

(*)RESOLUÇÃO CEPE/IFSC N° 39, DE 13 DE AGOSTO DE 2014

() REPUBLICADA EM 18 DE MARÇO DE 2015**

(*) REPUBLICADA EM 02 DE JUNHO DE 2016**

(**) REPUBLICADA EM 14 DE DEZEMBRO DE 2016**

(***) REPUBLICADA EM 21 DE DEZEMBRO DE 2016**

Submeter à aprovação do Conselho Superior a Criação de Curso Superior no IFSC.

De acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia LEI 11.892/2008, a Presidente do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO N° 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO N° 54/2010/CS,

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, na reunião dos dias 12 e 13 de agosto de 2014, a presidente do CEPE,

Resolve:

Aprovar a criação e autorização de oferta dos seguintes cursos:

	Campus	Curso		Carga horária	Vagas por turma	Turno de oferta
		Nível	Curso			
1.	Araranguá	Superior	Tecnologia em Design de Moda	2920h	40	Noturno
2.	(*****) Canoinhas Revogada pela Resolução 171/2017/ CEPE/IFSC	Superior	Tecnologia em Alimentos	(*) 2880h — 2760h	40	Noturno
3.	Criciúma Revogada pela Resolução 47/2017/ CEPE/IFSC	Superior	Engenharia de Mecatrônica	3868h	40	Integral
4.	Lages	Superior	Ciências da Computação	3200h	40	Matutino
5.	Palhoça - Bilingue	Superior	Tecnologia em Produção Multimídia	2540h	40	Noturno
6.	(*****) São Miguel do Oeste	Superior	Tecnologia em Alimentos	3000h	40	Noturno

	Revogada pela Resolução 170/2017/CEPE/IFSC					
7.	Urupema Revogada pela Resolução 050/2018/CEPE/IFSC	Superior	Tecnologia em Viticultura e Enologia	3310h	40	Integral

(*) Retificação:

Onde se lê:

2.	(*****) Canoinhas	Superior	Tecnologia em Alimentos	2880h 2760h	40	Noturno
----	----------------------	----------	-------------------------	---------------------------	----	---------

Leia-se:

2.	(*****) Canoinhas	Superior	Tecnologia em Alimentos	2760h	40	Noturno
----	----------------------	----------	-------------------------	-------	----	---------

() Após solicitação de alteração feita pelos pareceristas do CEPE, as cargas horárias sofreram as seguintes adequações:**

Campus	Nível	Curso	Carga horária <i>inicial</i>	Carga horária <i>versão final</i>
Canoinhas	Superior	Tecnologia em Alimentos	2880h	2800h
Palhoça - Bilingue	Superior	Tecnologia em Produção Multimídia	2540h	2420h
Urupema	Superior	Tecnologia em Viticultura e Enologia	3240h	3310h

Florianópolis, 18 de março de 2015.

DANIELA DE CARVALHO CARRELAS
Presidente do CEPE do IFSC

(*) ANEXO I**

Considerando a posição do parecerista e a análise realizada na reunião do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE ocorrida no dia 28 de abril de 2016, o Presidente do CEPE, Prof. Luiz Otávio Cabral, resolve aprovar as seguintes alterações no PPC do Curso Superior de Tecnologia – CST em Tecnologia em Produção Multimídia do Câmpus Palhoça Bilingue:

ITENS ALTERADOS:

1. Ingresso no primeiro semestre;
2. Bibliografia das UC;
3. Sistema de avaliação por notas de 0 a 10 e não conceitos;
4. Esquema disciplinar com pré requisitos e possibilidade de turmas especiais de acordo com disponibilidade do campus;
5. Previsão de monitoria para as UC;
6. Ajustes no Corpo Docente e Infraestrutura.

JUSTIFICATIVA PARA AS ALTERAÇÕES:

A análise do Plano de Ofertas, Cursos e Vagas - POCV do Câmpus aponta para uma melhor distribuição do corpo docente com ingressos do curso no primeiro semestre, bem como, as análises da equipe do Câmpus apontam para uma melhora no aproveitamento do processo seletivo neste semestre. Já as bibliografias das Unidades Curriculares - UCs foram ajustadas para atender os critérios do processo de reconhecimento do curso. Também foram realizados ajustes visando um melhor alinhamento entre o projeto do curso e o Regimento Didático Pedagógico - RDP do IFSC, incluindo o sistema de notas baseado em números inteiros e melhor descrição dos processos relacionados à reprovação em UCs e oferta de turmas especiais. Também foi incluída a previsão de monitorias para as UCs, o que não constava na última versão do



Projeto. Por fim o corpo de servidores do Curso, bem como a parte de infraestrutura também foram atualizadas. Tais atualizações são melhorias resultantes das observações ocorridas ao longo do tempo e para consolidação do Curso.

