



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

ATA DE REUNIÃO Nº 2016383 - CCSTA-SOB

Ata da **terceira reunião** ordinária dos **colegiados dos cursos técnicos e superior do Eixo de Produção Alimentícia do Instituto Federal do Ceará - Campus de Sobral (IFCE-Sobral)**, realizada em **dez de setembro de dois mil e vinte** às quinze horas e quinze minutos, por videoconferência Via Google meet sob a coordenação das professoras Amanda Mazza, Geórgia Maciel e Masu Portela, atuais coordenadoras dos Cursos: Tecnologia em Alimentos, Técnico em Agroindústria e Técnico em Panificação, respectivamente. Estiveram presentes: Amanda Mazza Cruz de Oliveira, Ana Cláudia Mendonça Pinheiro, Ana Clea Gomes de Sousa, Ana Kílvia do Nascimento Veras, Carlos Eliardo Barros Cavalcante, Daniele Maria Alves Teixeira Sá, Gabriela Sabóia Camilo, Georgia Maciel Dias de Moraes, Herlene Greyce da Silveira Queiroz, Júlio Otavio Portela Pereira, Karla Soraya Vasconcelos Gameleira, Layana Mary Frota Menezes, Masu Capistrano Camurça Portela, Mirla Dayanny Pinto Farias e Paolo Germano de Araújo. A Prof.^a. Amanda deu as boas-vindas a todos os presentes, em seguida iniciou as pautas da reunião: **Pauta 1 - Análise e deliberações sobre alterações nos Programas de unidades didáticas (PUD) propostas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso superior e corpo docente dos cursos técnicos: Curso superior de Tecnologia em Alimentos:** A Prof.^a. Amanda apresentou a lista de PUDs com as propostas de atualização sugeridas pelos atuais professores responsáveis pelas mesmas e pelo NDE do curso e solicitou, com base em avaliação individual prévia pelos integrantes do Colegiado, a aprovação das mesmas. Assim as atualizações nos Planos de Unidade Didática de: Química Geral e Orgânica; Introdução à Tecnologia, Bioquímica Geral; Introdução à Tecnologia de Alimentos; Desenho Técnico; Bioquímica dos Alimentos; Análise Sensorial; Introdução à Nutrição; Tecnologia da Panificação; Tecnologia do Açúcar, Cacau e Café; Tecnologia de Bebidas; Tecnologia de Pós-Colheita; Embalagens; Desenvolvimento de Produtos com Restrições Nutricionais; Produtos Orgânicos, Tecnologia de Pescado e Derivados; Tecnologia de Frutos e Hortaliças; Tecnologia dos Produtos das Abelhas; Sociologia do Trabalho; Tratamento de Água e Resíduos na Indústria de Alimentos; Controle de Qualidade; Gestão da Qualidade e Empreendedorismo; Impactos Ambientais na Indústria de Alimentos; Toxicologia Aplicada aos Alimentos e Ética e Responsabilidade Social, foram aprovadas de forma unanime. Além das modificações no conteúdo dos PUDs, foi aprovado também o remanejamento de cargas horárias em duas disciplinas do curso de Tecnologia em Alimentos: em Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos toda a carga horária prática (20 horas) migrou para a carga horária teórica, passando a mesma a ser composta por 60 horas teóricas; na disciplina Tecnologia de frutos e hortaliças, houve o remanejamento de 20h práticas para a carga horária teórica, ficando a disciplina com 60h teóricas e 20 horas práticas. **PUDs do Curso Técnico em Panificação:** A Prof.^a. Masu apresentou a lista de PUDs com as propostas de atualização sugeridas pelos atuais professores responsáveis pelas mesmas e solicitou, com base em avaliação individual prévia pelos integrantes do Colegiado, a aprovação das mesmas. Assim as atualizações nos Planos de Unidade Didática das disciplinas de: Química; Panificação I; Panificação II; Relações Interpessoais; Métodos Básicos em Análises Físico-químicas Aplicadas à Panificação; Análise Sensorial Aplicada à Panificação; Métodos Básicos em Microbiologia Aplicados à Panificação, Embalagem, Distribuição e Venda de Produtos Panificáveis; Estrutura Física e Funcional de Padarias; Nutrição em Panificação; Panificação para pessoas com Restrições Alimentares; Projeto Integrador e Controle de Qualidade em Produtos de Panificação, sendo que a carga horária prática de 20h foi remanejada toda para a teoria, totalizado 60h apenas com teoria. foram aprovadas de forma unânime. **Curso Técnico em Agroindústria:** A Prof.^a. Geórgia apresentou a lista de PUDs com as propostas de atualização sugeridas pelos atuais professores responsáveis pelas mesmas e solicitou, com base em avaliação individual prévia pelos integrantes do Colegiado, a aprovação das mesmas. Assim as atualizações nos Planos de Unidade Didática das disciplinas de: Inglês; Química; Produção Animal; Produção Vegetal; Análise de Alimentos; Projeto e Administração Agroindustrial; Gestão Ambiental; Controle de Qualidade; Processamento de Ovos; Processamento de Leite; Processamento de Pescado; Processamento dos Produtos das Abelhas; Processamento de Bebidas e Processamento de Vegetais foram aprovadas de forma unanime. Além das modificações no conteúdo dos PUDs, foi aprovado também o

