



UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA ATA DE REUNIÃO

ATA DA 8ª SESSÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Aos vinte dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte e cinco, às treze horas e quatro minutos, realizou-se a 8ª Sessão ordinária do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (Unilab), sala do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (Consan), bloco B, campus das Auroras, mediante prévia convocação, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Engenharias de Alimentos, **Marina Cabral Rebouças** e com a presença dos seguintes colegiados: **Janaina Maria Martins Vieira** (Docente); **Mayra Garcia Maia Costa** (Docente); **Pedro Henrique Ferreira de Oliveira** (Docente); **Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão** (Docente); **Rachel Fernandes da Silva Oliveira** (Representante dos TAEs do curso de Engenharia de Alimentos-Suplente) e **Ana Marcela Carneiro Guabiraba** (Representante discente do curso de Engenharia de Alimentos-Titular; Ausências justificadas: **Jaqueline Sgarbi Santos** (Vice-Coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos); **Jorgiane da Silva Severino Lima** (Docente); **Luciana Gama de Mendonça** (Docente); **Julie Anne Holanda Azevedo** (Representante dos TAEs do curso de Engenharia de Alimentos-Titular); **Isabelly Maria Julião Lopes** (Representante discente do curso de Engenharia de Alimentos-Suplente).

I. ABERTURA DOS TRABALHOS: A presidente da sessão, Marina Cabral Rebouças, cumprimentou os presentes e declarou aberta a sessão. Em seguida, disse que inicialmente a reunião começa com os informes, se alguém tiver algum informe a dar, poderiam se manifestar. Em seguida, comunicou que a presidência não tem nenhum informe específico e se ninguém tiver nenhum informe a dar, poderíamos passar para as pautas. Prosseguindo, mencionou que teria algumas pautas para e que iria colocar em uma ordem para que conseguissem resolver de forma mais adequada com o tempo disponível. Por isso, disse que queria começar com pelas duas pautas dos discentes. A primeira seria solicitar providências da Reitoria sobre equipar os laboratórios recém-inaugurados do curso de Engenharia de Alimentos para realização de práticas e a outra seria a questão de cursos de férias.

ORDEM DO DIA. Expedientes. 1. Solicitar providências da Reitoria sobre equipar os laboratórios recém-inaugurados do curso de Engenharia de Alimentos para realização de práticas. (Relatoria: **Ana Marcela Carneiro Guabiraba**). A representante discente, Ana Marcela Carneiro Guabiraba falou que tinha consultado os alunos e caso quisessem falar algo, eles poderiam encaminhar para ela. Disse que uma pessoa falou com ela sobre essa questão de ter pressa em fazer as práticas, porque estava até fazendo uma disciplina que não podia ser feita a prática e sentia que estava ficando um pouco para trás nessa questão de fazer a prática nos laboratórios. Falou que também comentaram que seria uma pressa do curso em equipar os laboratórios e disse também sobre se fosse possível, ser feito uma pressão na reitoria a respeito desse assunto. Falou que não sabia se funcionaria desse jeito, mas foi esse o encaminhamento dos alunos. Em seguida, perguntou se poderia passar para outra pauta. Marina Cabral Rebouças disse que primeiramente iriam discutir um pouco dessa questão. Falou que, de fato, essa seria uma pauta constante também de nós professores em relação a essa estruturação, inclusive foi falado sobre isso na própria inauguração dos laboratórios e deixamos isso claro, que precisaria começar a pensar nisso. Mencionou que atualmente teria um entrave e que estavam falando um pouco disso para que a representante repassasse também para os alunos, para que eles entendam um pouco desse contexto. Falou que, na verdade, antes da gente ter inaugurado os laboratórios, já vínhamos trabalhando na tentativa de conseguir verbas para os equipamentos, para os utensílios, porque até os utensílios não temos suficiente. Falou que alguns laboratórios que atualmente tem algum equipamento, foi porque foi tirado do próprio bolso. Disse que teve uma compra de utensílios pela universidade, mas como foi um valor pequeno não deu nem para equipar todos os laboratórios, inclusive não deu nem para equipar totalmente os que foram equipados com esse material que chegou, não deu nem para suprir essa necessidade. Disse que ainda precisa de outros utensílios. Disse que isso tem sido uma luta muito constante da gente, desde a minha entrada, desde a entrada da Janaína, enfim, dos que foram entrando

