDAF.
- d) Por inutilização de avisos ou editais afixados pela administração.

OBS: A advertência deverá ser notificada por escrito ao Chefe do Serviço de Assistência Comunitária e à Coordenação de Assistência Estudantil.

II - Suspensão de aulas, alojamento e/ou refeitório:

- a) No caso de reincidência em qualquer das faltas previstas no item anterior.
- b) Por ofensa à autoridade da administração da CEDAF.
- c) Por ofensa a professor, servidor técnico administrativo ou aluno.
- d) Por prática de ato incompatível com o decoro ou com a dignidade da comunidade cedafiana.
- e) Por fraude ou tentativa de fraude em provas e exames escolares.
- f) Pela retirada sem prévia permissão da autoridade competente, e/ou servidores a ele subordinados, de objetos ou documento de qualquer dependência da CEDAF.
- g) Pela posse, para uso próprio, de substância especificada na lei como entorpecente ou psicotrópica com o devido encaminhamento à autoridade policial competente.
- h) Por ato de improbidade na execução de quaisquer trabalhos escolares.
- i) Por perturbação do andamento normal das atividades acadêmicas ou administrativas, utilizando-se de meios sonoros, gritaria, algazarra ou qualquer outro meio.
- j) Por constranger pessoa a fazer ou deixar fazer algo.
- k) Por usar adornos, desenhos ou frases que objetivem propagar o uso de drogas ou incentivem a violência.
- l) Por usar ou permitir que se use clandestinamente o alojamento;
- m) Por descumprir quaisquer das normas do regulamento do refeitório;
- n) Por causar intencionalmente danos a bens patrimoniais pertencentes a particulares.

III - Perda de Alojamento e/ou Refeitório:

- a) O discente em regime de internato ou externato que alcançar índice de faltas não justificáveis, conforme critérios da Coordenação de Ensino da CEDAF, igual ou superior a 20% (vinte por cento) das faltas das aulas dadas, no bimestre, por disciplina. No regime de internato perderá alojamento e refeitório e no de externato perderá o refeitório, ambos por dois meses letivos a partir da data da comunicação pela Coordenadoria de Ensino à Coordenação de Assistência Estudantil da relação dos alunos que atingiram os 20% de faltas injustificáveis.
- b) Não pagamento da taxa de Alojamento.

IV - Desligamento:

- a) Em caso de reincidência em qualquer falta prevista no item II.
- b) Por ofensa moral e/ou física, grave à autoridade da administração.
- c) Por ofensa moral e/ou física, grave a professor, servidor técnico administrativo ou aluno.
- d) Por atentado contra pessoas e bens.
- e) Por causar, intencionalmente, dano a bem pertencente ao patrimônio público, ou por subtração de bens pertencentes a CEDAF ou a terceiros.
- f) Pela posse para tráfico, ou nas condições especificadas na lei especial de substâncias consideradas entorpecente ou psicotrópica, com o devido encaminhamento à autoridade policial competente.

Art. 4º - A ocorrência disciplinar deverá ser enviada ao Chefe de Serviço de Assistência Comunitária que, dependendo da gravidade do caso, a encaminhará ao Diretor da CEDAF ou seu substituto legal, para as devidas providências.

Art. 5º - Poderá ser nomeada pelo Diretor da CEDAF, uma Comissão de Sindicância para apurar as ocorrências disciplinares que serão constituídas por: 3 (três) professores, dos quais um será o presidente; 1 (um) servidor técnico administrativo e 1 (um) representante dos discentes nomeado por ato do Diretor da CEDAF ou seu substituto legal.

Art. 6º - A Comissão de Sindicância convocará o discente envolvido em ocorrência disciplinar para no prazo de 5 (cinco) dias apresentar-se perante a mesma, acompanhado de até 4 (quatro) testemunhas, se lhe convier, onde terá assegurado amplo direito de defesa.

§ 1º - Quando se tratar de discente menor de idade, a Comissão de Sindicância de imediato convocará os pais ou responsáveis, através de contato telefônico e/ou correspondência registrada, a comparecerem a CEDAF no prazo de até 5 (cinco) dias sob pena de encaminhamento do discente menor ao juizado da

infância e da juventude da jurisdição da Comarca a que pertence a cidade de Florestal.

§ 2º - A Comissão de Sindicância deverá apresentar o resultado da apuração e a pena a ser aplicada, conforme previsto no artigo 3º - I, II, III, IV deste Regulamento Disciplinar, e ou sugerida no prazo máximo de 5 (cinco) dias, após a apuração da ocorrência, podendo ser prorrogável, se necessário, por igual período de tempo.

Art. 7º - São competências para a aplicação das penas:

I - De advertência:

- a) A Comissão de Sindicância;
- b) O Chefe de Serviço de Assistência Comunitária;
- c) O Diretor da CEDAF ou seu substituto legal;
- d) Os professores;
- e) Os servidores técnicos administrativos.

II - De suspensão de aulas, alojamento e/ou refeitório:

- a) Por até 15 (quinze) dias a Comissão de Sindicância ou o diretor da CEDAF ou, ainda, seu substituto legal;
- b) Acima de 15 (quinze) dias, o Diretor da CEDAF ou seu substituto legal.

III - De perda de alojamento e/ou refeitório em definitivo:

- a) O Diretor da CEDAF ou seu substituto legal.

IV - Desligamento:

O Diretor da CEDAF ou seu substituto legal “com anuência do Colegiado”.

Art. 8º - Durante o processo disciplinar, o discente envolvido, não poderá trancar matrícula, ausentar-se e nem terá sua transferência para outra Instituição de Ensino deferida.

Art. 9º - O Chefe de Serviço de Assistência Comunitária e a Coordenação de Assistência Estudantil manterão em arquivo próprio todas as ocorrências e resultado dessas, apuradas pela Comissão de Orientação e Disciplina.

Parágrafo Único - Cópias dos resultados das apurações deverão ser encaminhadas ao Serviço de Assistência Comunitária, à Coordenação de Assistência Estudantil, ao(s) aluno(s), à Coordenadoria de Ensino, Registro Escolar para ser anexada a ficha acadêmica do discente, ao setor que enviou a ocorrência, aos pais ou responsáveis do discente infrator.

Art. 10 - O discente menor de idade incluso no artigo 3º, item II, letra g e item III e item IV, todas as letras, será, após a apuração da ocorrência pela Comissão de Orientação e Disciplina, entregue aos pais ou responsáveis que, comunicados com antecedência, deverão vir buscá-lo na CEDAF no prazo de 72 (setenta e duas) horas e, caso estes não compareçam sem justificativa, o discente será entregue ao Juizado da Infância e da Juventude da Jurisdição da Comarca a que pertence a cidade de Florestal.

Art. 11 - O discente suspenso por mais de cinco dias letivos de alojamento, refeitório e/ou aulas e menos de seis meses, se primário, perderá a bolsa carência por um período igual e concomitante a suspensão; se reincidente, perderá definitivamente a bolsa carência, (bem como qualquer tipo de ajuda financeira em viagens técnicas e excursões, pelo tempo que durar a suspensão).

Parágrafo Único: Caberá à Coordenação de Ensino informar ao professor responsável pelas viagens técnicas e/ou excursões, bem como ao Diretor da CEDAF, a relação dos discentes que não poderão usufruir de ajuda financeira, conforme Art.11.

Art. 12 - Caso algum discente infrator seja formando e haja promovido danos ao patrimônio público da CEDAF, ele, a Comissão de Festas de Formatura (COFF) e/ou GEDAM serão os responsáveis pelo ressarcimento do prejuízo.

Parágrafo Único - O não ressarcimento do prejuízo implicará em cobrança judicial pela Procuradoria Jurídica da UFV.

Art. 13 - O aluno que for punido com pena de desligamento do corpo discente da CEDAF, caso ingresse novamente como discente, através de um novo concurso de seleção, não fará jus aos benefícios concedidos pela Instituição, tais como: alojamento, bolsa carência e monitoria.

Art. 14 - A punição disciplinar de suspensão ou perda de alojamento e/ou refeitório, não será anulada ou interrompida caso o aluno realize um novo exame de seleção no ano letivo seguinte ao da punição.

Art. 15 - O Chefe do Serviço de Assistência Comunitária encaminhará para a Coordenação de Assistência Estudantil todas as ocorrências, bem como os resultados referentes a essas.

