

**ATA 13/2022 - CCSTA/DES/DDE/DG/SS/REITORIA/IFPB**

**ATA DA REUNIÃO DA SUBCOMISSÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**30 DE MAIO DE 2022**

**Ata da subcomissão do curso de Tecnologia em Alimentos:** Ao dia trinta do mês de maio, do ano de dois mil e vinte dois, às dezenove horas, teve início a reunião da subcomissão do curso de Tecnologia em Alimentos. Sob a presidência da Professora Juliana Maria Guedes de Oliveira, reuniram-se, Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira, Dalany Menezes Oliveira, Lucélia Kátia de Lima, Bruno Alexandre de Araújo Sousa, Sonnelle Silva Costa. Dando início a reunião, a palavra foi passada a professora **Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira**, que foi a responsável pela avaliação dos planos das disciplinas, Análise Sensorial, Bioquímica de Alimentos, Biologia Geral e Análise Físico-Química de Alimentos. De maneira geral, os planos instrucionais avaliados atende às recomendações gerais da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Não foi observada necessidade de ajustes para os demais planos, todos apresentam carga horária correta e foram assinados. A palavra foi passada a professora **Lucélia Kátia de Lima** para leitura das sugestões para os planos das disciplinas, Princípios da Conservação de Alimentos, Química Geral, Segurança do Trabalho, Relações Humanas no Trabalho. De maneira geral, os planos instrucionais avaliados atende às recomendações gerais da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Não foi observada necessidade de ajustes para os demais planos. Continuando a avaliação dos planos a professora **Sonnalle Silva Costa**, apresentou suas observações para os planos das disciplinas, Inglês Instrumental, Introdução à Administração e economia, Estatística e Físico-Química. **Inglês Instrumental:** De maneira geral, o plano instrucional avaliado atende às recomendações gerais da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. São sugeridas apenas algumas modificações: inserção da apresentação do plano instrucional na primeira aula, verificação do somatório da carga horária proposta, pois a duração da prova final não deve ser incluída no somatório, e inclusão da matrícula SIAPE do docente próxima da assinatura do plano. **Introdução à Adm e Economia:** O plano instrucional avaliado atende às recomendações gerais da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, sendo necessário apenas verificar, no texto do item relativo à pontuação das atividades, uma citação aos prazos estabelecidos no calendário acadêmico do semestre anterior 2021.2. Possivelmente, um erro de digitação. **Estatística:** O plano instrucional avaliado atende a maioria das recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. No entanto, é necessário verificar a divergência entre o somatório da carga horária proposta (49 h/a) e a carga horária a cumprir (50h/60 aulas) e conferir as colunas de pontuação das atividades. Para atender à recomendação da Comissão Local, o docente deve incluir a matrícula SIAPE. **Físico-Química:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. É necessário incluir a carga

horária em h/r (50 h / 60 aulas) e a apresentação do plano instrucional no primeiro tópico, verificar o somatório da carga horária proposta e demonstrar com clareza quais serão as notas e como será calculada a média do discente na disciplina. Sugere-se ainda incluir a matrícula SIAPE da docente próxima da assinatura do plano e ajustar a unidade (semestre) para 1. Em seguida, o professoro **Bruno Alexandre de Araújo Sousa** leu os pareceres dos planos instrucionais de Tecnologia de Leite e Derivados, Tecnologia de Carnes, Tecnologia de Cereais e Tecnologia de Pescado. **Tecnologia de Leite e Derivados:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. É necessário incluir a carga horária referente a hora/aula (120). **Tecnologia de carnes:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. **Tecnologia de Cereais:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. **Tecnologia de Pescado:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Em seguida, a professora **Dalany Menezes Oliveira** leu os pareceres dos planos instrucionais de Práticas de Leitura e Escrita, Matérias-Primas Alimentícias, Microbiologia II e Operações Unitárias I. **Operações Unitárias I:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. É necessário ajustar a data da prova final que não está de acordo com o calendário. **Microbiologia II:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. **Matérias-Primas Alimentícias:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. **Práticas de Leitura e Escrita:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Necessário a previsão da data da prova final. Ao fim da reunião a professora **Juliana Maria Guedes de Oliveira** apresentou os pareceres da avaliação dos planos instrucionais de Tecnologia de Bebidas e Tecnologia de Vegetais. **Tecnologia de Bebidas:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. **Tecnologia de Vegetais:** O plano instrucional avaliado atende parcialmente às recomendações da Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais (SCLANPS) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Após o término da reunião, um e-mail foi encaminhado para cada professor, solicitando os ajustes devidos. Os planos só serão encaminhados à comissão local após esses ajustes.

*(Assinado Eletronicamente)*

**Subcomissão Local de Acompanhamento das Atividades Não Presenciais - Curso Tecnologia em Alimentos**

Portaria nº 77/2020 – DG/SS - IFPB

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Maria Guedes de Oliveira**, COORDENADOR DE CURSO - FUC1 - CCSTA-SS em 07/06/2022 10:49:33.
- **Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 07/06/2022 19:07:15.
- **Dalany Menezes Oliveira**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 09/06/2022 10:16:42.
- **Sonnalle Silva Costa**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 09/06/2022 14:06:20.
- **Lucelia Katia de Lima**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 10/06/2022 15:30:56.
- **Bruno Alexandre de Araujo Sousa**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 12/06/2022 20:57:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 300494

Verificador: d73852f189

Código de Autenticação:

