



RESOLUÇÃO COEPEA/FURG Nº 97, DE 25 DE AGOSTO DE 2023

Dispõe sobre a criação do curso de Tecnologia em Alimentos para o Campus de Santo Antônio da Patrulha.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE- FURG, na qualidade de Presidente do CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E ADMINISTRAÇÃO, considerando a Ata de nº 132 deste Conselho, de reunião realizada em 25 de agosto de 2023, e o Processo nº 23116.009884/2023-61,

RESOLVE:

Art.1º Aprovar a criação do curso de Tecnologia em Alimentos para o Campus de Santo Antônio da Patrulha , conforme anexo I.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua aprovação.

Danilo Giroldo
Presidente do COEPEA

ANEXO I – CRIAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS PARA O CAMPUS DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA

(RESOLUÇÃO COEPEA/FURG Nº 97, DE 25 DE AGOSTO DE 2023)

1. CARACTERIZAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Modalidade	Curso Presencial
Regime acadêmico	Matricula por disciplina
Vagas ofertadas	25 vagas
Campus	Santo Antônio da Patrulha
Forma de ingresso	SiSU com Oferta Única Anual
Duração do curso	06 semestres
Turno	Integral (Tarde/Noite)

2. QUADRO RESUMO DE CARGA HORÁRIA

COMPONENTES CURRICULARES*	CARGA HORÁRIA (h)
Disciplinas Obrigatórias	2.040
Disciplinas Optativas	165
Atividades Complementares	-

Estágio Supervisionado	435
CH Total de EaD	390
Carga Horária Total do Curso	2.400
CH Total de Extensão Curricular**	
Disciplinas Híbridas (Art. 5º, II)	45
Atividades de Extensão (Art. 5º, III)	195
Carga Horária Total de Extensão (10%)	240

* Na CH de disciplinas obrigatórias estão incluídos 435 h de estágio supervisionado; A CH EaD do curso é de 390 h. **Art. 5º, inciso II e III da Instrução Normativa Conjunta PROEXC/PROGRAD/FURG nº 1, de 8 de abril de 2022.

3. CRIAÇÃO E INCLUSÃO DE NOVAS DISCIPLINAS COM AS CARACTERÍSTICAS A SEGUIR:

Código: a determinar
Disciplina: Introdução à Tecnologia de Alimentos
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: A Importância do Tecnólogo de Alimentos na cadeia produtiva de alimentos. Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Tecnologia de Alimentos. Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos. Fundamentos de processamento. Controle de qualidade e legislação. Gestão de resíduos. Ética profissional.
Equivalência: Não
Carga horária total: 36 horas aulas = 30 horas relógio
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: a determinar
Disciplina: Controle dos Riscos à Saúde e Ambiente nas Agroindústrias
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Noções de Saúde Ocupacional; Agentes Causadores de Prejuízo à Saúde; Legislação sobre as Condições de Trabalho; Metodologia para Avaliação de Condições de Trabalho; Técnicas de Medição dos Agentes.
Equivalência: -
Carga horária total: 36 horas aulas = 30 horas relógio (2 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30h