Este Regulamento Disciplinar foi aprovado no Colegiado da CEDAF em

Antônio César Pereira Calil

Diretor da CEDAF

Presidente do Colegiado

2. Anexo 02: Matriz Curricular

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – Campus UFV-Florestal
Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal
Sequência sugerida de disciplinas do Curso Técnico em Alimentos 2015(Concomitante)
 Indicadores Fixos – Número de Semanas/Semestral: 20 Semanas
 Módulo Aula: 50 minutos

1º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou CO*
CAL012	Princípios de Conservação de Alimentos	2	0	2	33:20:00	
CFI010	Informática Básica	0	2	2	33:20:00	
CFI013	Redação Técnica	2	0	2	33:20:00	
	SUBTOTAL 1º semestre	4	2	6	100:00:00	
2º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou CO*
CAL011	Ergonomia e Segurança no Trabalho	2	0	2	33:20:00	
CAL 014	Código Defesa do consumidor	2	0	2	33:20:00	
CAL025	Controle Ambiental na Indústria de Alimentos	2	0	2	33:20:00	
CAL029	Matérias-Primas Agropecuárias	2	0	2	33:20:00	
	SUBTOTAL 2º semestre	8	0	8	133:20:00	
3º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou CO*
CAL013	Microbiologia Geral	2	2	4	66:40:00	
CAL015	Iniciação à Estatística	2	0	2	33:20:00	
CAL021	Embalagens de Alimentos	2	2	4	66:40:00	
CAL022	Higiene Industrial	2	0	2	33:20:00	*CAL013
CAL026	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	0	2	33:20:00	

	SUBTOTAL 3º semestre	10	4	14	233:20:00	
4º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou CO*
CAL023	Química de Alimentos	2	2	4	66:40:00	
CAL024	Microbiologia de Alimentos	2	2	4	66:40:00	CAL013
CAL027	Análise Sensorial	1	2	3	50:00:00	CAL015
CAL041	Comercialização e Marketing	3	0	3	50:00:00	
	SUBTOTAL 4º semestre	8	6	14	233:20:00	
5º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou CO*
CAL030	Instalações Industriais	2	0	2	33:20:00	CAL 029
CAL031	Processamento de Frutas e Hortaliças	2	3	5	83:20:00	
CAL033	Processamento de Leite e Derivados	2	3	5	83:20:00	
CAL042	Projeto de Conclusão de Curso I	2	2	4	66:40:00	
	SUBTOTAL 5º semestre	8	8	16	266:40:00	
6º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou CO*
CAL032	Processamento de Carne e Derivados	2	3	5	83:20:00	
CAL 034	Tecnologia de Panificação e Massas	2	3	5	83:20:00	CAL023
CAL043	Projeto de Conclusão de Curso II	2	2	4	66:40:00	CAL042
	SUBTOTAL 6º semestre	6	8	14	233:20:00	

Carga Horária total do curso
Estágio Supervisionado

1200:00:00
150:00:00

Disciplinas Optativas

Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou CO*
CFA 010	Sustentabilidade Ambiental	2	0	2	33:20:00	
CFA 042	Extensão Rural	3	0	3	50:00:00	
CFD010	Empreendedorismo	2	0	2	33:20:00	
CFI 011	Inglês Técnico	3	0	3	50:00:00	
CFI044	Contabilidade	3	0	3	50:00:00	

Robledo de Almeida Torres Filho- Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos

a) Quando o estágio for realizado na Universidade Federal de Viçosa

REQUISIÇÃO DE ESTÁGIO INTERNO

Aluno(a): _____ Matrícula _____

Curso: _____ Período: _____

Endereço completo: _____

_____ CEP: _____

Telefone: (____) _____ RG: _____ CPF: _____

Nome do(a) orientador(a): _____

O estágio será desenvolvido no Setor / Área: _____

Período previsto para o estágio: de _____ a _____

Assinatura do orientador(a) ou estagiário(a): _____

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO INTERNO OBRIGATÓRIO

Conforme Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008

ALUNOS DA UFV

CONCEDENTE DO ESTÁGIO

Local: _____

Área do Estágio: _____

DADOS DO ESTAGIÁRIO :

Nome: _____

Curso: _____ - Matrícula: _____ - Período: _____

Endereço completo: _____

Tel.: _____ E-mail: _____

ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS PELO(A) ESTAGIÁRIO(A):

Convencionam as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA

Este Termo de Compromisso de Estágio reger-se-á pelas disposições da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, e explicitará o estágio como estratégia de complementação do processo de ensino-aprendizagem, bem como estabelecerá as condições de sua realização.

CLÁUSULA SEGUNDA

Na vigência deste presente Termo de Compromisso o(a) estagiário(a) será Orientado/Supervisionado pelo Professor ou Técnico:

Nome: _____ - Matrícula: _____

Cargo: _____ – Lotação: _____

Este estágio está relacionado à atividade de: () Ensino () Pesquisa () Extensão

Com Bolsa: () Não

() Sim - Concedente da Bolsa: _____

Período de vigência da Bolsa: ____/____/2015 a ____/____/2015.

CLÁUSULA TERCEIRA

O estágio, objeto do presente Termo de Compromisso, terá a duração de ____/____/2015 a ____/____/2015

CLÁUSULA QUARTA

O estágio será desenvolvido com uma jornada () semanal / () total de _____ horas.

CLÁUSULA QUINTA

Este estágio é parte integrante do currículo do estudante e está vinculada à Atividade de Estágio Obrigatório (nome da disciplina ou outra atividade) como consta no Projeto Pedagógico do Curso do(a) estagiário(a).

CLÁUSULA SEXTA

A CONCEDENTE compromete-se a:

- 1- Indicar as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- 2- Exigir do educando a apresentação de relatório final das atividades desenvolvidas, como requisito para emissão de certificado;
- 3- Proceder a avaliação do estágio, conforme formulários da UFV – Campus Florestal;
- 4- Emitir certificado de realização de estágio;
- 5- Zelar pelo cumprimento do Termo de Compromisso.

CLÁUSULA SÉTIMA

O Estagiário compromete-se a:

- a) Cumprir o estágio de acordo com a Cláusula Quarta, em jornada compatível com o seu horário escolar;
- b) Cumprir fielmente o programa de estágio, comunicando à concedente, em tempo hábil, sua impossibilidade de desenvolvê-lo, quer quanto aos aspectos técnicos relacionados ao estágio propriamente dito, quer quanto aos horários e duração, fixados no presente Termo de Compromisso;
- c) Responsabilizar-se pelas perdas e danos que venham a ser causados, em consequência da inobservância das normas internas da concedente e/ou condições constantes do presente Termo.
- d) Apresentar na forma e segundo os padrões estabelecidos, relatório sobre as atividades de estágio à concedente, quando esta o exigir.

CLÁUSULA OITAVA

Nos termos do art. 3º da Lei 11.788, de 25/09/2008, o estágio não caracterizará vínculo empregatício de qualquer natureza com a concedente.

CLÁUSULA NONA

Na vigência do presente Termo de Compromisso de Estágio, o(a) estagiário(a) estará incluído(a) na cobertura do Seguro de Acidentes Pessoais, proporcionada pela Apólice nº _____, da _____, com vigência até ____/____/____.

CLÁUSULA DÉCIMA

Fica eleito o Foro da Comarca da Justiça Federal de Belo Horizonte, estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais dúvidas que surgirem em decorrência do presente compromisso, uma vez esgotadas todas as possibilidades de entendimento amigável entre as partes.

E por estarem de acordo, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor.

Florestal, _____ de _____ de 2015.

ESTAGIÁRIO(A)

Professor ou Técnico Orientador do Estágio

Elizabeth Gomes Alvarenga

Coord. de Estágio – UFV Campus Florestal

Nome: _____

Assinatura e nome do pai ou responsável, no caso de aluno(a) com idade inferior a 18 anos.

TODO ESTÁGIO DEVERÁ SER REGISTRADO ANTES DE INICIÁ-LO. NÃO SE REGISTRA ESTÁGIO RETROATIVO.

PLANO DE ATIVIDADES

ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO E NÃO OBRIGATÓRIO

ESTAGIÁRIO(A): _____ MAT. _____

CURSO: _____

INSTITUIÇÃO CONCEDENTE:

ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

OBJETIVOS

FORMA DE ORIENTAÇÃO, SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Florestal, _____, de _____ de 2014.

Estagiário(a)

Orientador do Estágio
(Instituição de Ensino)

Supervisor de Estágio
(Instituição Concedente)

Obs.: O **Plano de Atividades** deverá ser elaborado em conformidade com as especificidades do Curso, e, ainda, deverá estar acompanhado do Termo de Compromisso.

RELATÓRIO PARA CONFECÇÃO DE CERTIFICADO

Aluno(a): _____

Curso: _____ Matrícula: _____

Setor: _____

Área do estágio: _____

Período do estágio: De ____/____/2015 a ____/____/____

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS (Descrição sucinta e em tópicos)

(Essa descrição irá constar no verso do certificado, assim, solicitamos a utilização de terminologia adequada.)

CONCEITO FINAL OBTIDO PELO ESTAGIÁRIO:

() excelente () Muito bom () Bom () Regular

Carga horária total: ____ (____) horas.