Florianópolis, 02 de junho de 2016.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

(**) ANEXO II**

Considerando a posição do parecerista e a análise realizada na reunião do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE ocorrida no dia 25 de agosto 2016, o Presidente do CEPE, Prof. Luiz Otávio Cabral, resolve aprovar as seguintes alterações no PPC do Curso de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste:

ITENS ALTERADOS:

As alterações feitas no Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos estão elencadas a seguir:

- 1) Inclusão de equivalência para as unidades curriculares do curso;
- 2) Uso do novo formulário para elaboração do PPC para curso superior;
- 3) Ajustes nas ementas dos cursos;
- 4) Inclusão de temas transversais nas unidades curriculares do curso: políticas de educação ambiental; educação em direitos humanos; educação das relações étnicoraciais; ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena.

A resolução de aprovação do curso emitida pelo CEPE (39/2014/CEPE) e pelo CONSUP (30/2014/CONSUP) consta carga horária de 2800h, todavia o correto é 3000h. Este equívoco foi gerado por discrepância entre as informações contidas em locais distintos do PPC. Reitero que a carga horária correta do referido curso, como consta na matriz curricular é de 3000h, desta forma solicito a correção nas resoluções.

JUSTIFICATIVA PARA AS ALTERAÇÕES:



A justificativa para as alterações estão descritas abaixo:

- 1) Solicitação da Pró-Reitoria de Ensino no que tange as adequações ao novo sistema acadêmico;
- 2) Formulário mais adequado a atual conjuntura do IFSC e considerando a aprovação do novo Regulamento Didático Pedagógico;
- 3) A fim de adequar o PPC ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância do Ministério da Educação, para o processo de reconhecimento as ementas das unidades curriculares foram adequadas;
- 4) A fim de adequar o PPC ao Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância do Ministério da Educação, para o processo de reconhecimento os temas transversais foram incluídos em unidades curriculares do curso: - Políticas de educação ambiental, incluído na unidade curricular de Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos; - Educação em direitos humanos; educação das relações étnico-raciais; ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, incluídos na unidade curricular de Ética.

Florianópolis, 14 de dezembro de 2016.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

(***)ANEXO III**

Considerando a posição do parecerista e a análise realizada na reunião do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE ocorrida no dia 08 de dezembro 2016, o Presidente do CEPE, Prof. Luiz Otávio Cabral, resolve aprovar as seguintes alterações no PPC do Curso de Tecnologia em Alimentos do Câmpus Canoinhas:

ITENS ALTERADOS:

Item 1.3 Nome dos responsáveis/representantes pelo projeto/oferta - retirada

Nome: Luciano Heusser Malfatti.

Item 2.DADOS DO CURSO

O Item 2.1.1 Legislação referente à regulamentação da profissão foi acrescentado.

“O profissional egresso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos pode solicitar registro no Conselho Regional de Química conforme Resolução Normativa nº46, de 27 de janeiro de 1978 do Conselho Regional de Química. A Resolução nº. 313, de 26 de setembro de 1986 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia, dispõe sobre o exercício profissional dos Tecnólogos”.

O Item 2.2 Dados para preenchimento do diploma alterado para:

Nome do curso: Superior de Tecnologia em Alimentos

Titulação: Tecnólogo em Alimentos

Legislação específica: Não se aplica

Carga horária total: 2760 h

Item 4.8 Ingresso no curso foi alterado para:



Exame vestibular e/ou SISU (por meio da prova do ENEM) de acordo com os critérios utilizados pelo Departamento de Ingresso (DEING-IFSC).

Item 5.1 Organização didático pedagógica foi alterado ficando da seguinte forma:

O curso está organizado de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSC Câmpus Canoinhas possui ingresso anual e periodicidade semestral, sendo cada semestre composto de 400 horas. A carga horária mínima para integralizar o curso será de 2760 horas, sendo 60 horas de atividades complementares e 300 horas para o estágio curricular. O curso é presencial e ministrado no período noturno, de segunda a sexta-feira, das 18h30 até 22h30.