Código: a determinar
Disciplina: Análise de Alimentos
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 2º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Introdução à Análise de Alimentos. Avaliação de métodos analíticos. Confiabilidade dos resultados. Amostragem e Preparo de Amostras, Métodos para determinação dos constituintes majoritários. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas de alimentos. Toxicologia de Alimentos. Principais métodos de análise de substâncias tóxicas em alimentos.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Controle de Qualidade
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 2º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Fundamentos e evolução da qualidade. Introdução ao controle de qualidade em alimentos. Ferramentas e sistemas de controle da qualidade. Controle da qualidade da matéria-prima, processo e produto final. Normas e padrões de qualidade. Conceitos de amostragem e planos. Controle estatístico e capacidade de processo.
Equivalência: -
Carga horária total: 36 horas/aula = 30 horas relógio (2 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Química de Alimentos
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 2º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Introdução à Química de alimentos. Água nos alimentos. Carboidratos: propriedades físico-químicas e funcionais. Lipídios: propriedades físico-químicas e funcionais. Proteínas: propriedades físico-químicas e funcionais.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Análise Sensorial
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 3º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Introdução à análise sensorial (conceitos, importância e aplicabilidade). Planejamento para o desenvolvimento de análises sensoriais (ambiente, apresentação de amostras, treinamento e seleção de julgadores e condução das análises). Métodos sensoriais: testes discriminativos, descritivos e afetivos. Análise estatística e interpretação dos resultados.
Equivalência: -
Carga horária total: 36 horas/aula = 30 horas relógio (2 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: a determinar
Disciplina: Desenvolvimento de Novos Produtos
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 4º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Conceito e metodologias aplicadas no desenvolvimento de produtos alimentícios. Estratégias de Marketing. Definição e caracterização de novos produtos. Legislação. Seleção e qualificação dos fornecedores. Ensaio industriais. Monitoramento da qualidade. Projeto de embalagem e rotulagem. Registro de um novo produto: aspectos regulatórios, procedimentos, órgãos competentes. Investimento. Métodos de estimativa do investimento: Custos diretos e indiretos. Custos e receitas: custos gerais, estimativa dos custos de produção, estimativa do capital-de-giro. Estudo da economia de processos industriais, pesquisa de mercado, avaliação de custos (capital de investimentos e custo total de produção, carta de ponto de nivelamento (Break-even-point), medidas básicas da lucratividade e retorno sobre o investimento, análise de financiamento. Taxa ótima de produção, análise com risco e incerteza, definição do custo unitário de produção. Capacidade de pagamento (“pay-back”).
Equivalência: -
Carga horária total: 36 horas/aula = 30 horas relógio (2 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Processamento de Alimentos II
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Operações Tecnológicas de Conservação de Alimentos por Processos Químicos: Salga, Cura, Defumação, Uso de Aditivos Químicos. Operações Tecnológicas de Conservação de Alimentos por Tratamento de Alta Pressão, Irradiação, Aquecimento Ôhmico e Atmosfera Modificada. Embalagens na Indústria de Alimentos.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 60 h

Código: a determinar
Disciplina: Tecnologia de Grãos
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Produção de Grãos. Classificação e Morfologia. Composição Química. Qualidade Pós-Colheita de Grãos. Processamento Tecnológico de Soja, Trigo, Arroz, Milho, Aveia, Cacau e Café. Produtos e Coprodutos: Amido, Farinhas, Farelos, Derivados Proteicos, Óleos e Sua Aplicação na Indústria de Alimentos.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio):
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Tecnologia de Carnes
Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Processamento tecnológico e necessidades associadas ao processamento industrial da carne. Composição química, processos bioquímicos envolvidos e variações estacionais de seus componentes, envolvendo tratamentos de produção, conservação e transformação de carnes e derivados.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio):
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Estágio Supervisionado
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 6º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Ter 1440h da carga horária do curso concluída (60%).
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: II
Ementa: Permanência teórico prática para estágio realizado em empresa de produção alimentícia.
Equivalência: -
Carga horária total: 522 horas/aula = 435 horas relógio (29 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): -
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de estágio obrigatório: 435 h
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: a determinar
Disciplina: Monografia de Estágio
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 6º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Ter concluído ou estar fazendo o Estágio Supervisionado.
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: II
Ementa: Metodologia de Pesquisa. Elaboração do plano de trabalho no estágio. Desenvolvimento do relatório final de estágio. Apresentação oral perante banca avaliadora.
Equivalência: -
Carga horária total: 108 horas/aula = 90 horas relógio (6 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 90 h (6 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: a determinar
Disciplina: Tecnologia de Leite e Derivados
Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Síntese do leite. Produção higiênica do leite. Propriedades físico-químicas e sensoriais do leite. Alterações e defeitos do leite. Recepção do leite na plataforma da indústria. Tecnologia do leite de consumo; de leites modificados; queijos; manteiga; creme; sorvetes. Higienização da indústria de laticínios.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio):
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Tecnologia de Frutas e Hortaliças
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Recepção da matéria prima, limpeza e seleção. Processamento. Controle de qualidade. Produtos industrializados. Embalagens utilizadas. Aproveitamento dos resíduos. Equipamentos, especificações. Fluxograma. Cálculo dos rendimentos e dos custos industriais dos produtos derivados de frutas e hortaliças.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio):
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Tecnologia de Doces
Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Tipos de açúcares e edulcorantes. Doces à base de açúcares e edulcorantes: geléias, doces em pasta, saturados, doces de confeitaria.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio):
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