Data: ____/____/2015.

Nome do orientador: _____

Assinatura do orientador: _____

b) Quando o estágio for realizado em empresa conveniada

REQUISIÇÃO DE ESTÁGIO - 2015

DO(A) ALUNO(A):

NOME : _____

SEGURO: _____ MATRÍCULA: _____

CARTEIRA IDENTIDADE: _____ CPF: _____

ENDEREÇO: RUA: _____

Nº _____ COMPL. _____ BAIRRO: _____

CIDADE: _____ ESTADO: _____ CEP: _____

TEL. FIXO: (____) _____ TEL. CEL: (____) _____

E-MAIL: _____

PROFESSOR ORIENTADOR: _____

SITUAÇÃO ALUNO:

() MATRICULADO PARA ESTÁGIO

() REGULARMENTE MATRICULADO NO _____ PERÍODO DO CURSO

SUPERIOR EM: _____

TÉCNICO EM: _____

DA INSTITUIÇÃO/EMPRESA CONCEDENTE:

NOME: _____

CIDADE: _____

FLORESTAL, ____ / ____ / 2015.

ASSINATURA DO(A) ALUNO(A)

DE ACORDO:

ASSINATURA DO PROFESSOR DA DISCIPLINA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OU DO COORDENADOR DO CURSO

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO (ESTÁGIO EXTERNO)

Termo de Compromisso que entre si celebram a Universidade Federal de Viçosa, estagiário(a) e Empresas e/ou Instituições, para fins de estágio, conforme a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008.

DADOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - UFV (INTERVENIENTE)

Instituição: Universidade Federal de Viçosa – Campus Florestal

Endereço: Rodovia LMG 818 – km 06 – 35690-000 – Florestal – MG

CNPJ: 25 944 455 / 0003-58

Responsável pela Assinatura do Termo de Compromisso: Elizabeth Gomes Alvarenga

Cargo do Responsável: Coordenadora de Estágios

Tel.: (31)3536.3368 – E-mail: estagio.ufvforestal@ufv.br

DADOS DA EMPRESA E/OU INSTITUIÇÃO DE ENSINO (CONCEDENTE DO ESTÁGIO)

Empresa e/ou Instituição de Ensino: _____

Endereço: _____

CNPJ: _____

Responsável pela assinatura do Termo de Compromisso: _____

Cargo do Responsável: _____

Tel.: _____ – E-mail: _____

DADOS DO(A) ESTAGIARIO(A):

Nome: _____

Carteira de Identidade: _____ CPF: _____

Curso: _____

Matrícula: _____ – Período: _____

Endereço: _____

Tel.: _____ – E-mail: _____

Com interveniência da Universidade Federal de Viçosa, convencionam as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA

Este Termo de Compromisso de Estágio reger-se-á pelas disposições da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, e explicitará o estágio como estratégia de complementação do processo de ensino-aprendizagem, bem como estabelecerá as condições de sua realização.

CLÁUSULA SEGUNDA

Fica acertado entre as partes que:

- 1- As atividades do estágio serão cumpridas (diariamente) nos horários das _____ às _____.
Totalizando _____ horas semanais
- 2- O estágio será oferecido: () com remuneração () sem remuneração.

No caso de remuneração, será no valor de _____

- 3- O presente Termo de Compromisso terá validade de ____/____/2014 a ____/____/2014, podendo ser denunciado a qualquer momento, unilateralmente, mediante comunicação escrita com antecedência mínima de cinco dias.

CLÁUSULA TERCEIRA

A concedente designa o(a) sr(a) _____ Cargo: _____ para atuar como supervisor(a) do Estágio.

CLÁUSULA QUARTA

Constituem motivos para a interrupção automática do presente Termo de Compromisso de estágio:

- a) A conclusão ou abandono do Curso e o trancamento de matrícula, se aluno regular ou especial;
- b) A desvinculação profissional da situação que gerou o pedido e concessão;
- c) O não cumprimento do convencionado neste Termo de Compromisso de Estágio.

CLÁUSULA QUINTA

Na vigência do presente Termo de Compromisso de Estágio, o(a) estagiário(a) estará incluído(a) na cobertura do Seguro de Acidentes Pessoais, proporcionada pela apólice nº _____ - da _____, com validade até ____/____/____.

CLÁUSULA SEXTA

Assim materializado, documentado e caracterizado, o presente estágio, segundo a legislação, não acarretará vínculo empregatício, de qualquer natureza, entre o(a) ESTAGIÁRIO(A) e CONCEDENTE, nos termos da lei 11.788 de 25 de setembro de 2008.

CLÁUSULA SÉTIMA

No desenvolvimento do Estágio ora compromissado, caberá à CONCEDENTE:

- a) Proporcionar ao(à) estagiário(a) atividades de aprendizado social, profissional e cultural, compatíveis com o seu curso;
- b) Proporcionar ao(à) estagiário(a) condições de treinamento prático e de relacionamento humano;
- c) Proporcionar, sempre que necessário, subsídios que possibilitem o acompanhamento, a supervisão e avaliação do estágio;
- d) Fornecer Certificado de Estágio constando o período, a carga horária e as atividades desenvolvidas;
- e) Como demais normas pertinentes asseveradas na lei supramencionada.

CLÁUSULA OITAVA

No desenvolvimento do estágio ora compromissado, caberá ao(à) estagiário(a):

- a) Cumprir com todo o empenho e interesse toda a programação estabelecida para o estágio;
- b) Cumprir as normas e regulamentos da concedente, quando lhe forem informados. Pela inobservância dessas normas e regulamentos, o(a) estagiário poderá responder por perdas e danos;
- c) Elaborar e entregar Relatório de Estágio à concedente, quando esta o exigir;
- d) Como demais normas pertinentes asseveradas na lei supramencionada.

CLÁUSULA NONA

De comum acordo, as partes elegem o foro da Comarca da Justiça Federal de Belo Horizonte, renunciando, desde logo, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir qualquer questão que se originar deste Termo de Compromisso de Estágio e que não possa ser resolvida amigavelmente.

E por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e dizeres deste Termo de Compromisso de Estágio, as partes assinam em 03 (três) vias de igual teor e forma, em presença de 2 (duas) testemunhas.

Florestal, _____ de _____ de 2015.

CONCEDENTE

(Assinatura e Carimbo do(a) responsável pela empresa)

(Assinatura e carimbo do(a) supervisor(a) do estágio)

ESTAGIÁRIO(A)

(Assinatura por extenso)

Elizabeth Gomes Alvarenga

Coordenadora de Estágio da UFV – Campus Florestal

Nome: _____

Assinatura e nome do pai ou responsável, no caso de aluno(a) com idade inferior a 18 anos.

TODO ESTÁGIO DEVERÁ SER REGISTRADO ANTES DE INICIÁ-LO. NÃO SE REGISTRA ESTÁGIO RETROATIVO.

PLANO DE ATIVIDADES

ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO E NÃO OBRIGATÓRIO

ESTAGIÁRIO(A): _____ MAT. _____

CURSO: _____

INSTITUIÇÃO CONCEDENTE:

ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

OBJETIVOS

FORMA DE ORIENTAÇÃO, SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Florestal, _____, de _____ de 2014.

Estagiário(a)

Orientador do Estágio
(Instituição de Ensino)

Supervisor de Estágio
(Instituição Concedente)

Obs.: O **Plano de Atividades** deverá ser elaborado em conformidade com as especificidades do Curso, e, ainda, deverá estar acompanhado do Termo de Compromisso.

FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome do estagiário: _____

Curso: _____

Instituição Concedente: _____

Cidade: _____

Principal atividade da Instituição: _____

Período de realização: De ____/____/____ a ____/____/____

Carga Horária Total: _____ (_____)

CONCEITOS:

ASPECTOS PROFISSIONAIS:

CRITÉRIOS	Regular	Bom	Muito bom	Ótimo
Qualidade do trabalho				
Capacidade de sugerir e inovar				
Conhecimentos				
Desempenho: volume e padrão das atividades				
Capacidade de inquirir e aprender				
Iniciativa				

ASPECTOS HUMANOS:

CRITÉRIOS	Regular	Bom	Muito bom	Ótimo
Assiduidade e responsabilidade				
Disciplina: respeita normas e regulamentos internos				

Integração com colegas				
Cooperação e disponibilidade				
Responsabilidade, zelo				

OBSERVAÇÕES:

Nome do Supervisor do Estágio: _____

Assinatura do Supervisor: _____

Data: ____ / ____ / ____

FICHA DE AUTOAVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Nome do(a) estagiário(a): _____

Empresa/Instituição: _____

1- Área de desenvolvimento do estágio: _____

2 - Quanto ao estágio posso afirmar que:

Correspondeu às minhas expectativas.

Superou as minhas expectativas.