O regime de matrícula se dá por componente curricular e atende ao disposto no Regulamento Didático Pedagógico do IFSC. A matrícula inicial, ou matrícula para o primeiro semestre letivo do curso, será em um conjunto único de componentes curriculares.

A partir da conclusão do primeiro período letivo, o acadêmico ou seu representante legal realizará a matrícula por componente curricular, somente se não houver conflitos de horários e de pré-requisitos e respeitando-se a carga horária semanal mínima e máxima.

O estágio dar-se-á em caráter obrigatório e poderá ocorrer durante o curso, a partir do 4º semestre ou ao, final do último semestre, respeitando-se o tempo máximo de integralização, permitindo ao acadêmico adquirir experiências que sejam pertinentes às áreas de conhecimento e de atuação profissional. A carga horária mínima do estágio será de 300 horas.

O acadêmico deverá matricular-se em ao menos um dos componentes curriculares eletivos ofertados no quinto e no sexto semestre do curso. A escolha do componente curricular a ser ofertado será realizada pelo colegiado do curso, dependendo da disponibilidade de carga horária dos professores da área, das necessidades dos acadêmicos, das demandas do mercado de trabalho regional e dos avanços tecnológicos. O acadêmico poderá matricular-se em mais de um componente curricular e eletivo no semestre, desde que haja disponibilidade de vagas no componente curricular e que não haja conflito de horários.

É facultado ao acadêmico matricular-se no componente curricular e optativa de Libras – Linguagem Brasileira de Sinais. Quando ofertado, esta componente curricular acontecerá se, pelo menos 40% (quarenta por cento) das vagas forem preenchidas, ou a critério da Coordenadoria do Curso, justificadamente.

Item 5.4 Representação Gráfica do Perfil de Formação. Neste item houve a necessidade reformulação para melhora a compreensão.

Item 5.6 Matriz Curricular Houve mudanças na matriz curricular .

Adequações realizadas na matriz curricular: Retirada do pré- requisitos das disciplinas de Tecnologia de Leites e Derivados, Tecnologia de Frutas e Hortaliças , Tecnologia de Cereais, raízes e tubérculos e Tecnologia de Carnes e Pescados. Pois entendeu-se que as disciplinas que requerem pré-requisito, são disciplinas que cujo conteúdo programático proposto na Ementa, não são indispensáveis a compreensão de outra (s) disciplina (s). Realizou-se redistribuição da carga horária entre os componentes curriculares de matemática e cálculo excluindo este último e incorporando a ementa de Cálculo no componente curricular Matemática.

O Item 5.7 Componentes curriculares foi excluído do corpo do texto e adicionado em forma de Anexo 1 dando desta forma maior compreensão ao documento.

Item 5.8 Atividades complementares. Neste item foi acrescentado no final do segundo parágrafo a seguinte frase: “Podem incluir projetos de pesquisa, monitoria, iniciação científica, módulos temáticos, seminários, simpósios, congressos, conferências, e disciplinas oferecidas por outras instituições de ensino”.

O Item 5.9 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem. Este item foi reformulado ficando da seguinte forma:

“A avaliação da aprendizagem dos acadêmicos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos segue o Regulamento Didático Pedagógico do Instituto Federal de Santa Catarina. Nestes termos, será feita de forma processual e contínua ocorrendo sistematicamente durante a construção do processo ensino-aprendizagem verificando o desenvolvimento dos saberes, dos conhecimentos, das competências profissionais.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo de aprendizagem visando à construção dos conhecimentos.

Os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, estimulando o aluno à: pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laborabilidade e cidadania.

As avaliações serão realizadas, em cada componente curricular, considerando os objetivos/competências propostos no plano de ensino.

As avaliações serão analisadas conjuntamente com os alunos e devolvidas aos mesmos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após sua aplicação. O resultado da avaliação será registrado no diário de classe por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez).

Será considerado aprovado em um dado componente curricular o aluno que atingir o resultado mínimo para aprovação adotado pelo IFSC que é igual a 6 (seis), e que tenha comparecido ao menos em 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida neste PPC para o componente curricular em questão.

O controle da frequência às aulas será de responsabilidade do professor, com registro no diário de classe, no entanto, cabe ao aluno acompanhar a sua frequência e cabe ao conselho de classe a deliberação sobre excesso de faltas, considerando os motivos devidamente documentados.