depois, existe essa tentativa de conseguir essa verba. Mencionou que atualmente a Universidade toda encontra-se em um estágio de contenção, porque a LOA não foi aprovada. Mencionou que a LOA seria a Lei de Diretriz Orçamentária Anual e ela ainda vai ser aprovada pelo Congresso. Explicou que a LOA vai liberar as verbas para serem utilizadas pelos órgãos do governo de modo geral, inclusive nas universidades. Então a gente tem a verba atualmente represada. Frisou que estaria falando com a direção, porque a coordenação não tem um contato direto com a reitoria. Explicou que a gente fala com a direção e a direção seria que tem esse diálogo com a reitoria. Então, assim, a gente seria só o intermediário nesse processo, mas já conversei com o Lucas e inclusive já foi falado com o reitor, já esse ano sobre isso, entretanto estamos esperando essa verba. Disse que a perspectiva seria, com a LOA sendo aprovada a reitoria faria uma distribuição orçamentária. Falou que não sabia ainda como seria essa distribuição, mas a ideia seria que tivesse dinheiro para os cursos gastarem. Em seguida, Mayra Garcia Maia Costa disse que estavam fazendo algumas listas e perguntou se já teria algum processo já com descrição, se eram de insumos, se eram de reagentes, para equipamento, não teria nada descrito. Marina Cabral Rebouças falou que foi até bom ressuscitar isso, porque pode ser que vocês possam ajudar. Explicou que quando a gente trabalhou, boa parte da lista quem iniciou foram, ela e a Janaina, depois vocês foram entrando e colocando seus pontos. No entanto, a gente fez todo aquele processo, toda aquela cotação para o ano passado, para entrar numa compra do ano passado. Quando muda o ano, o que acontece, tudo que a gente fez para trás não vale. Então qual seria o estado atual, porque consultando o setor de compras, tínhamos que atualizar os preços novamente. Falou que a ideia seria que toda lista tivesse os valores conferidos para ver se o valor que consta ainda seria o valor real. Comentou que agora ela e a Janaina não tinham condições, porque não estavam com tempo, mas querem dar continuidade. Disse também que entrou em contato com o setor de compras pedindo um técnico e eles disseram que tentariam providenciar, mas não foi possível. Frisou que tem um trato muito bom com essa pessoa do setor de compras. Em seguida, mencionou que atualmente o processo está parado e para deixar claro, explicou que isso não era serviço para gente está fazendo, nós professores, isso seria para ter um técnico, mas a gente não tem técnico suficiente. Então assim, o Henrique não consegue fazer, então fica parado. Falou também que ela e a Janaina, desde o princípio, o que temos, foi muito dessa força da gente de fazer as coisas caminharem, só que a gente chegou num estágio que não temos mais esse tempo. Se alguém se colocar à disposição para fazer a checagem dos preços. Explicou que na cotação tem os sites que foram cotados e os valores. Disse o que deveria ser feito, que seria entrar no site, ver se está esse valor, se não tiver esse valor, atualizar e dar o print do novo. Como são muitos itens, tem que ter esse tempo pra fazer isso. Mencionou que ainda tinha iniciado no começo do semestre, quando estava mais tranquila, mas esse tempo livre não existe mais, então assim, está parado. Falou que o Henrique seria a pessoa, mas também está sobrecarregado e a realidade atual era essa. Disse que a ideia seria andar com esse processo, para quando tiver a aprovação da LOA, esse processo já caminhava, porque seria um dinheiro que teoricamente já estaria averbado essa liberação com a gente, mas que está dependendo desse processo. Mayra Garcia Maia Costa perguntou como seria, se depois que conferisse sairia das nossas mãos. Marina Cabral Rebouças respondeu que sim e falou que a conferência seria o processo mais demorado, o resto seria só colocar no processo, que já existe, mas ainda precisa atualizar os preços no processo e reencaminhar. A outra parte burocrática seria rápida, mas o que demora seria essa parte dos preços, que está parado por falta de quem vai checar. Em seguida, Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão perguntou se a lista seria fixa ou poderia ser ajustada. Marina Cabral Rebouças disse que se quisessem, poderiam ajustar. Falou que o dinheiro não seria muito, o que foi acordado seria pouco dinheiro. Disse que não lembrava, mas achava que era em torno de R\$14.000 e a lista estaria até em R\$19.000. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão disse que iria precisar de utensílios, como: faca, tábua, becker grande para poder processar, pois são itens que ainda não temos no laboratório. Marina Cabral Rebouças disse que realmente existe essa limitação. Falou que esse dinheiro, teoricamente, já estaria acertado, porque foi uma verba que o curso recebeu, a gente mandou os insumos, mas como que deu deserto em muita coisa, acabou sobrando dinheiro. Explicou que foi comunicado que não usamos todo dinheiro e foi notificado que queríamos fazer uso. Então, a reitoria autorizou a usar, mas por fim, não tinha mais o dinheiro. Entretanto, acabou-se o dinheiro da reitoria e o processo não foi. Falou que teoricamente esse dinheiro já estaria acordado há muito tempo e quando vir essa nova LOA, a ideia seria ter uma nova repartição, ou seja, que viria mais verba tanto para equipamento quanto para insumo. Esse teoricamente seria fora a parte, claro que a gente sabe que tudo seria possível, de chegar e falar que tem que entrar no total, mas teoricamente, o correto seria esse

dinheiro ser fora a parte do dinheiro que o curso ainda vai receber, porque seria de um acordo feito no passado. Então a ideia seria essa, que tivesse mais verba para que a gente adquirisse outros itens. Em seguida, Ana Marcela Carneiro Guabiraba mencionou uma pergunta que fizeram a ela, perguntou se teria possibilidade dos estudantes terminarem o curso sem as práticas de todas as disciplinas. Marina Cabral Rebouças perguntou quais as práticas que estavam faltando. Ana Marcela Carneiro Guabiraba falou que eram as práticas dos laboratórios novos que foram feitos. Marina Cabral Rebouças explicou que a disciplina do laboratório novo está começando neste semestre ainda. Janaina Maria Vieira Martins falou também que nenhuma disciplina estaria faltando práticas, porque as disciplinas estão vindo agora junto com os novos laboratórios. Continuando, Marina Cabral Rebouças disse que a perspectiva seria que a gente de fato oferte todas as práticas. Ana Marcela Carneiro Guabiraba disse que não seria as práticas, porque sabe que está acontecendo, mas seria com todos os instrumentos, utensílios, pois o pessoal falou que a prática não seria totalmente do jeito que era pra ser. Marina Cabral Rebouças falou que ainda não houve prática, como eles sabem que não seria do jeito que deveria ser. Janaina Maria Martins Vieira mencionou que ninguém aqui fez aula prática com laboratório perfeito. Ana Marcela Carneiro Guabiraba disse que apenas trouxe o questionamento que foi repassado a ela. Continuando, Janaina Maria Martins Vieira mencionou que quando fez faculdade, o laboratório de microbiologia não existia, o laboratório de laticínios também não existia, existia a parte física, mas ele estava desativado. Explicou que irão fazer com que isso não influencie no aprendizado do aluno. Prosseguindo, mencionou também que o que temos hoje, boa parte, foi comprado por elas, esse laboratório de leite, todas as formas, foram compradas por ela, que foi de outros locais que ela trabalhou e trouxe para o laboratório. Marina Cabral Rebouças disse que o laboratório ainda não foi utilizado, não foram realizadas práticas, porque as disciplinas não tinham ocorrido no curso. Falou que as disciplinas que vão utilizar esse laboratório começaram a ser ofertadas nesse semestre. Então a gente vai começar a usar aquele espaço nesse semestre. A partir disso, a gente vai ter um parâmetro adequado sobre se de fato a gente estaria conseguindo cumprir com as práticas adequadamente ou não. Para finalizar essa pauta, disse que a ideia seria, a gente receber verba tanto para insumos quanto para equipamentos, mas quanto a gente vai receber, falou que não saberia informar. No entanto, conseguindo a verba, quando a gente vai conseguir adquirir esses itens, também não há como ter uma previsão, porque seria um processo burocrático que demora um pouco. Disse que dependendo de quando essa verba for liberada, a gente vai conseguir isso apenas no segundo semestre. Mas, a gente não vai deixar de fazer prática, vamos fazer, porque boa parte das práticas conseguimos fazer com o que já temos. Seguindo a sessão, foi iniciada a segunda pauta. **2. Oferta de turma de férias para promover recomposição da carga horária dos discentes que estão atrasados. (Relatoria: Ana Marcela Carneiro Guabiraba).