Não correspondeu às minhas expectativas.

Justifique: _____

3 - Com base no estágio realizado, concluí que o Curso deve dar mais ênfase na(a) área(s) de:

4. Caso você tenha tido alguma(s) dificuldade(s) durante a realização do estágio, descreva-a(s) aqui:

5 – Considero que meu relacionamento interpessoal com os funcionários da empresa, foi:

Regular Bom Muito Bom Ótimo

Justificativa: _____

6 - Quanto às normas de segurança no desempenho das atividades desenvolvidas, eu me senti:

Regular Bom Muito Bom Ótimo

Justificativa: _____

7 – Você considera que a orientação que você recebeu do seu supervisor:

Regular Bom Muito Bom Ótimo

Assinatura do(a) aluno(a) : _____ Data: ____ / ____ /2015.

CERTIFICADO

Certificamos que _____, aluno(a) da UFV - *Campus* de Florestal, participou de estágio curricular nesta Empresa/Instituição, no período de ____/____/____ a ____/____/____, na(s) área(s) de _____, perfazendo uma carga horária de ____ (_____) horas.

Declaro, sob as penas da Lei, que as informações prestadas acima são verdadeiras.

_____, ____ de _____ de 2015.

4. Anexo 04: Ementário

CAL011 Ergonomia e Segurança no Trabalho 2(2-0)

Introdução. Conceito de ergonomia / Evolução histórica da ergonomia. Coluna vertebral. Patologias da coluna. Medidas preventivas e suas relações com outros fatores de riscos: PI/IT. Soluções ergonômicas. Conceito de saúde, sinais vitais. Princípios gerais em primeiros socorros: como agir em caso de acidentes. Riscos químicos, físicos e biológicos. Fratura simples, exposta e mista.

CAL012 Princípios da Conservação de Alimentos 2(2-0)

Introdução a conservação de alimentos. Principais alterações nos alimentos. Conservação de alimentos pelo calor. Conservação pelo frio. Desidratação de alimentos. Conservação de alimentos pela adição de sal e defumação. Conservação de alimentos pela radiação. Conservação de alimentos pela fermentação e Uso de aditivos alimentares.

CAL013 Microbiologia Geral 4(2-2)

Histórico, abrangência e desenvolvimento da microbiologia. Caracterização e classificação de microrganismos. Morfologia e estrutura dos microrganismos. Nutrição e cultivo de microrganismos. Metabolismos microbianos. Utilização de energia. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle de microrganismos. Genética microbiana. Vírus. Fungos.

CAL014 Código de Defesa do Consumidor 2(2-0)

Introdução e informes diversos. Conceitos elementares de direito necessários ao entendimento do CDC. Análise crítica do CDC.

CAL015 Iniciação à Estatística 2(2-0)

Estatística. Medidas de tendência central. Distribuição normal. Apresentação de resultados.

CAL021 Embalagens de Alimentos 4(2-2)

Introdução. Embalagens metálicas. Recipientes de vidro. Embalagens plásticas. Embalagens convertidas. Embalagens celulósicas. Estabilidade de produtos embalados. Equipamentos de embalagem. Embalagens de transporte. Sistemas especiais de acondicionamento. Embalagem ativa e embalagem inteligente. Legislação pertinente.

CAL022 Higiene Industrial 2(2-0) CAL013*

Introdução a higiene industrial. Agentes detergentes e formulações. Métodos de higienização. Microrganismos patogênicos.

CAL023 Química de Alimentos 4(2-2)

Água. Carboidratos. Proteínas. Enzimas. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos. Pigmentos naturais em alimentos: características e estabilidade no processamento. Vitaminas e minerais.

CAL024 Microbiologia de Alimentos 4(2-2) CAL013

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. Contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Conservação dos alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação.

CAL025 Controle Ambiental na Indústria de Alimentos 2(2-0)

Princípios básicos do controle preventivo da poluição. Hierarquia do controle preventivo da poluição. Princípios da produção mais limpa. Principais usos da água na indústria. O monitoramento ambiental: ferramenta da avaliação da qualidade ambiental. Controle e tratamento de poluentes na indústria de alimentos. Gestão ambiental empresarial.

CAL026 Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos 2(2-0)

Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil. Gestão de qualidade total (GQT): conceitos e ferramentas. Sistemas da qualidade para alimentos. Normas de garantia da qualidade para alimentos (NB ou ISO 9000 e Portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e

368/98_MAA, 46/98_MAA). Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis. Técnicas de apresentação de resultados: cartas de controle. Planos de amostragem para qualidade microbiológica

CAL027 Análise Sensorial 2(1-2) CAL 015

Introdução a análise sensorial . Requisitos para análise sensorial. Métodos discriminatórios. Métodos afetivos.

CAL029 Matérias-Primas Agropecuárias 2(2-0)

Matéria-prima e indústria de alimentos. Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças. Características de matérias-primas de origem vegetal. Matérias-primas de origem animal.

CAL030 Instalações Industriais 2(2-0). CAL 029

Unidades. Pressão. Escoamento de fluidos. Geração de vapor. Planejamento e registros de agroindústrias. Principais tipos de instalações industriais da área de alimentos. Noções de manutenção.

CAL031 Processamento de Frutas e Hortaliças 5(2-3)

Introdução ao processamento de vegetais. Operações básicas na indústria de vegetais. Fisiologia pós-colheita de vegetais. Conservação de vegetais.Processos fermentativos em vegetais.Processamento de suco, polpa e néctar de frutas.Processamento de vegetais. Processamento de açúcar e álcool. Frigoconservação de vegetais. Conservação de vegetais por desidratação.Utilização de conservantes químicos.

CAL032 Processamento de Carne e derivados 5(2-3)

Introdução ao processamento. Técnicas de abate e corte de animais. Estrutura e composição dos músculos e tecidos associados. Princípios de processamento, estocagem e preservação de carnes. Características, deterioração, conservação e avaliação da qualidade de matérias-primas pesqueiras.

CAL033 Processamento de Leite e Derivados 5(2-3)

Introdução à tecnologia em laticínios. Obtenção higiênica do leite. Matérias-primas: leite e creme de leite. Testes e análises físico-químicas e microbiológicas para avaliação da qualidade de leite e derivados. Processamento de leite de consumo. Tecnologia e processamento de creme de leite. Tecnologia de queijos. Tecnologia de doce de leite. Tecnologia de leites fermentados. Tecnologia de processamento de manteiga. Tecnologia de sorvetes e picolé. Controle de qualidade em laticínios.

CAL034 Tecnologia de Panificação e Massas 5(2-3) CAL023

Legislação, matérias-primas ou ingredientes, processamento, propriedades tecnológicas e avaliação da qualidade de amido, farinha de trigo, produtos de panificação (pão, bolo e biscoito) e massas alimentícias (macarrão).

CAL041 Comercialização e Marketing 3(3-0)

Conceitos básicos de Comercialização. Conceitos básicos de economia. Comercialização e o agronegócio. Mercados agroindustriais. Conceitos básicos de marketing. Estratégias de marketing.. Pesquisa mercadológica. Plano de marketing. O agronegócio brasileiro. Perspectivas do agronegócio Cadeias produtivas. Estrutura de canais de distribuição. Gestão de canais de distribuição

CAL042 Projeto de Conclusão de Curso I 4(2-2)

O projeto e o processo de planejamento. Análise de mercado: conceitos básicos. O Processo do projeto. O desenvolvimento de produtos. A inovação e a geração de valor na elaboração de projetos.

CAL043 Projeto de Conclusão de Curso II 4(2-2) CAL042

Metodologia de desenvolvimento de novos produtos (DNP). Análise de mercado. Planejamento do experimento. O Desenvolvimento de produtos. Elaboração do trabalho de conclusão de curso.

CFA042 Extensão Rural 3(3-0) Optativa

Histórico. Conceito. Metodologia em extensão rural. Princípios de extensão rural. Demonstração de Práticas. Excursões Técnicas. Comunicação rural. Planejando em extensão. Orçamento. Técnicas e tipos. Métodos de coordenação de eventos. Difusão de tecnologia. Visitas técnicas á comunidades rurais.

CFI010 Informática Básica I 2(0-2)

Conhecimento da História e Evolução da Informática. Hardware e Software. Editor de Texto – Microsoft Word. Planilha eletrônica – Microsoft Excel. Editor de Apresentações – Microsoft PowerPoint.

CFI013 Redação Técnica 2(2-0)

Noções de língua e linguagem; níveis de linguagem: registros. Tipos de texto. Qualidades e aspectos gramaticais relativos ao texto técnico. Textos técnicos: empresarial, oficial (cartas, ofícios, requerimentos e outros) e acadêmico (resumo, resenha e relatório). Currículo.

