



RESOLUÇÃO Nº 06 DE 25 DE MAIO DE 2020

Dispõe sobre o Regimento do Conselho de Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos

O CONSELHO DE COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS, no exercício das atribuições legais e estatutárias conferidas pelo Estatuto, Regimento Geral e Regimento Geral dos Cursos de Graduação da UFSCar, reunido em sessão ordinária,

Resolve:

Aprovar em sua 37ª Reunião Ordinária, realizada no dia 25/05/2020, o Regimento Interno do Conselho de Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este regimento dispõe sobre a composição e o funcionamento do Conselho de Coordenação de Curso de Graduação de Engenharia de Alimentos.

CAPÍTULO II

DA CONSTITUIÇÃO, ELEGIBILIDADE E MANDATO DOS MEMBROS

Art. 2º. O Conselho de Curso de Engenharia de Alimentos será composto pelos seguintes membros:



-
- I – O Coordenador de Curso como presidente;
- II – O Vice-coordenador de Curso como vice-presidente;
- III – 1 representante docente de cada uma das seguintes áreas: Básicas, Ciência, Engenharia, Humanas e Tecnologia;
- IV – 1 representante técnico-administrativo;
- V – 1 representante discente.

Art. 3º. Cada representação será composta por um membro titular e um suplente.

§ 1º. Os representantes docentes, discentes e técnicos-administrativos serão indicados por seus pares.

§ 2º. São considerados docentes do curso aqueles que ministram atividades curriculares em, pelo menos, um semestre dos dois últimos anos e que fazem parte do quadro permanente de pessoal da UFSCar.

§ 3º. A distribuição dos conteúdos presentes na grade curricular do curso em cada área de representação docente está indicada no Anexo I.

§ 4º. São integrantes do corpo discente os estudantes regularmente matriculados no curso.

§ 5º. São considerados pertencentes à categoria de servidores técnico-administrativos aqueles que exercem suas atribuições funcionais junto ao curso e que tenham formação profissional na área do curso e/ou de Engenharias.

Art. 4º. Os mandatos dos membros docentes e técnicos-administrativos terão duração de dois anos e os dos membros discentes terão duração de um ano.

§ 1º. No interstício de seu mandato, o membro de cada representação será responsável pela consulta junto aos pares para fins de indicação de um novo representante ou para recondução. Em caso de cadeira vaga, a coordenação fará uma consulta a cada seis meses.



§ 2º. Será permitida uma recondução para os mandatos dos representantes docentes, discentes e técnico-administrativos.

§ 3º. Será considerado um novo mandato e não uma recondução quando o docente for indicado pelos seus pares como representante de uma área diferente da qual já foi membro.

Art. 5º. Nos casos de impedimento do Coordenador e do Vice-Coordenador, a presidência do Conselho será conduzida por um docente membro do Conselho, previamente indicado pelo Coordenador.

Art. 6º. Em suas faltas e/ou impedimentos, os representantes docentes, técnico-administrativos e discentes serão substituídos por seus suplentes.

CAPÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DO CONSELHO DE CURSO

Art. 7º. O Conselho de Curso realizará reuniões ordinárias, no mínimo, uma vez a cada dois meses e reuniões extraordinárias a depender da necessidade, via convocação da Presidência.

Art. 8º. A convocação para as reuniões ordinárias será realizada com a antecedência mínima de quarenta e oito horas, via e-mail, pelo seu Presidente, com a indicação da pauta de assuntos a serem apreciados na reunião.

§ 1º. As reuniões extraordinárias poderão ser convocadas com antecedência mínima de vinte e quatro horas, mas somente poderá ser instalada com a presença da maioria dos membros.

§ 2º. A solicitação de inclusão de assuntos em pauta, após convocação, será admitida apenas com a anuência da maioria dos membros presentes.



Art. 9º. A reunião ordinária do Conselho de Curso será instalada se presente a maioria de seus membros, não sendo computadas as representações não preenchidas.

§ 1º. A reunião será instalada com qualquer quórum após um intervalo de quinze minutos a partir da hora marcada para o seu início, não sendo computadas as representações não preenchidas.

Art. 10º. O período de duração da reunião será de no máximo duas horas.

§ 1º. Havendo necessidade, uma segunda sessão da reunião será realizada, em outra data, para discussão dos assuntos de pauta não atendidos.

§ 2º. O membro que estiver presente e assinar a lista de presença deverá permanecer até o final da reunião, salvo por motivos excepcionais e com a anuência dos membros presentes.

Art. 11º. As reuniões ordinárias serão previamente agendadas na última reunião do ano imediatamente anterior.

Art. 12º. O membro que não puder atender às convocações do conselho deverá enviar com antecedência da instalação da reunião as justificativas de ausência, via e-mail, para a presidência do conselho.

§ 1º. O membro titular que não puder atender às convocações deverá observar o descrito no Artigo 12 e comunicar o membro suplente.

