



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS**  
Centro de Ciências da Natureza  
Campus Lagoa do Sino  
Rodovia Lauri Simões de Barros, km 12 – SP189.  
Bairro Aracaçú – Caixa Postal 094  
CEP 18290-000  
Buri - São Paulo – Brasil


1 **ATA DA 4ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE**  
2 **ESTRUTURANTE DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.**

3 Ao vigésimo primeiro dia do mês de agosto do ano dois mil e quinze, na Sala de Reuniões  
4 do Bloco 04 do Centro de Ciência da Natureza *Campus* Lagoa do Sino às dez horas, teve  
5 início a 4ª Reunião Extraordinária do Núcleo Docente Estruturante do Curso de  
6 Engenharia de Alimentos, sob a Presidência da Profa. Dra. Juliana Martin do Prado.  
7 Estiveram presentes os membros que assinaram a lista anexa a esta ata.

8 **1. EXPEDIENTE**

9 **Comunicações da Presidência.** A presidência agradeceu a presença de todos e  
10 informou que a reunião é de pauta única para esquematizar a avaliação integradora do  
11 segundo semestre de 2015. Foi enviado documento com os pontos levantados pelos  
12 discentes do 1º e 2º ano e docentes, há muitos pontos contraditórios, a reunião será para  
13 construir o mais coerente para o curso de engenharia de alimentos. Em reunião realizada  
14 com docentes foi solicitado que tenhamos um documento, uma diretriz clara especificando  
15 o que esperamos da prova integradora do curso de engenharia de alimentos. Os outros  
16 cursos estão trabalhando com avaliação integradora mais voltada para habilidades, o  
17 curso de alimentos teve um problema sério no ano anterior, pois, vários alunos tiveram  
18 notas boas por causa das habilidades, mas, não estavam de fato preparados para cursar  
19 o segundo ano ou PAC que entraram, demoraram muito mais tempo para perceber a  
20 realidade deles porque estavam se enganando pela nota de uma integradora muito  
21 focada em habilidades, a primeira tentativa que fizemos no início do ano foi dar um peso  
22 maior na nota individual. Profa. Juliana explicou que o resultado do trabalho que está  
23 sendo realizado pelas comissões será para o próximo ano, em reunião com ProGrad,  
24 mostrou o que estava na sendo feito na integradora de alimentos, eles ficaram  
25 impressionados com a quantidade de trabalhos que estão sendo realizados, e sugeriram  
26 que tivesse uma integradora dividida em etapas para contemplar 1º e 2º semestre, mas,  
27 em nenhum momento falou-se em extinção da mesma. Profa. Beatriz explanou que o  
28 conceito de semestre não deveria existir já que o curso é anual. Profa. Juliana concorda  
29 plenamente, mas, no PPC está escrito que terá 02 avaliações integradoras, uma por  
30 semestre. Profa. Beatriz questiona o porquê não mudar o PPC, já que está sendo  
31 rediscutido e colocar que terá apenas uma integradora por ano valendo uma nota final  
32 que continuará representando 30% da nota dos eixos. Profa. Juliana falou que conversará  
33 novamente na ProGrad, mas, pelo que entendeu essa alteração seria muito substancial  
34 no PPC e não conseguiria encaixar como mera adequação como já sendo realizada. Prof.  
35 Ângelo acredita que o curso tem feito boas integradoras, e a questão das habilidades  
36 ainda é algo complicado, pois, os docentes ainda não tiveram treinamento para saber o  
37 que são de fato essas habilidades e atitudes, acrescentou ainda que às vezes  
38 reproduzimos na integradora as avaliações pontuais de eixos, temos que ter mais  
39 consciência da habilidade que está por trás do conteúdo e tentar reproduzir de alguma  
40 maneira na integradora, alguns eixos são mais difíceis que outros para integração. Profa.