5. Anexo 05: Regime Didático

REGIME DIDÁTICO DOS CURSOS TÉCNICOS PRESENCIAIS (RDCTP) DA CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL (CEDAF) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA *CAMPUS* UFV - FLORESTAL

CAPÍTULO I DOS CURSOS TÉCNICOS

Art. 1º - Os cursos técnicos habilitam os alunos à obtenção de formação acadêmica para o exercício profissional em áreas específicas.

§ 1º - Para a obtenção do diploma de Técnico de Nível Médio, o aluno deverá concluir seus estudos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de Ensino Médio, além de realizar o Estágio Curricular Obrigatório.

§ 2º - A duração dos cursos é definida em horas e distribuída em períodos, respeitado o tempo máximo permitido pelo Conselho Nacional de Educação (CNE/CEB).

§ 3º - A CEDAF poderá oferecer os cursos técnicos presenciais das seguintes formas:

I - Integrada - oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o aluno à habilitação profissional técnica de nível médio, ao mesmo tempo em que oferece o ensino médio, com matrícula única para cada aluno.

II - Concomitante - oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental ou esteja cursando o ensino médio, na qual a complementaridade entre a educação profissional técnica de nível médio e o ensino médio pressupõe a existência de matrículas distintas para cada curso, podendo ocorrer:

a) Concomitância Interna - O aluno cursará tanto o ensino médio quanto o curso técnico na CEDAF.

b) Concomitância Externa - O aluno cursará o ensino médio em outra instituição de ensino, pública ou privada.

III - Subsequente - oferecida apenas a quem já tenha concluído o ensino médio.

§ 4º - Quando se tratar de curso técnico oferecido na forma Integrada, serão consideradas apenas as disciplinas técnicas para efeito deste regime didático.

Art. 2º - A gestão didático-pedagógica do ensino profissional de nível técnico será exercida por meio do Conselho de Ensino, a quem compete proceder ao acompanhamento das disciplinas e dos cursos, com a colaboração das Comissões Coordenadoras dos cursos.

Parágrafo Único - No *Campus* UFV-Florestal caberá ao Diretor de Ensino a presidência do Conselho de Ensino.

Art. 3º - A coordenação didático-pedagógica de cada curso técnico, sob a administração dos Institutos de Ciências, será exercida por uma Comissão Coordenadora.

Parágrafo Único - As normas para composição das Comissões Coordenadoras dos Cursos Técnicos serão estabelecidas por ato do Conselho Acadêmico-Administrativo (COAD) do *Campus* UFV-Florestal.

Art. 4º - Cada curso terá um coordenador indicado, dentre os membros da Comissão Coordenadora, pelo Chefe do Instituto de Ciências a que estiver vinculado e nomeado pelo Diretor Geral do *Campus*.

Art. 5º - O acompanhamento da orientação acadêmica dos alunos compete à Comissão Coordenadora do Curso.

§ 1º - A presidência da Comissão Coordenadora caberá ao Coordenador do Curso.

§ 2º - A Comissão Coordenadora indicará ao Chefe de Instituto de Ciências os Professores Orientadores Acadêmicos, pertencentes ou não à comissão, para auxiliarem na orientação de cada estudante.

Art. 6º - Até a quarta semana do primeiro período letivo de cada ano, a Comissão Coordenadora procederá à avaliação de seu curso no ano anterior e encaminhará relatório circunstanciado ao Conselho de Ensino.

CAPÍTULO II

DO ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO

Art. 7º - Aos pais ou responsáveis compete o acompanhamento do rendimento acadêmico, incluindo nota e frequência, através do acesso ao SAPIENS.

Art. 8º - Será assegurado ao aluno o acompanhamento por um Orientador Acadêmico, em conformidade com o § 2º do Art. 5º.

Art. 9º - Ao Orientador Acadêmico compete:

I - exercer o acompanhamento didático-pedagógico dos seus orientados e zelar para que sejam cumpridas as determinações e recomendações constantes no projeto pedagógico do curso;

II - elaborar, em conjunto com o orientando, o Plano de Estudo a ser cumprido;

III - pronunciar-se sobre as solicitações do orientando, em assuntos relativos às suas atividades acadêmicas;

IV - atender e informar os familiares sobre a vida acadêmica dos estudantes.

CAPÍTULO III

DO ANO ACADÊMICO

Art. 10 - O ano letivo compreende dois períodos regulares de atividades acadêmicas, podendo ainda comportar um período especial de férias.

§ 1º - O período especial de férias será fixado pelo Calendário Escolar.

I - Nenhum estudante poderá matricular-se em mais de 2 (duas) disciplinas no período especial de férias.

II - O período especial de férias integrará o período letivo seguinte, para fim de cômputo do coeficiente de rendimento.

III - Não será concedido cancelamento de inscrição em disciplinas ou trancamento de matrícula no período especial de férias.

§ 2º - As atividades acadêmicas dos cursos técnicos da CEDAF são regidas pelo Calendário Escolar dos cursos técnicos, aprovado por Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE).

CAPÍTULO IV

DA ADMISSÃO AOS CURSOS

Art. 11 - A admissão de estudantes aos cursos Técnicos dar-se-á por uma das seguintes modalidades:

I. Processo Seletivo;

II. Vagas Ociosas;

III. Transferência *ex officio*;

IV. Convênios.

Seção I

Dos Processos Seletivos

Art. 12 - Será oferecido, anualmente, o Processo Seletivo Regular.

§ 1º - Será coordenado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo (COPES), de caráter seletivo e classificatório, é destinado ao preenchimento de vagas dos cursos fixadas pelo COAD e aprovado pelo CEPE.

§ 2º - O Processo Seletivo será regulamentado por atos específicos e editais, que estabelecem os períodos de inscrição, realização das provas, número de vagas, critérios de seleção e classificação dos candidatos, aprovados pelo COAD e CEPE.

§ 3º - A classificação final nos processos seletivos dá ao candidato direito à matrícula no período letivo imediatamente subsequente à sua realização.

§ 4º - Poderá ser oferecido, após aprovação do Conselho de Ensino e COAD, o Processo Seletivo Complementar que se destina a preencher as vagas ociosas, seguindo as mesmas normas e procedimentos do Processo Seletivo Regular.

Seção II

Das Vagas Ociosas

Art. 13 - O número de vagas ociosas de cada curso será calculado até 40 (quarenta) dias após o início de cada período letivo e corresponderá às vagas geradas por transferências, desistências formais, desligamentos e abandonos, verificados nos 2 (dois) primeiros períodos de cada curso.

Art. 14 - O número de vagas ociosas será acrescido ao Processo Seletivo Complementar, conforme previsto no artigo anterior.

Seção III

Da Transferência *ex officio*

Art. 15 - A transferência *ex officio* (Lei nº 9.536 de 11/12/1997 que regulamenta o parágrafo único do Art. 49 da Lei nº 9.394, de 20/12/1996) será efetivada entre instituições vinculadas a qualquer sistema de ensino, em qualquer época do ano e independentemente da existência de vaga, quando se tratar de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante, se requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio

para o município onde se situe a instituição recebedora, ou para localidade mais próxima desta.

Parágrafo único - A regra do *caput* não se aplica quando o interessado na transferência se deslocar para assumir cargo efetivo em razão de concurso público, cargo comissionado ou função de confiança.

Seção IV

Dos Convênios

Art. 16 - A CEDAF poderá, a critério de seus Colegiados Superiores, oferecer Processo Seletivo dos Cursos Técnicos por meio de Convênios firmados com outras Instituições de Ensino, Órgãos da Administração Pública, Cooperativas ou Iniciativa Privada.

CAPÍTULO V

DO SISTEMA ACADÊMICO

Art. 17 - O sistema acadêmico adotado é o de créditos, com matrícula em períodos letivos semestrais, tendo como base a proposição de uma sequência sugerida de estudos, a ser enriquecida pelo aluno com disciplinas optativas, observado o Art. 28 deste Regime Didático.

Art. 18 - Um crédito, unidade de medida do trabalho escolar, corresponde a 20 (vinte) horas-aula de aula teórica, de aula prática, ou para disciplinas de orientação acadêmica (estágios, projeto final de curso, monografia, atividades extracurriculares etc.), conforme especificado no projeto pedagógico de cada curso.

§ 1º - Cada hora-aula terá a duração de 50 (cinquenta) minutos.

Seção I

Do Aproveitamento de Créditos

Art. 19 - É facultado ao aluno solicitar o aproveitamento de créditos correspondentes às disciplinas cursadas anteriormente ao ingresso no curso.

§ 1º - O pedido de aproveitamento de créditos, dirigido ao Diretor de Ensino, deverá ser feito em formulário próprio, instruído com histórico escolar e programas

analíticos das disciplinas, quando não cursadas em curso técnico na CEDAF *Campus* UFV- Florestal.