§ 2º. O membro que não justificar sua ausência em três reuniões consecutivas ou não participar de cinco reuniões ordinárias, mesmo que justificando sua ausência, será substituído por outro representante.

§ 3º. Aulas ministradas no horário das reuniões ordinárias não serão consideradas como justificativas para ausência.



Art. 13°. Nas votações dos pontos em análise prevalecerá a decisão tomada pela maioria simples dos membros presentes, cabendo a votação do presidente apenas em caso de empate.

Art. 14°. Os casos omissos serão analisados pelo Conselho de Coordenação do Curso de Graduação de Engenharia de Alimentos.

Art. 15°. Esta resolução entra em vigor a partir de sua aprovação no Conselho de Coordenação do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, revogando-se a Resolução n° 02 de 06 de março de 2018.

Prof. Dr. Gustavo das Graças Pereira

Presidente do Conselho de Coordenação do Curso de Graduação de Engenharia de Alimentos

Centro de Ciências da Natureza UFSCar/*Campus* Lagoa do Sino



ANEXO 1

Tabela 1 - Distribuição dos conteúdos constantes na grade curricular do curso de Engenharia de Alimentos nas áreas de representação docente¹.

Áreas	Mesoconteúdos
Básica	Álgebra Linear com aplicações e Geometria Analítica
	Algoritmos e Programação de Computadores
	Biologia celular
	Bioquímica Geral
	Cálculo diferencial e integral, de funções reais de uma variável
	Cálculo Numérico
	Eletrotécnica
	Equações diferenciais
	Estatística Básica
	Física (eletromagnetismo)
	Física (Estática e dinâmica)
	Física (Fluidodinâmica, ondas e termodinâmica)
	Introdução ao cálculo de processos
	Mecânica dos materiais sólidos
	Microbiologia Básica
	Química analítica
	Química geral
	Química orgânica
Ciências	Análise Físico-Química de Alimentos
	Análise Sensorial de Alimentos
	Bioquímica aplicada aos alimentos
	Contaminantes, Agroquímicos, Aditivos, Coadjuvantes e Toxicologia Aplicada aos Alimentos
	Gestão e Controle de Qualidade



	Higiene e Sanificação industrial
	Microbiologia Aplicada aos Alimentos
	Princípios de Nutrição Humana
	Química aplicada a alimentos
Engenharia	Cálculo de processos
	Desenho Técnico computacional
	Estatística aplicada (planejamento de experimentos, processos e projetos)
	Fenômenos de transporte (Calor e massa)
	Fenômenos de Transporte (quantidade de movimento)
	Físico-química de alimentos: Propriedades e fenômenos de superfície
	Instalações Industriais
	Instrumentação e controle
	Introdução aos Fenômenos de transporte (balanços integrais)
	Mecânica de materiais fluidos
	Operações unitárias (Calor e massa)
	Operações Unitárias (quantidade de movimento)
	Projeto agroindustrial
	Reatores químicos e bioquímicos
	Termodinâmica aplicada: Fundamentos do Equilíbrio de Fases
Termodinâmica e físico-química básica	
Humanas	Abordagens da produção agroindustrial e os atores sociais
	Abordagens sistêmicas para fluxos agroindustriais
	Desenvolvimento histórico agrícola, agrário e agroindustrial brasileiro
	Gestão e Economia da Empresa Rural e Agroindustrial tradicionais e Familiar
	Gestão empreendedora na agroindústria



	Legislações e relações de trabalho na agroindústria
	Logística e distribuição de alimentos
	Metodologia e ética profissional, Científica
	Organizações e estratégia das agroindústrias
	Orientação no desenvolvimento de projetos de consolidação de formação (ética profissional)
	Políticas públicas e Extensão Agroindustrial, Desenvolvimento agroindustrial e Segurança Alimentar
	Segurança Alimentar e Economia Solidária
	Sistemas de produção agroindustriais
	Sociologia e Extensão Agroindustrial: Aspectos tecnológicos, políticos, sociais, econômicos e de gestões ambientais e de sustentabilidade
Tecnologia	Bebidas fermentadas (vinho, cerveja)
	Fermentados cárneos
	Formas de acondicionamento de alimentos (embalagens)
	Inovação e Desenvolvimento de produtos agroalimentares
	Laticínios (queijos)
	Laticínios e fermentados lácteos
	Métodos de conservação de alimentos
	Pré-processamento e processamento mínimo de vegetais
	Processos tecnológicos: Produtos vegetais, Vegetais e frutas desidratados
	Processos tecnológicos: Vegetais fermentados, Produtos açucarados
	Processos térmicos (pasteurizados e esterilizados)
	Produção de matérias primas alimentícias para Processamento Industrial
	Produtos amiláceos e panificados
	Produtos cárneos (emulsionados e desidratados)



	Produtos de base lipídica e emulsionados
	Tecnologia de bebidas
	Tecnologia de cana de açúcar
	Tecnologia de desidratados e concentrados

¹ Homologada na 36ª Reunião Ordinária, realizada 17 de março de 2020.