Ao longo do período letivo, o professor deverá fornecer ao aluno informações que permitam visualizar seus avanços e dificuldades na construção das competências.

A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor, prevalecendo o maior valor entre o obtido na avaliação realizada antes da recuperação e o obtido na avaliação após a recuperação.

A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final.

O aluno que faltar a algum procedimento de avaliação deverá requerer junto à Secretaria Acadêmica uma segunda chamada, num prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados do final do afastamento. Os requerimentos de segunda chamada deverão ser acompanhados de justificativa e documentos comprobatórios. Vale salientar que o ato de requerer não garantirá que a solicitação seja atendida.”

No Item 5.10 foi alterado para: Não se aplica (pois não existe TCC neste curso).

Item 5.12 Estágio curricular e Acompanhamento do estágio Neste item foi acrescentado no final do do quarto paragrafo a seguinte frase: “O estágio poderá ocorrer durante o curso (a partir do 4º semestre) ou ao final do mesmo, permitindo ao aluno adquirir experiências que sejam pertinentes às áreas de conhecimento e de atuação profissional.”

Neste mesmo item ao final da explicação de Como objetivos do estágio supervisionado e obrigatório: foi acrescentado a seguinte informação:

“A dispensa ou validação do estágio poderá ser solicitada pelo aluno por motivo de: experiência profissional comprovada na área, devendo cumprir as disposições previstas no Regulamento de Estágio.

Outras disposições e normativas serão instituídas pelo Colegiado de Curso”.

Item 5.16 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.

Foi reescrito ficando da seguinte forma:

“A validação de componentes curriculares poderá ocorrer para o reconhecimento de estudos realizados em outro curso de mesmo nível ou superior em que obteve êxito, no IFSC ou em outra instituição ou para o reconhecimento de saberes e seguirá as normas estabelecidas pelo Regimento Didático Pedagógico do IFSC”.

Item 5.17 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso foi reescrito ficando da seguinte forma:

“A avaliação do projeto pedagógico do curso tem por objetivo atualizar o seu conteúdo, aperfeiçoando-o em relação aos progressos feitos no campo de conhecimento da área, adequando-o às condições de aprendizagem dos alunos, aos métodos, às técnicas e aos recursos de ensino que vão sendo incorporados na experiência cotidiana (LIBÂNEO, 1994).

Serão implementados pelo IFSC - Câmpus Canoinhas mecanismos de avaliação permanente no processo de ensino aprendizagem do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, visando compatibilizar a oferta de vagas e o modelo do curso com a demanda do mercado de trabalho.

Na busca da reconstrução das práticas e modalidades de trabalho que compõem o projeto de curso, esses mecanismos serão efetivados pelo Núcleo Docente Estruturante

(NDE) do curso Superior de Tecnologia em Alimentos, que constitui-se de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.

Cabe ao NDE avaliar este PPC e registrar informações relevantes para a avaliação do curso, estimulando a participação dos docentes, discentes e da sociedade em geral. O NDE também realizará diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos espaços de trabalho do Instituto e encaminhará aos órgãos competentes as solicitações quando necessárias mudanças, adaptações que se coloquem como necessárias no desenvolvimento das atividades de ensino.

A Direção, Chefia de Ensino, Coordenação de Curso e o Colegiado de Curso subsidiarão as instâncias envolvidas no processo de avaliação do projeto do curso. Cabe à Coordenação de Curso ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares, agir na direção da consolidação de mecanismos que possibilitem a permanente avaliação dos objetivos do curso. Tais mecanismos deverão contemplar o mercado de trabalho, as condições de empregabilidade, a parceria com o setor empresarial e a atuação profissional dos formandos, entre outros.

Vale registrar que a avaliação realizada pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES é referencial básico para os processos de regulação e supervisão da educação superior, promovendo a melhoria de sua qualidade. Neste sistema, são componentes os seguintes itens: - Autoavaliação, conduzida pelo NDE; - Avaliação externa, realizada por comissões externas designadas pelo INEP; - Avaliação dos cursos de graduação (ACG); - ENADE – Exame Nacional de Avaliação de Desenvolvimento dos estudantes. Especificamente, o ENADE tem como objetivo aferir o rendimento dos alunos dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos, suas habilidades e competências, necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional e o nível de atualização dos estudantes com relação à realidade brasileira e mundial.