§ 2º - A Comissão Coordenadora do curso em que o estudante for admitido estabelecerá a equivalência de programas e de créditos e os procedimentos adequados à plena adaptação do aluno.

I - Disciplinas cursadas em cursos de graduação ou em outras Escolas Técnicas não equivalentes a disciplinas da CEDAF *Campus* UFV-Florestal poderão ser aproveitadas como optativas, até o limite da carga horária de disciplinas optativas, exigida pelo curso utilizando-se a codificação APR.

§ 3º - O aproveitamento dos créditos de disciplinas de mesmo código e carga horária cursadas na CEDAF será realizado de modo automático, verificando, no conjunto cursado, a existência de disciplinas obrigatórias e optativas pertencentes ao currículo do curso em que o aluno está ingressando. Para as demais, será necessário requisitar o aproveitamento na Diretoria de Ensino, que encaminhará para a Comissão Coordenadora analisar o pedido.

§ 4º - No caso de disciplinas cursadas em outra instituição, só poderá haver aproveitamento de créditos se esses na CEDAF corresponderem, no máximo, à metade da carga horária para a conclusão do curso no qual o aluno ingressou, ressalvadas as situações previstas na legislação vigente.

§ 5º - O aproveitamento de créditos cursados há mais de cinco anos dependerá de análise do mérito e recomendação da Comissão Coordenadora do curso.

§ 6º - Na contagem de tempo, para efeito de definição do período letivo e duração do curso, tomar-se-ão 15 (quinze) créditos aproveitados como o equivalente a um período letivo; a sobra, desde que igual ou superior a 9 (nove) créditos, será considerada equivalente a um período letivo.

Art. 20 - O aluno regular dos cursos técnicos da CEDAF poderá cursar disciplina em outra Escola Técnica do País ou do exterior, com prévia autorização do Conselho Ensino, para posterior aproveitamento de créditos, excetuando-se disciplinas em que o aluno tenha sido reprovado.

§ 1º - O aproveitamento de disciplinas autorizadas e cursadas com aprovação em outras Escolas Técnicas não poderá ultrapassar 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso.

§ 2º - Disciplinas cursadas com aprovação em outras Escolas Técnicas, por alunos participantes de Convênio, não equivalentes a disciplinas da CEDAF, poderão ser aproveitadas como optativas.

Seção II

Do Exame de Suficiência

Art. 21 - Poderá o aluno, devidamente avaliado mediante exame de suficiência, ser dispensado de cursar regularmente as disciplinas correspondentes.

§ 1º - A solicitação de exame, mediante justificativa fundamentada de alegada suficiência, deverá ser feita, por disciplina, ao Diretor de Ensino, ao qual compete analisar sua pertinência, após consultar o parecer da Comissão Coordenadora do Curso.

§ 2º - O exame de suficiência em disciplina(s) será concedido apenas uma vez, e desde que o aluno não tenha sido reprovado nela(s).

§ 3º - O exame de suficiência deve ser solicitado na Diretoria de Ensino até a quarta semana do início do período, sendo aplicada a avaliação até a oitava semana do mesmo período.

§ 4º - O resultado do exame de suficiência, na forma de nota de 0 a 100, será lançado no histórico escolar do aluno no período letivo em que o exame for realizado.

§ 5º - A aprovação em disciplinas por exame de suficiência não dispensa o estudante de cursar a(s) disciplina(s) pré-requisito, prevista(s) em sua matriz curricular.

Seção III

Do Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Art. 22 - Poderá o aluno aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas ao perfil profissional de conclusão da habilitação profissional, adquiridas através:

I - do ensino médio;

II - de qualificação profissional e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;

III - de curso de educação profissional de nível básico, mediante avaliação do aluno;

IV - do trabalho ou por meios informais, mediante avaliação do aluno;

V - de habilidades reconhecidas em processos formais de certificação profissional.

§ 1º - O aluno deverá solicitar à Diretoria de Ensino, através de formulário próprio, a avaliação de seus conhecimentos e experiências anteriores.

§ 2º - Cabe à Diretoria de Ensino receber a solicitação do aluno e encaminhá-la à Comissão Coordenadora do curso que promoverá a avaliação.

§ 3º - O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores não dispensa o estudante de cursar a(s) disciplina(s) pré-requisito, prevista(s) em sua matriz curricular.

Seção IV

Do Currículo

Art. 23 - A Matriz Curricular a ser integralmente cumprida pelo estudante é elaborada pela Comissão Coordenadora e aprovada pelo Conselho de Ensino, constituindo-se na distribuição hierarquizada das disciplinas de cada curso.

§ 1º - O estudante deve cumprir a Matriz Curricular constante do Catálogo de Cursos Técnicos, correspondente ao ano de seu ingresso na CEDAF, ou optar por outro posterior.

§ 2º - Atividades extracurriculares tais como, participação em eventos técnico-científicos e em projetos de cunho social, artístico ou cultural, poderão ser consideradas na integralização curricular como Formação Complementar, desde que previsto no projeto pedagógico do curso.

Art. 24 - Cada estudante seguirá um Plano de Estudo individual, elaborado em conjunto com o orientador acadêmico, correspondendo à sequência das disciplinas obrigatórias e optativas.

Art. 25 - O Plano de Estudo, que deverá ser apresentado à Comissão Coordenadora do curso, pelo orientador acadêmico do estudante, no final do primeiro semestre letivo, poderá ser atualizado, mediante solicitação do estudante, em concordância com o orientador acadêmico, em período definido pelo Calendário Escolar.

Art. 26 - Cada Plano de Estudo tem uma sequência sugerida de estudos, com a flexibilidade necessária à adequada articulação das disciplinas, no que se refere a períodos.

Parágrafo único - Quando determinada disciplina, prevista no Plano de Estudo do aluno, não for oferecida por alteração ou extinção, os créditos correspondentes deverão ser obtidos em disciplina(s) equivalente(s).

Art. 27 - O plano de estudo em cada período regular não poderá ser feito com menos de 2 (dois) créditos, exceto para o aluno formando e nos casos devidamente justificados e aprovados pelo Conselho de Ensino.

Seção V

Das Disciplinas

Art. 28 - Disciplina é o conjunto de estudos e atividades correspondentes a um programa desenvolvido num período letivo, com um número de horas prefixado, obedecendo à determinação do Art. 18 deste Regime Didático.

§ 1º - As disciplinas que constituem a matriz curricular podem ser:

I - Obrigatórias: são indispensáveis à habilitação profissional;

II - Optativas: têm por finalidade complementar a formação na área de conhecimento do curso, escolhidas dentre as relacionadas para o curso.

§ 2º - Cada disciplina terá um Instituto responsável por seu oferecimento.

I - Cada disciplina, no período em que for oferecida, terá um coordenador, designado pelo Colegiado do Instituto responsável por seu oferecimento.

II - É dever do coordenador de disciplina acompanhar seu oferecimento e entregar aos estudantes matriculados, no início de cada período letivo, o Plano de Ensino contendo o cronograma de atividades, com a programação, os critérios de avaliação, referências bibliográficas e outras informações que julgar necessárias.

Art. 29 - As disciplinas poderão ser oferecidas, no todo ou em parte, utilizando métodos não presenciais, num limite máximo de 20% da carga horária de cada curso, desde que a proposta da metodologia a ser empregada seja previamente aprovada pelo Conselho de Ensino e prevista no projeto pedagógico do curso.

Art. 30 - As disciplinas de cada matriz curricular podem ser interligadas por pré-requisitos ou correquisitos.

§ 1º - Pré-requisito é a exigência formal de conhecimento anterior para inscrição em uma disciplina, visando ao melhor aprendizado.

§ 2º - Correquisito é a exigência do conhecimento paralelo, em forma de disciplina, para inscrição concomitante em outra disciplina.

Art. 31 - Só poderão ser oferecidas disciplinas constantes dos Catálogos de Cursos Técnicos em vigor.

Seção VI

Da Matrícula

Art. 32 - O aluno ingresso por meio de processo seletivo será matriculado nas disciplinas do primeiro período da sequência sugerida da matriz curricular de seu curso e seguirá orientação didático-pedagógica, conforme o Art.9º deste Regime Didático.

§ 1º - As disciplinas componentes da sequência sugerida terão seus horários prefixados, visando à homogeneização das turmas e à racionalização do horário.

§ 2º - Para as disciplinas teóricas, não será permitido horário corrido superior a 2 (duas) horas-aulas.

§ 3º - Em casos especiais, com a devida justificativa da coordenação da disciplina e com aprovação do Conselho de Ensino, poderão ser permitidos horários corridos de 3 (três) horas-aula.

Art. 33 - A matrícula, para os períodos subsequentes, é obrigatória, devendo ser feita, pelo aluno ou seu procurador, nos prazos fixados no Calendário Escolar, obedecidos o Plano de Estudo, os pré-requisitos, os correquisitos e o limite de créditos por período.