Código: a determinar
Disciplina: Tecnologia de Bebidas
Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Sim
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Introdução à Tecnologia de Bebidas. Classificação das Bebidas. Bebidas Não Alcoólicas. Fermentação alcoólica. Bebidas Fermentadas. Destilação. Bebidas Destiladas. Novos Produtos.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): 15 h (1 cr)
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio):
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): 30 h

4. INCLUSÃO DE DISCIPLINAS JÁ EXISTENTES

Disciplinas obrigatórias

Código: 02179
Disciplina: Introdução às Práticas de Laboratório
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º semestre
Junta turmas: Sim
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Regras de segurança em laboratório, vidrarias de laboratório, uso de vidrarias e balança, equipamentos básicos de laboratório, preparação de relatórios.
Equivalência: Não
Carga horária total: 36 horas aulas = 30 horas relógio
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02345
Disciplina: Química Geral e Experimental I
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Estequiometria. Estudo do átomo. Tabela periódica. Ligações químicas. Estrutura molecular. Estados da matéria. Propriedades das soluções. Gases. Sólidos. Líquidos.
Equivalência: Não
Carga horária total: 72 horas aulas = 60 horas relógio
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio):

Código: 02289
Disciplina: Química Orgânica I
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Introdução da disciplina: alguns aspectos históricos e de teoria estrutural. Estrutura Eletrônica e Ligação Química. Estruturas Orgânicas. Reações Orgânicas. Alcanos. Reações de alcanos. Estereoquímica. Haletos de alquila e organometálicos. Estrutura e propriedades físicas de haletos de alquila. Uso de hidrocarbonetos halogenados, nomenclatura e estrutura de substâncias organometálicas, propriedades físicas e preparação de organometálicos, reações de organometálicos. Substituição nucleofílica e eliminações. Alcoois e éteres. Alcenos (alquenos). Alcinos (alquinos) e nitrilos.
Equivalência: Não
Carga horária total: 72 horas aulas = 60 horas relógio
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio):