Uma forma de enriquecer o processo avaliativo é realizar parcerias com o setor produtivo, onde representantes das empresas parceiras contribuem, por exemplo, ao



participar de bancas para os trabalhos de conclusão de curso de alunos que estagiaram em suas dependências.”

No Item 6.1 Coordenador do Curso houve necessidade da atulização dos dados do coordenador do curso, uma vez que o Prof. Luciano Heusser Malfatti ainda não concluiu Pós Graduação a nível de Especialização.

Ficnado desta forma:

Nome: Cleoci Beninca

E-mail: cleoci.beninca@ifsc.edu.br

Telefone: 47) 3627-4500 / 47) 9241-0311

Titulação: Mestre

Formação acadêmica: Engenharia de Alimentos

Regime de trabalho: 40h / DE

Dedicação à coordenação do curso: 10 horas

Cleoci Beninca é mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2008) e Engenheira de Alimentos (2005) pela Universidade Estadual de Ponta Grossa. Durante e a graduação foi bolsista de Iniciação Científica da UEPG e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e, no mestrado, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

No IFSC, atua como docente desde novembro de 2011 em regime de 40 horas com dedicação exclusiva. Responde pela coordenação do Curso Técnico em Agroindústria desde abril de 2013, além de participar e coordenar projetos de pesquisa no eixo de produção alimentícia e orientar estágios internos.

Tem experiência docente na Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR, onde ministrou aulas nos cursos Técnico em Agroindústria e Superior de Tecnologia em Alimentos e orientou e participou de diversas bancas de Trabalhos de Conclusão de Curso.

Atuou como docente no Curso de Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar no Centro de Ensino Superior dos Campos Gerais, em Ponta Grossa-PR.

Foi coordenadora e professora voluntária no Grupo de Estudos Pré-Vestibular São José, para o qual elaborou apostila de Química Geral e Inorgânica.

Na indústria de alimentos atuou como Gerente de Produção na Zyngarah Sorveteria Ltda e como estagiária no setor de Desenvolvimento de Embalagens na Batávia SA Indústria de Alimentos.

O currículo completo pode ser visualizado na Plataforma Lattes no seguinte link: <http://lattes.cnpq.br/2374267695046188>.

Item 6.2 Corpo Docente

Foi readequado ficando da seguinte forma:

As unidades curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos são ministradas por docentes de diversas formações, contribuindo para a interdisciplinariedade do curso, no entanto as unidades profissionalizantes serão ministradas principalmente por docentes com formação específica no eixo Produção Alimentícia, na sua maioria mestres e doutores, conforme mostra quadro abaixo:

Docente	Formação	Regime de Trabalho
Carla Valéria dos Santos Pacheco	Licenciatura em Matemática Especialização em Formação de Professores de Matemática	40h / DE
Claudia Kuns Tomaselli	Licenciatura em letras Português-Inglês Especialização em Informática na Educação	40h / DE
Cleoci Beninca	Graduação em Engenharia de Alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	40h / DE
Cristiany Martins	Graduação em Farmácia - Habilitação em Bioquímica com ênfase em Tecnologia de Alimentos Especialização em Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios Mestranda em Desenvolvimento Regional	40h / DE
Fernando Roberto Pereira	Graduação em Sistemas de Informação Especialização em Teleinformática e Redes de Computadores Mestrado em Ciências (Engenharia Elétrica e Informática Industrial)	40h / DE
Graciele Viccini Isaka	Graduação em Agronomia e em Tecnologia em Química Ambiental Mestrado em Ciências (Bioquímica) Doutorado em Ciências (Bioquímica) Pós-doutorado em Ciências (Bioquímica/Microbiologia)	40h / DE
Ineuza Michels Marçal	Graduação em Engenharia de Alimentos Mestrado em Tecnologia de Alimentos	40h / DE
Jefferson Tremel	Graduação em Administração Mestrado em Ciências da Computação	40h / DE

Lauro William Petrentchuk	Graduação em Engenharia Florestal Especialização em Licenciamento Ambiental Mestrando em Desenvolvimento Regional	40h / DE
Marcelo Henrique Peteres Padilha	Graduação em Química Mestrado em Química (Bioquímica) Doutorado em Química (Bioquímica) Pós Doutorado em Química (Bioquímica)	40h / DE
Maria Bertilia Oss Giacomelli	Graduação em Química Licenciatura Plena Mestrado em Química Inorgânica Doutorado em Química Analítica	40h / DE

Há necessidade de contratação de docentes para o Câmpus Canoinhas conforme apontado no Plano de Ofertas de Cargos e Vagas (POCV) que está sendo discutido no IFSC.