§ 1º - A renovação de matrícula caracteriza-se pela solicitação de matrícula via sistema SAPIENS no ato da realização do Plano de Estudos, dentro do prazo estabelecido no Calendário Escolar, ou no acerto de matrícula, quando da não realização do Plano de Estudos.

§ 2º - A matrícula em cada período regular não poderá ser aceita com menos de 2 (dois) ou mais de 38 (trinta e oito) créditos, salvo nos casos especiais previstos, ou nos impedimentos de ordem regimental ou operacional.

§ 3º - Respeitado o tempo mínimo estabelecido para conclusão do curso, será aceita a matrícula, com até 40 (quarenta) créditos por período, do aluno que satisfizer a uma das seguintes condições:

I - apresentar coeficiente de rendimento acumulado igual ou superior a 82 (oitenta e dois), conforme o Art. 49 deste Regime Didático;

II - apresentar, no semestre imediatamente anterior, coeficiente de rendimento igual ou superior a 75 (setenta e cinco) e ter concluído mais de 50% (cinquenta por cento) da carga horária para a integralização da Matriz Curricular.

§ 4º - Obedecidos os critérios da matrícula estabelecidos pelo Art. 37, deste Regime Didático, a disciplina com reprovação, constante do conjunto solicitado para matrícula, terá prioridade sobre as demais, no semestre em que estiver sendo oferecida.

Art. 34 - Não será permitido ao estudante cursar disciplinas nas quais não esteja regularmente matriculado.

Art. 35 - O Instituto de Ciências poderá solicitar à Diretoria de Ensino o cancelamento de disciplinas em que o número de inscritos não atingir 10 (dez) estudantes.

Parágrafo único - Com relação às disciplinas optativas com demanda menor ou igual a 5 (cinco) alunos, o Instituto deverá formalizar solicitação a Diretoria de Ensino, justificando a necessidade de seu oferecimento.

Art. 36 - A falta de renovação de matrícula num período letivo equivalerá a abandono de curso e desligamento automático do discente.

Art. 37 - Para efeito de preenchimento de vagas em disciplinas, os alunos serão atendidos de acordo com o seu Plano de Estudo e do Coeficiente de Rendimento Acumulado, conforme o Art. 49 deste Regime Didático.

Art. 38 - O aluno poderá, dentro do prazo de Acerto de Matrícula estabelecido pelo Calendário Escolar e condicionado à existência de vagas, alterar sua matrícula, com a inclusão ou exclusão de disciplinas e, ou, mudança de turma em disciplina na qual já esteja inscrito.

Seção VII

Do Cancelamento de Matrícula em Disciplina

Art. 39 - O estudante, nos prazos fixados para Acerto de Matrícula no Calendário Escolar, poderá solicitar ao Registro Escolar o cancelamento de matrícula em uma ou mais disciplinas.

§ 1º - Não se concederá cancelamento de matrícula em disciplina que importar na inobservância da exigência do mínimo de créditos por período letivo, conforme o Art. 33 deste Regime Didático.

§ 2º - Não se concederá mais de um cancelamento de matrícula na mesma disciplina.

§ 3º - Quando a matrícula for realizada em duas disciplinas em que a primeira seja correquisito da segunda, não será permitido o cancelamento de matrícula da primeira sem o cancelamento da segunda.

Seção VIII

Do Trancamento de Matrícula

Art. 40 - O estudante, de acordo com os prazos fixados no Calendário Escolar, poderá solicitar ao Registro Escolar trancamento de matrícula.

§ 1º - O trancamento de matrícula será concedido apenas uma vez e valerá por um período letivo, podendo ser prorrogado por mais um período, mediante solicitação justificada do estudante ao Registro Escolar.

§ 2º - Os períodos de trancamento de matrícula não serão computados para efeito de integralização do tempo máximo de conclusão do curso.

§ 3º - Não se concederá trancamento de matrícula ao aluno cursando o primeiro período do curso, exceto por motivo de incorporação ao Serviço Militar Obrigatório ou por motivo de saúde, comprovado por atestado expedido por Junta Médica Oficial, reconhecida pela UFV.

I - Entende-se por primeiro período a primeira matrícula realizada pelo aluno no curso, independentemente de resultados de aproveitamento de créditos internos e externos.

§ 4º - Não será permitido o trancamento de matrícula ao aluno que estiver com mais de 25% de faltas (da carga horária total) em qualquer uma das disciplinas.

Seção IX

Do Enquadramento em Regime Excepcional

Art. 41 - Será concedido regime excepcional ao estudante que se enquadrar nas determinações do Decreto-Lei 1.044/69, da Lei nº 6.202/75 e nas normas estabelecidas pela Resolução do 09/2009/CEPE.

Seção X

Afastamento Especial

Art. 42 - O estudante deverá, dentro do prazo regimental, requerer ao Registro Escolar o afastamento especial, quando a disciplina do seu Plano de Estudos não for oferecida.

§ 1º - O afastamento especial será válido para o período letivo em que foi concedido.

§ 2º - O período de afastamento especial não será computado para efeito de integralização do tempo máximo de conclusão do curso.

CAPÍTULO V

DA AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO

Art. 43 - A avaliação do rendimento acadêmico, em cada disciplina, é procedida mediante o uso de diferentes instrumentos, como: provas, seminários, trabalhos de campo, entrevistas, testes, listas de exercícios e trabalhos escritos exigidos por seu coordenador, aos quais se atribuirão notas, representadas por números inteiros.

§ 1º - A nota final na disciplina é representada por um número inteiro, compreendido entre 0 (zero) e 100 (cem).

§ 2º - Para o cálculo da nota final, o valor com a primeira casa decimal igual ou superior a 5 (cinco) será arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 3º - Para cada disciplina haverá, obrigatoriamente, um mínimo de 3 (três) instrumentos de avaliação.

§ 4º - Fica assegurada ao estudante a informação do resultado das provas obrigatoriamente pelo Sistema Sapiens, no máximo 21 (vinte e um) dias após a sua aplicação e até 48 (quarenta e oito) horas antes da realização da próxima prova ou do exame final. Se for o caso, o estudante poderá solicitar a revisão da prova, quando obtiver vistas da mesma.

§ 5º - As avaliações serão, preferencialmente, aplicadas no horário de aulas. Quando, por motivo de força maior, forem aplicadas fora do horário regular de aulas, deverá ser marcado um horário em comum acordo entre alunos e professores.

Art. 44 - Será aprovado na disciplina o aluno que, atendidas as exigências de frequência, obtiver, no conjunto das avaliações ao longo do período letivo, nota igual ou superior a 60 (sessenta).

Art. 45 - Será facultada outra avaliação na disciplina (Exame Final) ao aluno que não estiver reprovado por frequência, conforme inciso II e III do Art. 46, e no conjunto das avaliações, ao longo do período letivo, obtiver nota igual ou superior a 40 (quarenta) e inferior a 60 (sessenta), a qual, respeitado o mínimo de 3 (três) dias após o término do período letivo, será realizada no prazo previsto no Calendário Escolar.

§ 1º - Para o aluno que se submeter ao exame final, será recalculada a nota final em prova de recuperação, cujo resultado será:

$$\mathbf{NF = (CA + EF)/2}$$

NF = nota final

CA = é o conjunto das avaliações ao longo do período letivo; e

EF = nota do exame final.

Art. 46 - Será considerado reprovado na disciplina o aluno que se enquadrar em pelo menos um dos seguintes itens:

I - Obtiver, após a realização do exame final, nota final (NF) inferior a 60 (sessenta);

II - Comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aulas teóricas ministradas;

III - Comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aulas práticas ministradas.

Parágrafo único: Fica assegurada ao estudante a informação da frequência em aulas, obrigatoriamente pelo sistema Sapiens, mensalmente.

Art. 47 - Além de notas, a situação do estudante nas disciplinas poderá ser representada por símbolos, correspondentes às descrições expressas no quadro seguinte:

SÍMBOL	Situação nas disciplinas
O	
A	Excelente (rendimento de 90 a 100%)
B	Bom (rendimento de 75 a 89%)
C	Regular (rendimento de 60 a 74%)
F	Isenção
I	Avaliação Incompleta
J	Cancelamento de inscrição em disciplinas
L	Reprovação por Infrequência
M	Matrículas em disciplina
Q	Disciplina em andamento
R	Reprovado
T	Disciplinas aproveitadas por equivalência na UFV ou cursadas em outras Instituições.

§ 1º - Será atribuído o símbolo **I** ao aluno que, ao final do período letivo, por motivo de força maior comprovado perante o professor, não tiver completado as avaliações da disciplina. Caso as avaliações não sejam completadas e/ou, a nota não tenha sido enviada ao Registro Escolar no prazo fixado no Calendário Escolar, será lançada a soma das notas das avaliações realizadas no período.