Código: 101109
Disciplina: Cultura, Tecnologia e Sociedade
Lotação: Instituto de Ciências Humanas e da Informação - ICHI
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Aborda as dimensões históricas e socioculturais dos processos que envolvem a técnica e os desenvolvimentos tecnológicos, refletindo sobre a influência das tecnologias nas relações humanas e práticas culturais. Busca compreender a relação entre ciência, tecnologia e sociedade, enfocando as formas pelas quais os artefatos técnicos alteram percepções e interações humanas específicas, incidindo e reorientando contextos econômicos, políticos, culturais e ambientais característicos.
Equivalência: Não existe
Carga horária total: 36 horas/aula = 30 horas relógio (2 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 07567
Disciplina: Economia Aplicada à Engenharia
Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis – ICEAC
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Conceitos Básicos. Oferta, Demanda e Equilíbrio de Mercado. Elasticidades. Produção e custos; Produto Interno Bruto. Inflação. Políticas Fiscal, Monetária e Cambial. Distribuição de Renda. Economia Brasileira. Economia Internacional. Análise de Conjuntura.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 45 h (3 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 01469
Disciplina: Números e Funções
Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física – IMEF
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 1º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Conjuntos Numéricos (naturais, inteiros, racionais, irracionais, reais e complexos). Relações e funções entre conjuntos. Funções injetoras, sobrejetoras, bijetoras. Funções crescentes e decrescentes. Operações com funções. Composição de funções. Função inversa. Função par e função ímpar. Equações e inequações lineares. Funções polinomiais. Função afim. Funções quadráticas. Funções racionais. Equações modulares. Função modular. Equações e inequações exponenciais e logarítmicas. Funções exponenciais. Funções logarítmicas. Funções trigonométricas. Funções trigonométricas inversas.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas aulas = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02197
Disciplina: Bioquímica
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 2º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: A célula e sua organização bioquímica. Química de carboidratos, aminoácidos e proteínas, lipídios e ácidos nucleicos. Enzimas e coenzimas. Introdução ao metabolismo. Metabolismo de carboidratos. Metabolismo de lipídios. Metabolismo de aminoácidos proteínas. Metabolismo de nucleotídeos. Integração metabólica.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas aulas = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 06696
Disciplina: Leitura e Produção Textual Acadêmica
Lotação: Instituto de Letras e Artes – ILA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 2º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Abordagem de aspectos conceituais da leitura e da produção textual acadêmicas. Letramento acadêmico. Práticas de leitura, análise, escrita e reescrita de textos acadêmicos, com estudo do funcionamento linguístico, enunciativo, discursivo e interacional dos textos.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas aulas = 60 horas relógio
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 07569
Disciplina: Contabilidade e Finanças
Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis – ICEAC
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 2º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Princípios Contábeis. Estática Patrimonial. Variação do Patrimônio Líquido. Sistema Contábil. Administração Financeira do Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido. Atividades de Extensão.
Equivalência: -
Carga horária total: 54 horas/aula = 45 horas relógio (3 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 30 h (2 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: 15 h (1cr)
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02295
Disciplina: Físico-Química I
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 3º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Gases ideais. Gás não ideal. Termodinâmica química.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas aulas = 60 horas relógio
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02190
Disciplina: Microbiologia
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 3º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Estudo dos microrganismos e suas atividades, em áreas como química, ambiental, industrial, solos e alimentos. Grupos, espécies e sorotipos de microrganismos importantes na produção, deterioração e processos de toxinfecções. Técnicas para detecção, enumeração e identificação de microrganismos e metabólicos tóxicos.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 07570
Disciplina: Administração
Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis – ICEAC
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 3º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Organizações: estrutura, cultura e estratégia. Planejamento e gestão. Processo de decisão. Atividades de Extensão.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 45 h (3 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: 15 h
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02215
Disciplina: Instalações Agroindustriais Ênfase Indústrias Alimentícias
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 3º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Estratégia da Produção. Metodologia do Projeto da Fábrica. Dimensionamento dos Fatores da Produção. Construção do "Layout" Industrial. Ergonomia e Segurança das Instalações Industriais.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02203
Disciplina: Gestão Ambiental
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 3º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: A engenharia, o meio ambiente, a ecologia e o desenvolvimento sustentável. Legislação ambiental e as licenças ambientais (LP, LI, LO e TAC). Impactos ambientais resultantes da ação humana. Controle ambiental. Gerenciamento de Resíduos e efluentes. Normas ISO 14000. Sistemas de gestão ambiental. Auditoria ambiental.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02349
Disciplina: Química Analítica Qualitativa
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 3º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Introdução à Química Analítica. Equilíbrio Iônico. Análise Sistemática de cátions e ânions.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas aulas = 60 horas relógio
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02552
Disciplina: Empreendedorismo e Inovação
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 4º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Conceitos básicos da Inovação. Inovações Radicais e Incrementais. Inovação social. Inovação guiada pela sustentabilidade. Inovação de Produto, de Processo, Organizacional e em Marketing. Inovação e Competitividade, fontes de inovação para a empresa. Aprendizagem e Inovação. Conceitos Básicos de Qualidade e Gestão da Qualidade. Enfoques para Gestão da Qualidade. Criatividade. Conceitos de empreendedorismo. Fatores restritivos e propulsores ao empreendedorismo. Desenvolver novos produtos e serviços. Criação de novos empreendimentos. Fazer a empresa crescer. Explorando o conhecimento e a propriedade intelectual. Modelos de negócio e captura do valor e Aprender a administrar a inovação e o empreendedorismo. Atividades de Extensão.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 45 h (3cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: 15 h
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 101108
Disciplina: Diversidade Cultural e Relações Étnico-Raciais
Lotação: Instituto de Ciências Humanas e da Informação – ICHI
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 4º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: A questão étnico-racial no Brasil a partir da formação do pensamento brasileiro sobre os conceitos de raça, cultura e etnia. Problematização das concepções de raça, racismo e etnicidade. A questão das raças no pensamento brasileiro. O cientificismo e as teorias racialistas no século XIX e início do XX. As relações de alteridade e cultura. As questões étnico-raciais no Brasil e na escola; atividades formativas (prática pedagógica).
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02543
Disciplina: Processamento de Alimentos I
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 4º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Introdução à Tecnologia de Alimentos. Principais Reações de Deterioração de Alimentos. Operações Mecânicas da Tecnologia de Alimentos: Limpeza, Seleção, Classificação e Descascamento. Operações de Transformação das Matérias-primas: Redução de Tamanho, Mistura, Extrusão e Separação. Operações Tecnológicas de Conservação de Alimentos por Processos Físicos: Branqueamento, Pasteurização, Esterilização, Refrigeração, Congelamento, Desidratação, Liofilização, Desidratação Osmótica e Evaporação.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02544
Disciplina: Higiene e Legislação para Alimentos
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 4º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Higiene industrial. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Contaminação dos alimentos. Aspectos legais, requisitos higiênicos das instalações. Legislação de alimentos, rotulagem e aditivos.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02194
Disciplina: Microbiologia Industrial
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Caráter: Obrigatória
Localização no QSL: 4º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Processos de conservação. Condições de formação de toxinas. Medidas de controle de proliferação nos alimentos e sua aplicação na indústria. Potencialidade perigosa em função do período de incubação e parâmetros de controle.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Disciplinas optativas