** Marina Cabral Rebouças leu a pauta. Em seguida, Ana Marcela Carneiro Guabiraba falou que neste semestre houve a questão da quebra de horários de disciplinas, a parte física, a parte de cálculo. Mencionou que faz parte do grupo geral e acompanhou os questionamentos na época de matrícula dessas disciplinas. Os alunos quiseram falar com a Marina porque achavam que precisavam rever isso. Falaram que devido essa questão da quebra, alguns alunos não puderam fazer as disciplinas que precisaram fazer nesse semestre e por isso atrasaram um pouco. Por isso, eles gostariam que fossem feitas turmas de férias em certas disciplinas para justamente recompor essa questão atrasada. Seria verificar se há possibilidade de fazer essas turmas. Marina Cabral Rebouças perguntou quais seriam as turmas. Ana Marcela Carneiro Guabiraba falou que não foi repassado essa informação, mas ela perguntou. Marina Cabral Rebouças mencionou que essa informação seria fundamental. Ana Marcela Carneiro Guabiraba reforçou que perguntou, mas foi falado a ela que verificasse primeiramente a possibilidade. Marina Cabral Rebouças disse que existe a possibilidade, mas para ter uma resposta com um pouco mais de certeza, seria importante saber quais seriam as disciplinas. Janaina Maria Martins Vieira sugeriu que a representante discente passasse uma lista perguntando quais disciplinas têm interesse em um curso de férias e trazer qual foi a mais indicada. Ana Marcela Carneiro Guabiraba explicou que foi justamente isso que ela perguntou para a pessoa, porque foi uma pessoa específica que me falou sobre isso. Mencionou que precisava saber qual seria a disciplina que gostaria de fazer, mas o aluno pediu que primeiro fosse perguntado se haveria possibilidade, depois fazer um apanhado das disciplinas e perguntar para Marina se haveria possibilidade. Respondeu ao aluno que iria fazer dessa maneira. Marina Cabral Rebouças mencionou que na sua opinião, não gostaria de ofertar disciplinas de férias, pois o nosso corpo docente seria pequeno. Disse que boa parte da turma faz nas férias e quando é no próximo semestre, não tem aluno suficiente para se matricular nas turmas, isso acaba impactando muito nas ofertas do curso. Então, isso seria um problema e fazer, quando fosse o jeito. Falou que essa

situação em que o aluno está devendo disciplina, seria porque o aluno reprovou disciplinas, essa seria a questão. Então, seria muito complicado a gente se comprometer sempre a fazer esse movimento. Porque, primeiro, isso foi uma questão do aluno, seria diferente quando a gente causa o problema. Como, por exemplo, agora estamos com duas disciplinas sem professor. Então, se esse professor não chegar em tempo hábil, mas se conseguir que ele chegue num período de férias, provavelmente essas disciplinas vão ser ofertadas nas férias para não prejudicar o aluno de uma situação que nós causamos. Agora, quando há uma situação assim, que o aluno reprova, fica muito complicado, porque mexe muito na oferta do curso e cria precedentes. Portanto, não tem como a gente ficar ofertando disciplinas de férias, sempre. Explicou que agora seria possível, pois como temos muitos professores novos, muitos deles não estão habilitados a tirar férias, mas vai chegar o momento em que todos vamos estar de férias e não vamos conseguir ofertar mais essas disciplinas de férias. Disse que tem todas essas questões que fazem com que isso seja um pouco complicado. Seria impossível, não, isso a gente vai discutir colegialmente, tem que saber quais são as disciplinas, tem que saber se quem seria apto a dar essas disciplinas vai poder dar essas disciplinas. Então tudo isso tem que ser visto. Mencionou que teve disciplina, não só nesse semestre, mas em outro semestre, que deixou de ser ofertada, porque os alunos tinham feito uma turma extra no semestre anterior e chegou no outro semestre não tinha aluno suficiente matriculados e a turma teve que ser fechada. Então, quem deixa de fazer no período de férias acaba sendo prejudicado porque quem fez nas férias e cria-se um problema. Disse que pensou que a representante discente fosse falar das disciplinas deste semestre que estão sem professor. Em seguida, deu o encaminhamento da pauta, pediu que fosse visto quais seriam essas disciplinas e falou que depois poderíamos fazer uma reunião para discutir se seria possível ou não a turma de férias. Em seguida, Ana Marcela Carneiro Guabiraba, perguntou sobre a disciplina química II, falou que os alunos estão com medo de que não seja ofertada, mas quando perguntei para Rachel, ela disse que até o momento vai ser ofertada a química II, mas ainda não, porque o professor ainda não entrou no sistema. Perguntou apenas para ter