§ 2º O símbolo **J** será lançado ao cancelamento de inscrição em disciplina, realizado via processo.

§ 3º - O símbolo **L** se aplicará aos estudantes reprovados por infrequência, na forma dos incisos II e III do Art. 46 deste Regime Didático, correspondendo à nota 0 (zero).

§ 4º - O símbolo **T** é atribuído às disciplinas aproveitadas nos termos do Art. 19 deste Regime Didático.

Art. 48 - No Sistema SAPIENS, a situação regular do estudante é representada por símbolos, correspondentes às descrições:

Símbol o	Situação acadêmica
A	Estudante em abandono de curso
C	Estudante que concluiu o curso
D	Estudante desligado da CEDAF
E	Estudante especial (Convênio)
F	Estudante falecido
G	Estudante em afastamento intercâmbio
I	Integralização em fase escolar
J	Integralização em fase escolar matriculado
K	Estudante em trancamento de matrícula
M	Estudante que mudou de curso
N	Estudante em situação normal
O	Estudante desligado com pedido de reconsideração
P	Estudante em situação provisória
R	Estudante reprovado
T	Estudante transferido
X	Estudante excluído
W	Estudante em afastamento especial
Z	Estudante em trancamento por motivo de saúde

Seção I

Do Coeficiente de Rendimento

Art. 49 - O Coeficiente de Rendimento é o índice que mede o desempenho acadêmico do aluno em cada período letivo.

§ 1º - O Coeficiente de Rendimento é a média ponderada das notas obtidas no período letivo, considerado como peso o número de créditos das respectivas disciplinas, calculado pela fórmula:

$$\mathbf{CR} = \frac{\sum (\mathbf{NF} \times \mathbf{C})}{\sum \mathbf{C}}$$

Onde:

CR é o coeficiente de rendimento;

Σ é o somatório;

NF é a nota final da disciplina;

C é o número de créditos da disciplina.

§ 2º - O Coeficiente de Rendimento será calculado com uma casa decimal, sem arredondamento.

§ 3º - As disciplinas cursadas no período de férias serão computadas no cálculo do Coeficiente de Rendimento do próximo período letivo em que o estudante vier a se matricular.

Art. 50 - O Coeficiente de Rendimento Acumulado é obtido pela média ponderada dos números de créditos de todas as disciplinas cursadas pelo aluno.

CAPÍTULO VI DO DESLIGAMENTO

Art. 51 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno que não concluir o curso no prazo máximo de 5(cinco) anos fixado para integralização da Matriz Curricular, respeitadas as Diretrizes Curriculares de cada curso, aprovadas pelo CNE/CEB.

Art. 52 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno no caso de desligamento previsto no Regime Disciplinar.

Art. 53 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno que, em qualquer período letivo, for reprovado por infrequência e, ou obtiver notas iguais a zero em todas as disciplinas.

Art. 54 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno que apresentar rendimento acadêmico insuficiente em dois períodos letivos, seguidos ou não, excetuando-se o primeiro período do curso em que estiver matriculado.

§ 1º - O rendimento acadêmico insuficiente em cada período é caracterizado por coeficiente de rendimento inferior a 60 (sessenta) concomitante ao número de aprovações igual ou inferior ao número de reprovações.

I - Ao atingir o segundo período de rendimento insuficiente, o Registro Escolar comunicará, oficialmente, os responsáveis pelo estudante.

§ 2º - O aluno em situação de desligamento poderá entrar com pedido de reconsideração até a terceira semana de aulas do período do desligamento, podendo fazê-lo no máximo duas vezes.

I - No período em que estiver tramitando o processo, ser-lhe-á atribuído o símbolo O.

II - Se deferido o pedido, a matrícula só poderá ser efetivada no período seguinte, imediatamente após a tramitação e conclusão do processo.

III - O período de tramitação do processo não será computado para fins de integralização do tempo máximo de conclusão do curso.

CAPÍTULO VII

DO EXAME COMPLEMENTAR

Art. 55 - O aluno que tiver como pendência para a conclusão do curso apenas uma disciplina em que foi reprovado por nota, poderá requerer exame complementar nessa disciplina.

§ 1º - Não será facultado ao aluno exame complementar em disciplina na qual tenha sido reprovado por infrequência, no último período em que cursou.

§ 2º - O exame complementar deverá ser requerido, no Registro Escolar, até 5 (cinco) dias após o lançamento das notas finais das disciplinas.

§ 3º - O exame complementar será realizado na primeira semana do semestre letivo subsequente.

§ 4º - O exame complementar será aplicado por uma banca examinadora composta de 3 (três) professores, nomeada pelo Diretor de Ensino.

I - A banca decidirá as formas de avaliação e as divulgará no mínimo 72 (setenta e duas) horas antes da aplicação do exame.

§ 5º - O resultado do exame complementar deverá ser encaminhado ao Registro Escolar no próximo dia útil após a aplicação.

§ 6º - Caso não logre êxito no exame complementar, o aluno deverá satisfazer às exigências da disciplina no primeiro período letivo em que for oferecida, sendo garantida a sua matrícula.

Art. 56 - O histórico escolar de conclusão do curso Técnico conterá as disciplinas cursadas pelo aluno, após o ingresso no curso, com número de créditos, ano e período letivo, carga horária, nota de aprovação e as competências definidas no perfil profissional.

Art. 57 - Os Diplomas de cursos técnicos explicitarão o corresponde título de técnico na respectiva habilitação profissional mencionando a área ao qual está vinculada.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 58 - Os casos omissos serão analisados pelo Conselho de Ensino e Conselho Acadêmico-Administrativo do *Campus* UFV- Florestal.

Art. 59 - Este Regime Didático entrará em vigor a partir da sua aprovação no CEPE.

Art. 60 - Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial a Ata 29/2013 de 06/12/2013 do Conselho de Ensino do *Campus* UFV-Florestal.

Aprovado no Conselho de Ensino do *Campus* Ata 37 de 04/11/14, Ata 38 de 07/11/14 e Ata 39 de 02/02/15.

6. Anexo 06 Quadro Docente

Nome	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas
Bruno de Sousa Corradi	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Processamento de Frutas e Hortaliças
Vanelle Maria da Silva	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Instalações Industriais
Pollyanna Cardoso Pereira	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Processamento de Leite e Derivados
Robledo de Almeida Torres Filho	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Tecnologia de Panificação e Massas
Naiara Barbosa Carvalho	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos - Análises Sensorial

Karina Rogério de Oliveira Viana	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Princípios de Conservação de Alimentos - Projeto de Conclusão de Curso I
José Carlos Baffa Júnior	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Química de Alimentos
Fábio Takahashi	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Matérias-Primas Agropecuárias
Ana Tereza Péret Dell'Isolla	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Processamento de Carnes e Derivados
Franceline Aparecida Lopes	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Embalagens de Alimentos
Carla Saraiva Gonçalves	Mestrado	Substituto 40 horas	- Controle Ambiental na Indústria de Alimentos
Camila Nair Batista Couto	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Microbiologia Geral - Microbiologia de Alimentos - Higiene Industrial
Adriana Ventola Marra	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Comercialização e Marketing
Ricardo Arantes Queiroz	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Código de Defesa do Consumidor
Afonso Timão Simplicio	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Ergonomia e Segurança do Trabalho
Antonio Carlos Fava Barros	Doutorado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Informática Básica I
Daniela dos Santos Costa	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Redação Técnica
Lúcia Helena dos Santos Lobato	Mestrado	Dedicação Exclusiva - 40 horas	- Iniciação a Estatística

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, M. E. B. de. **Projeto: uma nova cultura de aprendizagem**. Disponível em: <<http://www.educacaopublica.rj.gov.br/biblioteca/educacao/educ30.htm>>. Acesso em: 11/08/2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO ABIA. **Documentos técnicos e indicadores**. Disponível em < <http://www.abia.org.br/economia.asp> >. Acesso em agosto de 2014.

CENTRO DE ESTUDOS AVANÇADOS EM ECONOMIA APLICADA (CEPEA, ESALQ/USP). **Relatório PIBagro Brasil**. 2013. Disponível em: http://www.cepea.esalq.usp.br/comunicacao/Cepea_PIB_BR_dez13.pdf Acesso em: 20/06/2014.

PRADO, M. E. B. B. **Pedagogia de Projetos e Integração de Mídias**. Disponível em: <<http://www.tvebrasil.com.br/salto/boletins2003/ppm/tetxt1.htm>>. Acesso em: 11/08/2014.

VALENTE, J. A. (org.). Formação de Professores: Diferentes Abordagens Pedagógicas. In: **O computador na Sociedade do Conhecimento**. Campinas, SP: UNICAMP-NIED, 1999. 156 p. p. 131-142.