O Quadro abaixo apresenta a matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, sua carga horária e o provável professor responsável pela mesma ou a ser contratado.

Semestre	Unidades Curriculares	Carga horária (h)	Docente
Primeiro Semestre	Física Aplicada	60	Ineuza M. Marçal
	Química Geral e Inorgânica	80	Marcelo H. P. Padilha
	Matemática Aplicada	80	Carla V. dos S. Pacheco
	Comunicação Técnica	60	Claudia K. Tomaselli
	Informática Aplicada	60	Fernando R. Pereira
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	60	Cleoci Beninca
Segundo Semestre	Química Analítica	80	Marcelo H. P. Padilha
	Química Orgânica	80	Maria B. O. Giacomelli
	Estatística	40	Carla V. dos S. Pacheco
	Metodologia da Pesquisa	40	Cleoci Beninca
	Inglês Instrumental	40	Claudia K. Tomaselli
	Bioquímica Geral	40	Crisitany Martins
	Microbiologia Geral	80	Graciele V. Isaka
Terceiro Semestre	Microbiologia de Alimentos	80	Graciele V. Isaka
	Bioquímica de Alimentos	80	Ineuza M. Marçal
	Físico-química	80	Marcelo H. P. Padilha

	Análise Sensorial	80	Cristiany Martins
	Legislação Ambiental	40	Lauro W. Patrentchuk
	Nutrição	40	A contratar
Quarto Semestre	Operações Unitárias	80	A contratar
	Análise de Alimentos	80	Ineuza M. Marçal
	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	40	A contratar
	Embalagens de Alimentos	40	Cleoci Beninca
	Gestão Empresarial	60	Jeffersom Tremel
	Tecnologia de Óleos e gorduras	60	A contratar
	Legislação de Alimentos	40	A contratar
Quinto Semestre	Toxicologia em alimentos	40	A contratar
	Tecnologia de Leites e Derivados	80	Cleoci Beninca
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	80	Ineuza M. Marçal
	Fermentações e Bebidas	60	Cristiany Martins
	Gestão Empreendedora	60	Jeffersom Tremel
	Tratamento de Resíduos	40	A contratar
	Eletiva I	40	
Sexto Semestre	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	80	A contratar
	Tecnologia de Carnes e Pescados	80	A contratar
	Qualidade na Indústria de Alimentos	40	A contratar
	Projeto Integrador: Planejamento e Projeto	60	A definir (2 docentes)
	Desenvolvimento de produtos	60	Cristiany Martins
	Processamento de Produtos Orgânicos	40	A contratar
	Eletiva II	40	
Optativas	Libras	40	A contratar
Eletivas	Biotecnologia de Alimentos	40	Graciele V. Isaka
	Plantas Condimentares e Medicinais	40	Cristiany Martins
	Tecnologia de Produtos Apícolas	40	A contratar
	Tecnologia de Produtos Açucarados	40	A contratar
Estágio Curricular Obrigatório			A coordenação de curso encaminhará os docentes responsáveis por aluno
Atividade Complementar			Será definido pelo Colegiado do Curso

tem 6.3Corpo Administrativo. Este item foi reorganizado ficando da seguinte forma:

O corpo técnico-administrativo da Área de Produção Alimentícia é composto atualmente pelos profissionais constantes do Quadro abaixo, em que está detalhado o regime de trabalho e cargo do servidor.