certeza, se a disciplina seria ofertada ou não neste semestre. Marina Cabral Rebouças disse que atualmente a química II e a termodinâmica II estão sem professor. Falou que estão esperando a liberação de vagas para contratação de um professor e mencionou que tem alguns concursos públicos na área de química com aprovados na Unilab. Falou que ideia seria aproveitar um desses aprovados para vir para engenharia de alimentos e dar algumas disciplinas de química. Mencionou que seriam essas duas, mas, não teria como dizer, quando iria acontecer, porque a Reitoria ainda não liberou esses códigos de vaga. Disse também que essa era uma luta que estava travando desde o ano passado a vinda desses professores. Explicou que seu poder seria muito limitado, pois primeiro tem que passar para direção, que depois passar para reitoria. Falou que pode ficar buscando o tempo todo resolver essa situação e inclusive, mencionou que nessa semana falou com o Lucas sobre isso, mas eles estão esperando umas vagas do MEC. Disseram que o MEC vai liberar até o final desse mês, mas não saberia quantas vagas. Se o MEC liberar essas vagas, tem como chamar esse docente e ele chegaria um pouco mais cedo. Caso não chegue durante o semestre, a ideia seria fechar a turma e ofertar uma turma de férias. Mencionou que a sua preocupação seria mais com a química II, porque seria pré-requisito para bioquímica, disciplina do terceiro. Então, a ideia seria que a gente consiga regularizar isso, pelo menos, se não chegar no período letivo, que a gente regularize nas férias. Falou que infelizmente não tinha nem como dar um prazo. Em seguida, Ana Marcela Carneiro Guabiraba perguntou se na perspectiva da coordenadora, se a turma de férias ocorreria. Marina Cabral Rebouças respondeu que não tinha como saber, porque tem que ter um professor para ministrar a disciplina. Falou que e não chegar no semestre letivo normal, que a gente oferte uma turma de férias. Finalizando a fala, reforçou o encaminhamento da pauta, reforçou que a representante consulte os alunos sobre o assunto para debater na próxima reunião do colegiado. Prosseguindo, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira pediu a palavra. Ele falou que vai depender muito da disciplina, por exemplo, se pedirem cálculo, física, seria impossível para ser ofertada nas férias, porque não teria tempo útil para o aluno absorver. Marina Cabral Rebouças mencionou que teria a certeza que os alunos querem a física, provavelmente a física II. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão falou que se as disciplinas do Pedro não forem bem dadas, os alunos quando chegarem nas disciplinas operações e fenômenos, eles vão ficar pendentes e não vamos ter tempo de fazer revisão. Em seguida, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira reforçou sobre a grande probabilidade de reprovação na turma de férias, pois no curso normal já reprovam muitos alunos. Ana Marcela Carneiro Guabiraba falou que quando iniciou as matrículas e teve conhecimento da oferta de disciplinas, houve um caos e teve aluno que disse que precisava falar com a Marina para rever as quebras de horários de disciplinas. Mencionou que quando foi perguntado quem seria a favor, ela disse

que foi a favor, porque tem a questão justamente do desenvolvimento do aluno. Disse que os alunos mesmo não aprendam, eles não querem a quebra. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira disse que esse seria o ponto e vai acabar sendo comum por aqui. Disse que os outros professores já disseram que era horrível dar aula de cálculo, pois quando chegam duas horas e vinte de aula, a turma já está dispersa. Marina Cabral Rebouças falou que já tinha comentado a respeito dessa dispersão e que isso vai ser uma tendência para que a gente invista na quebra de horários. Janaina Maria Martins Vieira comentou que essa quebra já seria uma tendência adotada em outras universidades. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira continuou e falou que acha ótimo suas aulas de cálculo I, na medida do possível, na segunda e na terça, porque dá um intervalo para os alunos absorverem. Comentou que a pior disciplina do semestre seria sempre pré-cálculo, porque tem a quebra, mas não seria uma quebra, pois tem aula de manhã e depois da tarde também. Então não ficou perfeito. Finalizadas as ponderações, Marina Cabral Rebouças seguiu a sessão com a pauta seguinte. **3. Definição e aprovação de titularidade dos candidatos do concurso para docente efetivo. (Relatoria: Marina Cabral Rebouças).