Código: 08436
Disciplina: Direitos Humanos
Lotação: Faculdade de Direito – FaDir
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 2º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: II
Ementa: Sobre a nomenclatura Direitos Humanos. Os Direitos Humanos como resultado de lutas sociais e políticas. As Nações Unidas (ONU) e os sistemas regionais de proteção dos direitos Humanos. As fases de generalização, especificação e positivação dos Direitos Humanos. O Universalismo e o Relativismo dos Direitos Humanos. Direitos Humanos na era digital. A Agenda 2030 das Nações Unidas.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 h horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 créditos)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 06497
Disciplina: LIBRAS I
Lotação: Instituto de Letras e Artes – ILA
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 3º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: II
Ementa: Fundamentos linguísticos e culturais da Língua Brasileira de Sinais - Libras. Desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em Libras para promover a comunicação entre seus usuários. Introdução aos Estudos Surdos.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 06498
Disciplina: LIBRAS II
Lotação: Instituto de Letras e Artes – ILA
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 4º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Libras I (06497)
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: II
Ementa: A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Emprego das Libras em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática do uso de Libras em situações discursivas mais formais.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02237
Disciplina: Tecnologia de Óleos Vegetais
Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA
Duração: Semestral
Caráter: Optativa
Localização no QSL: 5º Semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Processos de extração de Óleos. Refino. Propriedades. Usos. Aspectos Econômicos.
Equivalência: -
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 60 h (4 cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio): -
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio): -
Carga horária de extensão: -
Carga horária de aulas a distância (horas relógio): -

Código: 02551
Disciplina: Gestão de Operações e Logística
Lotação: Escola de Química e Alimentos – EQA
Duração: Semestral
Localização no QSL: 5º semestre
Junta turmas: Não
Utiliza laboratórios: Não
Pré-requisito: Não
Impeditiva: Não
Sistema de avaliação: I (2 Notas e Exame c/Freq)
Ementa: Função Produção; Sistemas de Produção; Logística; Gestão da Cadeia de Suprimentos. Atividades de Extensão.
Equivalência: Não
Carga horária total: 72 horas/aula = 60 horas relógio (4 cr)
Carga horária de aulas teóricas (hora relógio): 45 h (3cr)
Carga horária de aulas práticas (hora relógio):
Carga horária de práticas pedagógicas (horas relógio):
Carga horária de extensão: 15 h (1cr)
Carga horária de aulas a distância (horas relógio):

DISCIPLINAS OFERTADAS EAD

A proposta metodológica do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos prevê que até 20% (vinte por cento) da carga horária do curso seja ministrada na modalidade de ensino à distância, atendendo à Deliberação nº 111, de 13 de dezembro de 2019, do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração - COEPEA, a qual regulamenta a oferta de disciplinas na modalidade à Distância (EaD) nos cursos presenciais de graduação da FURG. Nesse sentido, o Quadro abaixo identifica as 12 (doze) disciplinas que serão ofertadas no curso na modalidade EaD (total ou parcial).