remanejamento da carga horária prática da disciplina de Processamento de Vegetais que passou de 40 horas práticas para 20 horas práticas e a carga horária teórica passou a ser 60 horas. Foi aprovado também alteração na carga horária prática da disciplina de Projeto e Administração Agroindustrial que passou de 20 horas para 10 horas práticas e de 20 horas para 30 horas teóricas. **Pauta 2 – Análise e deliberações sobre os Planos de Trabalho Específicos (PTE) de disciplinas que possuem práticas que exijam laboratório especializado: PTEs do Curso superior de Tecnologia em Alimentos:** A Prof.^a. Amanda apresentou a lista de Planos de Trabalho para as disciplinas com atividades práticas em laboratório específico elaborado pelos professores e solicitou, com base em avaliação individual prévia pelos integrantes do Colegiado, a aprovação das mesmas. Assim os Planos de Trabalho para as disciplinas de: Biologia; Bioquímica Geral; Química Geral e Orgânica; Tecnologia de Bebidas; e Tecnologia de Açúcar, Cacau e Café foram aprovados de forma unânime. **Pauta 5 – Aprovação dos planos de trabalho para disciplinas com atividades práticas em laboratórios específicos do Curso Técnico em Panificação: PTEs do Curso Técnico em Panificação:** A Prof.^a. Masu apresentou a lista de Planos de Trabalho para as disciplinas com atividades práticas em laboratório específico elaborado pelos professores e solicitou, com base em avaliação individual prévia pelos integrantes do Colegiado, a aprovação das mesmas. Assim, o Plano de Trabalho para a disciplina de Métodos Básicos em Microbiologia Aplicados à Panificação foi aprovado de forma unânime. **PTEs do Curso Técnico em Agroindústria:** A Prof.^a. Geórgia apresentou a lista de Planos de Trabalho para as disciplinas com atividades práticas em laboratório específico elaborado pelos professores e solicitou, com base em avaliação individual prévia pelos integrantes do Colegiado, a aprovação das mesmas. Assim o Plano de Trabalho para a disciplina de Processamento de Bebidas foi aprovado de forma unânime. Após a finalização das pautas a Prof.^a. Amanda deixou como encaminhamento aos docentes a necessidade do envio, até o dia dezesseis de setembro de 2020, do Plano de Trabalho Específico para as disciplinas com atividades práticas em laboratório específico e os respectivos Planos de Unidades Didáticas para as Coordenações, assinado e no formato de arquivo PDF. Nada mais havendo a tratar, foram encerrados os trabalhos às dezesseis horas e vinte minutos, lavrando-se a presente ata, que vai assinada por mim, Carlos Eliardo, Secretário do Colegiado do curso Superior de Tecnologia em Alimentos e por todos os presentes.



Documento assinado eletronicamente por **Amanda Mazza Cruz de Oliveira, Coordenador do Curso Superior em Tecnologia em Alimentos**, em 28/09/2020, às 16:49, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Karla Soraya Vasconcelos Gameleira, Usuário Externo**, em 28/09/2020, às 17:45, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Clea Gomes de Sousa, Pedagoga**, em 28/09/2020, às 19:48, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Georgia Maciel Dias de Moraes, Coordenador(a) do Curso Técnico em Agroindústria**, em 29/09/2020, às 10:30, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Masu Capistrano Camurca Portela, Coordenador(a) do Curso Técnico em Panificação**, em 29/09/2020, às 17:05, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2016383** e o código CRC **3BC3D6BE**.