41 Juliana leu os pontos levantados (conforme documento anexo). O primeiro ponto foi o  
42 mais repetido, que avaliaram em algumas situações o mesmo item três vezes: no  
43 trabalho, na arguição e prova escrita. Uma das sugestões que vieram dos docentes seria  
44 realização de visita técnica, onde o aluno identifica os pontos problemáticos e constrói a  
45 própria integradora a partir da visita. Entretanto, os membros acham inviável. Segundo  
46 ponto levantado foi fazer arguição apenas formativa sem valer nota para dar tranquilidade  
47 aos alunos. Juliana sugeriu que nesse caso, não seja atribuída nota para arguição, mas, o  
48 aluno que não participar terá um desconto na pontuação. Prof. Moysés sugeriu bonificar  
49 quem participar para que o aluno não se sinta penalizado. Prof. Natan questionou se a  
50 prova escrita será mantida e se haveria a possibilidade de não existir arguição e sim um  
51 bate papo após a apresentação, os docentes fariam comentários ensinando aos alunos  
52 onde eles estão errando. Prof. Ângelo acha a ideia do prof. Natan muito positiva  
53 principalmente se for feita antes da prova escrita, será muito instrutivo e contribuirá para o  
54 objetivo final. Profa. Beatriz acredita que estaríamos tirando um aspecto de formação do  
55 aluno, de estar em público, o que é uma habilidade e vamos tirar isso dele e fazer  
56 somente um momento de correção. Profa. Juliana fez uma proposta mista, para que nos  
57 primeiros anos haja um critério mais leve e aplicar a sugestão da profa. Beatriz no terceiro  
58 ano. Prof. Ângelo acredita que é importante que o aluno sinta que tem compromisso com  
59 o trabalho, pois, é parte do processo, mas que no conjunto estamos usando isso de forma  
60 positiva, como o prof. Natan colocou. Profa. Bia sugeriu que tivesse um momento de semi  
61 arguição e que valesse 10% da apresentação. Prof. Natan sugeriu que fosse gradual essa  
62 pontuação da arguição, para que no final do curso esteja mais preparado que no início,  
63 treinando e estimulando a participar mais. Prof. Ângelo acha interessante, fala que se  
64 pensarmos na integradora com conceito anual, esse treinamento pode vir em diferentes  
65 momentos de arguição, pode ir estimulando o aluno que tem dificuldade também a se  
66 colocar e desenvolver essa habilidade. Profa. Beatriz acha que se as entregas do trabalho  
67 forem realizadas em partes, o aluno não aprenderá a se organizar e isso também é um  
68 momento de aprendizado. Os docentes sugeriram propostas e formatos diferentes para  
69 cada integradora, os alunos fabricariam os produtos com os quais estão trabalhando. Os  
70 membros acharam interessante, mas, teriam que amadurecer a ideia, também  
71 enfatizaram que teríamos que proporcionar os meios e se for na universidade deverá ser  
72 supervisionado por um responsável. Profa. Beatriz fala que o fato de cada docente fazer  
73 uma parte da integradora, segrega o que teria que ser integrado, acrescenta que talvez  
74 seria viável que menos professores ficassem encarregados pela integradora, para esses  
75 lessem o trabalho todo e dessem a nota no documento em cada parte, sugeriu montar  
76 uma banca de docentes. Profa. Juliana acha que a primeira providência é começar a  
77 dividir esforços, dividindo docentes para cuidar da integradora do primeiro ano e outros  
78 para o segundo, se tiver dúvidas conversam com docentes da área. Conclusões após  
79 discussão: o semestre terminará no dia 11 de dezembro de 2015. Os docentes não  
80 podem esquecer as substitutivas e devem arranjar as provas em função da integradora.  
81 Os conteúdos terão que ser trabalhados até o dia 24/10, antes da jornada acadêmica. Os  
82 trabalhos impressos das provas integradoras deverão ser entregues até o dia 21/09 aos  
83 alunos, caso fique em cima da hora, o prazo será estendido para mais uma semana. Os  
84 alunos deverão entregar o trabalho no dia 13/11 no horário limite às 9h. A apresentação  
85 do trabalho do primeiro ano será na terça, 24/11 e do segundo ano será na quarta, dia  
86 25/11. As provas escritas serão realizadas na quinta-feira, 26/11 no horário livre das  
87 turmas. As bancas serão definidas por pelo menos dois docentes da área de alimentos e  
88 mais dois de outras áreas estudadas. Os alunos poderão escolher se o grupo será de 04  
89 ou 05 integrantes. O tempo de apresentação será definido após a definição do número de  
90 grupos. A nota da integradora ficará da seguinte forma: 40% para o trabalho, 40% para a  
91 prova escrita, e 20% da apresentação (10% da nota dada nesse quesito será da  
92 participação). Profa. Juliana ficará responsável pelas integradoras do primeiro ano e



93 profa. Beatriz com o segundo ano. Será marcada reunião com os professores para  
94 elaboração da integradora.

95 **ORDEM DO DIA.** Nada mais havendo a tratar, a Senhora Presidente declarou encerrada  
96 a reunião, na qual, eu, Ana Paula Siqueira Soares, na qualidade de secretária, lavrei a  
97 presente Ata, a qual assino após ser assinada pela Prof. Dr.<sup>a</sup> Juliana Martin do Prado e  
98 demais membros presentes.

99 Profa. Dra. Juliana Martin do Prado (Presidente)-----  
*Juliana M. Prado*

100 Prof.<sup>a</sup> Dra Beatriz Camargo B. de S. Mello (Membro)-----  
*Beatriz Camargo B. de S. Mello*

101 Prof. Dr. Ângelo Luiz Fazani Cavallieri (Membro)-----  
*Ângelo L. Cavallieri*

102 Prof. Dr. Edison Tutomu Kato Junior (Membro)-----  
*Edison Kato*

103 Prof.<sup>a</sup> Me. Julia Silva Silveira Borges (Membro)-----  
*Julia Borges*

104 Prof. Dr. Moysés Naves de Moraes (Membro)-----  
*Moyses Naves*

105 Prof. Dr. Natan de Jesus Pimentel Filho (Membro)-----  
*Natan de Jesus Pimentel Filho*

106 Ana Paula Siqueira Soares (Secretária de Curso)-----  
*AP Soares*



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS**

Centro de Ciências da Natureza  
Campus Lagoa do Sino  
Rodovia Lauri Simões de Barros, km 12 – SP189.  
Bairro Aracaçú – Caixa Postal 094  
CEP 18290-000  
Buri - São Paulo – Brasil



**COORDENAÇÃO DE CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

Lista de presença da 4ª Reunião Extraordinária do Núcleo Docente Estruturante

Data 21/08/2015.

Qtd	Nome	Assinatura
1	Juliana Martin do Prado	Juliana M. Prado
2	Geatus Lamargo Barros de S. Mello	Geatus
3	Júlia Silva Silveira Borges	Júlia
4	Angelo Luiz Fagzani Cavallieri	Angelo L. F. Cavallieri
5	Márcos Moraes de Moraes	M. Moraes
6	Natan de Jesus Pimentel Filho	Natan
7	Edison Tutomu Kato Junior	Edison
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		