Disciplinas ofertadas na modalidade de ensino a distância.

Semestre	Disciplina	CH
1º	Controle dos Riscos à Saúde e Ambiente nas Agroindústrias Controle de Riscos	30
2º	Controle da Qualidade	30
	Química de Alimentos	30
	Análise de Alimentos	30
4º	Desenvolvimento de Novos Produtos	30
5º	Processamento de Alimentos II	60
	Tecnologia de Grãos	30
	Tecnologia de Carnes	30
	Tecnologia de Bebidas	30
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	30
	Tecnologia de Leites	30
	Tecnologia de Doces	30
Carga horária total EaD		390 (16,3%)
Carga horária total do curso		2400

5. EXTENSÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos exige carga horária mínima de 240 horas de atividades de extensão. A inserção curricular da extensão será caracterizada no PPC através de: I. Disciplinas híbridas, com carga horária teórica e de extensão, totalizando 45 horas; II. Atividades de extensão fora do QSL do curso, de um mínimo de 195 horas. As ações de extensão oferecidas pela Unidade Acadêmica ou realizadas pela/o estudante em outras Unidades ou em outras Instituições, poderá ser computada para fins de curricularização, mediante comprovação.

As disciplinas que apresentam uma parcela da sua carga horária extensionista serão ofertadas nos seus semestres regulares. É de responsabilidade do professor da disciplina a vinculação a um ou mais programa(s)/projeto(s) de extensão cadastrado(s) no SisProj da FURG ou ações vinculadas ao(s) programa(s)/projeto(s). Cabe ao professor organizar a distribuição da carga horária das atividades do projeto, devidamente identificado no plano de ensino. Cabe aos alunos atender um mínimo de 75% da carga horária prevista para extensão para ser considerado apto a aprovação da disciplina cursada, juntamente com sua avaliação referente à carga horária teórica a ser definida no plano de ensino do professor e validado pelo NDE do curso.

5.1- Criação de disciplinas híbridas com carga horária parcial de Extensão (Art. 5, II):

A carga horária de extensão no curso é de 240 (duzentas e quarenta) horas e as ações para inserção desta carga horária no currículo do curso serão realizadas através de disciplinas híbridas obrigatórias (45 h), conforme o Quadro abaixo e ações de extensão ofertadas fora do QSL (195 h).

Componentes de Extensão Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

COMPONENTES DE EXTENSÃO	DISCIPLINA	CÓDIGO	SEMESTRE	CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO (h)
Disciplinas híbridas (parciais) (Art. 5º, II*)	Contabilidade e Finanças	07569	2º	15
	Administração	07570	3º	15
	Empreendedorismo e Inovação	02552	4º	15
	Gestão de Operações e Logística (optativa)	02551	5º	15
TOTAL	-	-	-	45

*Art. 5º, inciso II, da Instrução Normativa Conjunta nº 1, de 8 de abril de 2022, da PROEXC/PROGRAD/FURG.

5.2 - Criação de componentes (disciplinas) com 100% da carga horária de extensão (Art. 5, I):

Nenhum componente a ser criado nessa categoria.

5.3 Descrição das atividades de extensão ofertadas fora das disciplinas e componentes (Art. 5, III):

As ações de extensão no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos estão caracterizadas conforme as modalidades previstas no Art. 4º da Instrução Normativa Conjunta PROEXC/PROGRAD/FURG nº 1, de 8 de abril de 2022, sendo estas: programas; projetos; cursos e oficinas; eventos; e prestação de serviços em extensão. As modalidades de que trata este artigo deverão estar em consonância com a Resolução nº 027, de 11 de dezembro de 2015, do Conselho Universitário - CONSUN, que trata da Política de Extensão da FURG e devidamente cadastradas no Sistema de Projetos da FURG (SisProj).