Cargo	Nome	Regime De Trabalho
Administrador	William Sadao Hasegawa	40 Horas
Assistente de Aluno	Mara Lucia Schroeder Tavares	40 Horas
Assistente de Aluno	Cleber Roberto Stange	40 Horas
Assistente em Administração	Juliane Bubniak Ortiz da Boa Ventura	40 Horas
Assistente em Administração	Andreia Hoepers	40 Horas
Assistente em Administração	Jussara da Silva Leite	40 Horas
Assistente em Administração	Jeane Aparecida Silveira	40 Horas
Assistente em Administração	Raphael Henrique Travia	40 Horas
Assistente em Administração	Christiane Guimaraes dos Santos dos Passos	40 Horas
Assistente em Administração	Francis Saibel	40 Horas
Assistente em Administração	Charles da Cruz	40 Horas
Assistente em Administração	Haroldo Prust Segundo	40 Horas
Assistente Social	Patricia Maccarini Moraes	40 Horas
Auxiliar em Administração	Ricardo de Campos	40 Horas
Auxiliar de Biblioteca	Marcia Sacala	40 Horas
Auxiliar de Biblioteca	Lucyana Simal da Costa	40 Horas
Bibliotecário - Documentalista	Maria Regina Andreatto	40 Horas
Contador	Sullien Miranda Ribeiro Bravin	40 Horas
Pedagogo	Igor Guterres Faria	40 Horas
Técnico de Tecnologia da Informação	Gilberto José De Souza Coutinho	40 Horas
Técnico de Laboratório Agroecologia	Daniela Lauermann	40 Horas
Técnico de Laboratório Agroindústria	Josieli de Oliveira	40 Horas
Técnico de Laboratório Agroindústria	Maira Casagrande	40 Horas
Técnico de Laboratório Edificações	Fernanda Baldissera	40 Horas
Técnico em Assuntos Educacionais	Juliete Alves dos Santos Linkowski	40 Horas
Técnico em Assuntos Educacionais	Ana Claudia Burmester	40 Horas
Pedagoga	Ana Paula Boff	40 Horas

Item 6.4 Núcleo Docente Estruturante foi reorganizado ficando da seguinte forma:

“Segundo a Resolução N° 01, de 17 de junho de 2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), o núcleo docente estruturante é constituído por um grupo de docente com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.

O NDE deve ser constituído por membros do corpo docente do curso, que exerçam liderança acadêmica no âmbito do mesmo, percebida na produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino, e em outras dimensões entendidas como importantes pela instituição, e que atuem sobre o desenvolvimento do curso.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus Canoinhas é constituído principalmente por docentes do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, conforme quadro abaixo:

Docente	Titulação	Regime de Trabalho
Cleoci Beninca	Mestre	40h / DE
Cristiany Martins	Especialista	40h / DE
Graciele Viccini Isaka	Doutora	40h / DE
Ineuza Michels Marçal	Mestre	40h / DE
Marcelo Henrique Peteres Padilha	Doutor	40h / DE

Item 6.5 Colegiado do Curso foi reorganizado

“De acordo com a Deliberação CEPE/IFSC N° 004, de 05 de abril de 2010, que Regulamenta os Colegiados de Curso de Graduação do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, o Colegiado de Curso de Graduação é um órgão consultivo de cada curso que tem por finalidade acompanhar a implementação do projeto pedagógico, avaliar alterações dos currículos plenos, discutir temas ligados ao curso, planejar e avaliar as atividades acadêmicas do curso, observando-se as políticas e normas do IFSC.

Para cumprir esta Deliberação, o Colegiado do Curso será implantado após os discentes terem cursado pelo menos 1(um) semestre da carga horária obrigatória do Curso.”



Item 7.7 Biblioteca. No final do referido item foi acrescentado o seguinte parágrafo
“ Todos os locais da biblioteca possuem iluminação artificial com lâmpadas fluorescentes de 32W e ventilação e iluminação natural com janelas de 100x40cm. O mobiliário e equipamentos que compõe a biblioteca estão listados no quadro abaixo:

No **Anexo 1** - foi realizada a inclusão das ementas dos seguintes componentes curriculares:

MATEMÁTICA APLICADA
ESTATÍSTICA
QUÍMICA GERAL E INORGÂNICA
LIBRAS

JUSTIFICATIVA PARA AS ALTERAÇÕES:

A correção solicitada é para alteração de algumas discordâncias no próprio documento e adequar ao RDP, uma vez que iniciamos o curso seguindo o RDP, no entanto, a mesma ainda estava em elaboração quando terminamos/submetemos o PPC.

Conforme o catálogo de cursos, a carga horária mínima é de 2400h. Ao mínimo foi acrescentada a carga horária de estágio e de atividades complementares, retirando a carga horária 120h referente ao TCC.

Foram realizadas adequações na matriz curricular com a retirada de pré-requisitos. Pois entendeu-se que as disciplinas que requerem pré-requisito, são disciplinas que cujo conteúdo programático proposto na Ementa, não são indispensáveis a compreensão de outra (s) disciplina (s). Realizou-se redistribuição da carga horária entre os componentes curriculares de matemática e cálculo excluindo este último e incorporando a ementa de Cálculo no componente curricular Matemática.

Florianópolis, 21 de dezembro de 2016.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC