



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS  
Centro de Ciências da Natureza  
Campus Lagoa do Sino  
Rodovia Lauri Simões de Barros, km 12 – SP189  
Bairro Aracaçú  
CEP 18290-000  
Buri - São Paulo – Brasil


1 **ATA DA 26ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE COORDENAÇÃO DE CURSO DE**  
2 **GRADUAÇÃO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

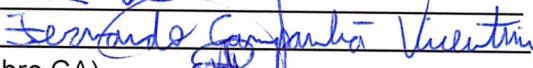
3 Aos vinte e dois dias do mês de agosto do ano de dois mil e dezoito, na Sala de Reuniões do  
4 Edifício do Ambulatório Médico do *Campus* Lagoa do Sino às treze horas, teve início a  
5 Vigésima Sexta Reunião Ordinária do Conselho de Coordenação de Curso de Graduação de  
6 Engenharia de Alimentos, sob a presidência do vice-presidente Prof. Dr. Edison Tutomu Kato  
7 Junior. Estiveram presentes os membros que assinaram a lista anexa a esta ata. Ausências  
8 justificadas: Prof. Dr. Ângelo Luiz Fazani Cavallieri, Profa. Dra. Miriam Mabel Selani e Prof. Dr.  
9 Leandro de Lima Santos. **1. EXPEDIENTE. 1.1 Comunicações da Presidência.** O vice-  
10 presidente agradeceu a presença de todos e realizou os informes. **1.1.1 Reunião sobre**  
11 **compra.** O vice-presidente Prof. Edison participou de reunião para decisão de compra de  
12 equipamentos. Informou que será um processo de licitação, cada professor indicado deverá  
13 fazer um orçamento, será enviado ao CoAd e se aprovado vai para a FAI. Solicitou aos  
14 docentes que tomem cuidado na hora de fazer o orçamento, fazendo uma descrição detalhada.  
15 Informou que havia um limite para a compra no valor de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) e e  
16 o valor total da lista era de aproximadamente R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais). Então os  
17 cursos enviaram suas prioridades, onde os itens de prioridade 3 foram cortados, prioridade 1  
18 eram itens que já tem e demandam instalação, e os de prioridade 2 com valor limitado a R\$  
19 10.000,00 será feito o pedido de licitação. Dentro destes parâmetros, os itens que atendem o  
20 curso de engenharia de alimentos e foram solicitados são: 2 computadores para o laboratório  
21 de engenharia, agitador mecânico com suporte de hélice naval, âncora e centrífuga com  
22 capacidade de até 25 litros, agitador magnético de 110, balança analítica, balança analítica de  
23 precisão até a 5ª casa, batedeira doméstica, bloco digestor DQO, BOD, caldeira, centrífuga  
24 para tubos, chapas de aquecimento com agitação, destilador de água de vidro, dessecador dry  
25 box, divisora de massas, lavatório automático com acionamento no joelho, liquidificador  
26 doméstico, mesa em inox de manipulação de alimentos, micro-ondas, modeladora de massas,  
27 phmetro, refrigerador com 2 portas, software profissional M-Wave Professional para o  
28 espectrofotômetro e , trena digital. Naaman questionou sobre o rearranjo desta lista, já que  
29 muitos dos equipamentos listados não são de prioridade máxima para o curso de engenharia de  
30 alimentos. Prof. Edison, não sabe se é possível, acredita que talvez somente a troca dos  
31 equipamentos que atendem somente o curso de engenharia de alimentos. **1.1.2 Solicitação**  
32 **de inserção de ponto de pauta.** O vice-presidente solicitou inserção de ponto de pauta para  
33 discussão de Acompanhamento de atividades para fins de Estágio de Docência e todos  
34 concordaram. **1.2. Comunicações dos Membros.** Não houve. **2. Ordem do Dia. 2.1**  
35 **Apreciação da Ata da 25ª Reunião Ordinária do CCCGEAI.** Aprovada por unanimidade. **2.2**  
36 **Atribuições de Aulas.** O vice-presidente leu aos membros o e-mail do Prof. Natan  
37 questionando sobre a carga horária que ministra na pós-graduação em Sorocaba (PPG-BMA)  
38 se seria contabilizada junto à de graduação, ou em caso contrário que haja uma oficialização no  
39 centro. Após discussão dos membros, foi decidido que será enviado o questionamento para a  
40 coordenação acadêmica. Profa. Maria Aliciane solicitou correção na carga horária de  
41 Tecnologia de produtos apícolas que estava duplicada e também informou que foi um caso  
42 excepcional a mesma optativa ser ofertada duas vezes no mesmo ano e que isso não se  
43 repetirá no próximo. Profa. Miriam solicitou dobrar o número de turmas da aula prática do eixo  
44 de Ciências de Alimentos 3, de 1 para 2 turmas. Prof. Naaaman solicitou duplicar o número de  
45 turmas do eixo de Produtos e Processos de origem animal, vegetal e microbiana 3. Prof.  
46 Fernando solicitou que o número de alunos nos laboratórios seja limitado. Profa. Sabrina  
47 solicitou correção na carga horária em Ciências de Alimentos 2 para "32 teóricas e 14 práticas"  
48 e não "28 teóricas e 18 práticas" como descrito. Prof. Fernando externou que o Conselho de

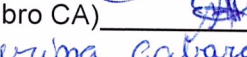
1  
Lucas P. Ferraz




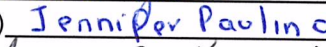
49 Ciências Biológicas enviou uma demanda de áreas descobertas ao Centro. Profa. Aliciane falou  
50 que as optativas deveriam ser discutidas no NDE. **2.3 Normas do Curso de Engenharia de**  
51 **Alimentos.** Foram discutidas as normas de curso referentes ao TCC, previamente discutidas no  
52 NDE. Prof. Fernando falou que não ficou claro o Art. 5º O TCC poderá ser uma monografia ou  
53 artigo científico. Foram feitas as seguintes propostas: A) Artigo deveria estar publicado, teve 3  
54 votos; B) Artigo deve estar indexado, desde que em fomento de revista, mas, não precisa ser  
55 aceito teve 5 votos; C) Eliminar a forma de artigo não teve nenhum voto. Após a votação,  
56 deliberou-se por acrescentar o "Parágrafo Único: Em caso de escrita na forma de artigo  
57 científico, deve-se indicar a revista indexada na qual o artigo foi submetido". Após a alteração, a  
58 Resolução nº 004, de 23 de agosto de 2018 foi aprovada. Ficou definido que será realizada  
59 uma consulta para verificar se há interessados para a função de coordenador de TCC (Trabalho  
60 de Conclusão de Curso) e caso, ninguém se manifeste, será indicado o docente que tiver menor  
61 carga horária. **2.4 Acompanhamento de atividades para fins de Estágio de Docência.** O  
62 servidor técnico de alimentos e laticínios, Caetano Afonso Lanzoni Troiani enviou à  
63 coordenação de curso o Ofício nº 008/CCN/2018 para que fosse discutido no Conselho de  
64 Curso. No ofício, ele solicita autorização para acompanhar aulas teóricas, práticas e demais  
65 atividades relacionadas ao eixo Produtos e Processos de Origem Animal, Vegetal e Microbiana  
66 para fins de Estágio e Docência, neste ou no próximo período letivo. Também salienta que tal  
67 autorização estará condicionada a concordância do coordenador de eixo e demais docentes  
68 colaboradores, além de respeitar todas as diretrizes da Portaria nº 74, de 14 de abril de 2010 da  
69 Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). A solicitação foi  
70 aprovada por unanimidade, condicionada a aprovação dos coordenadores de eixos. **3.**  
71 **Encerramento.** Nada mais havendo a tratar, o Senhor Vice-presidente declarou encerrada a  
72 reunião, na qual, eu, Ana Paula Siqueira Soares, na qualidade de secretária, lavrei a presente  
73 Ata, que assino após ser assinada pelo Prof. Dr. Edison Tutomu Kato Junior e demais membros  
74 presentes.

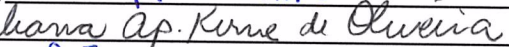
75 Prof. Dr. Edison Tutomu Kato Junior (Vice-Presidente) 

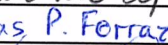
76 Prof. Dr. Fernando Campanhã Vicentini (Membro CA) 

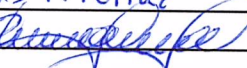
77 Profa. Dra. Maria Aliciane Fontenele Domingues (Membro CA) 

78 Profa. Dra. Sabrina Gabardo (Membro EP) 

79 Jennifer de Oliveira Paulino (Membro Suplente Perfil 4) 

80 Juliana Kerne de Oliveira (Membro Titular Perfil 5) 

81 Lucas Previtali Ferraz (Membro Titular Perfil 3) 

82 Renato Lima Silva (Membro Titular Perfil 1) 

83 Ana Paula Siqueira Soares (Secretária) 