As atividades de extensão ofertadas fora do QSL incluirão quaisquer ações de extensão oferecidas pela Unidade Acadêmica ou realizadas pela/o estudante em outras Unidades ou em outras Instituições, cuja carga horária, de no mínimo 195h, poderá ser computada para fins de curricularização, mediante comprovação. Para fins de curricularização, a/o estudante deverá, obrigatoriamente, compor a equipe executora da ação extensionista. As modalidades cursos, eventos ou oficinas poderão contabilizar carga horária, desde que o público seja, prioritariamente, da comunidade externa.

O curso Superior de Tecnologia em Alimentos visando a flexibilização do currículo, incentiva a realização de atividades complementares, que são distintas daquelas realizadas por iniciativa do acadêmico, em caráter eletivo e de forma extraclasse/extraescolar com os objetivos de propiciar a indissociabilidade entre o Ensino, a Pesquisa e a Extensão e a qualificação da formação profissional. No Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, está prevista uma carga horária mínima de 240 (duzentas e quarenta) horas obrigatórias de atividades extensionistas a serem devidamente comprovadas para integração da carga horária total do curso.

A validação de carga horária será realizada pela coordenação de curso auxiliada pelo NDE, através de solicitação contínua do discente por meio de documento que comprove a carga horária realizada. Esse documento deve ser encaminhado, preferencialmente, via sistema, para a coordenação de curso efetuar a análise e validação das horas de extensão.

Essas atividades serão desenvolvidas de acordo com o perfil do acadêmico, dentro ou fora da Universidade, contribuindo efetivamente para o desenvolvimento das competências previstas para o egresso nos aspectos de formação geral e específica, podendo envolver: Estágios Não-obrigatórios, desde que esteja vinculado a um projeto de extensão (50% CH total de estágio em atividades de extensão, máximo 45 h); Projetos de ensino com ações relacionadas à extensão (45 h/semestre, máximo 90 h); Projetos de pesquisa com ações relacionadas à extensão (45 h/semestre, máximo 90 h); Projetos de Inovação nas esferas de capacidade tecnológica, operacional, gerencial e transacional com ações relacionadas à extensão (45 h/semestre, máximo 90h); Projetos de extensão (60 h/semestre, máximo 120 h); Visitas Técnicas, desde que esteja associada a um projeto de extensão (5h/visita, máximo 25h); Ministrante de curso com interface extensionista (20h/curso, máximo 40h); Organização de eventos de extensão (15h por evento, máximo 45h); Experiência extensionista correlata à formação (10h/experiência, máximo 60h); Produção técnica, desde que esteja vinculada a um projeto de extensão (20h/produção, máximo 60h); entre outras atividades, obrigatoriamente associadas a projetos de extensão formalmente registrados, que contribuam e tenham aderência com a formação complementar do acadêmico.

As atividades de extensão fora do QSL serão registradas no histórico escolar, em termos de pontuação equivalente (Quadro abaixo), apreciadas pela coordenação de curso, auxiliada pelo NDE.

Tabulação das atividades complementares com a respectiva relação em números de horas.

TIPO DE ATIVIDADE	Nº DE HORAS	MÁXIMO DE HORAS
Estágios Não-obrigatórios	50% CH Extensão	45
Projetos de ensino com ações relacionadas à extensão - 1 semestre	45	90
Projetos de pesquisa com ações relacionadas à extensão - 1 semestre	45	90
Projetos de inovação com ações relacionadas à extensão - 1 semestre	45	90
Projetos de extensão - 1 semestre	60	120
Visitas técnicas	5	25
Ministrante de curso com interface extensionista	20	40
Organização de eventos de extensão ou com interface extensionista	15	45
Experiência extensionista correlata à formação	10	60
Produção técnica vinculada a um projeto de extensão	20	60
Outros (especificar)		

6. QUADRO DE SEQUÊNCIA LÓGICA