** Marina Cabral Rebouças falou que a pauta seria o colegiado definir as titularidades para o concurso. Mencionou que desde o semestre passado, a gente tem batalhado por esse concurso e que o edital já deveria ter inclusive saído, porque a gente já vem discutindo isso faz muito tempo. Falou que teve essa pressão para justamente tentar publicar o edital ainda no semestre passado e agilizar para agosto os novos professores no curso. No entanto, na realidade, não saiu o edital, por questões alheias à nossa vontade coletiva desse colegiado. Mencionou que falou com o diretor do IDR, Lucas, para tentar agilizar o máximo que pudessem para fazer esse edital. Falou que o Lucas perguntou se queriam fazer o edital mesmo sem ter vaga. Marina Cabral Rebouças respondeu que queria estar com o edital pronto, porque quando saísse a vaga era só submeter o edital e assim não perderia mais tempo. Em seguida, lembrou que na reunião que foi pensado os pontos acabamos esquecendo de ver a questão das titularidades. Portanto, como temos essa pendência, iremos discutir essa pauta, pois também deverá passar pelo Conselho do IDR. Mencionou que vai ter reunião do Conselho na próxima quinta-feira e disse que vai pautar essa demanda, porque seria uma das burocracias que precisaria também dessa aprovação do conselho. Falou que tendo essa aprovação, já redigiria o edital, já ficaria com tudo pronto e tendo as vagas, a gente já submeteria o edital. Portanto, só recapitulando, o concurso era para quatro vagas e cada vaga em uma área do conhecimento, que eram: engenharia de alimentos, ciência e tecnologia de alimentos, desenho para engenharias e programação aplicada à engenharia. Disse que a ideia seria estabelecer quais são as titulações que os candidatos devem ter para poder participar desses concursos. Antes de iniciar a definição das titularidades, mencionou que existe uma lei recente, que diz que não pode impedir a pessoa de fazer um concurso por conta da titulação que ela tenha da graduação. Disse que consultou o diretor do IDR, se deveria pedir ou não a graduação. Ele respondeu para evitar possíveis problemas judiciais, o melhor seria não limitar e limitar somente a questão da pós-graduação, que a pós-graduação você pode limitar, a graduação você não pode. Portanto, deixar as graduações livres e limitar a questão da pós-graduação. Então a ideia seria, se a gente concordar de fato de agir dessa forma, sabendo que existe essa lei, que pode causar essa problemática, a gente deve avaliar se mantém de fato esse entendimento ou se a gente quer cobrar graduação e pós-graduação. Mencionou que na sua opinião, deveria tirar a graduação. Disse que sua preocupação maior seria com relação ao setor de engenharia de alimentos e também se a pessoa recorrer e conseguir, por isso melhor evitar o problema. Em seguida, exemplificou, se no edital estiver dizendo que tem que ser engenheiro de alimentos e se passa um tecnólogo, a pessoa que ficou em segundo lugar poderá entrar na justiça, aquela problemática e frisou que a gente não precisa de problemas. Disse que tem que fazer com que esse concurso seja realizado perfeito, para que a gente consiga chamar essas pessoas e que elas estejam aqui em agosto. Em seguida, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira falou que não era somente isso, mas se abrir esse edital com essa limitação e ainda tem essa lei indicando que não pode, disse que os candidatos podem impugnar o próprio edital também. Seguindo a sessão, Marina Cabral Rebouças continuou e falou que na sua opinião não vale a pena e deve deixar de fato a graduação em aberto, não exigir nada para graduação e focar na pós-graduação. Contextualizando, mencionou que no edital passado, o diretor do IDR, pediu que colocasse mestrado, mas falou que na sua opinião não deveria pedir mestrado, porque isso também, impediu que algumas pessoas se candidatassem. Mencionou que nesse edital foi pedido a mesma área para o mestrado e para o doutorado. Falou que tem gente que faz em áreas diferentes, mas são áreas relacionadas a alimentos. Portanto, falou que deixaria somente o doutorado, a única área de pós-graduação seria doutorado. Mayra Garcia Maia Costa mencionou estar surpresa com a questão de ser possível qualquer graduação.

Janaina falou que quando fez o concurso em Campina Grande, havia um candidato que era engenheiro químico e já tinha conseguido entrar com a legislação que dava condições para isso, porque no mestrado, no doutorado e na graduação tinha disciplinas que eram comuns. Então ele entrou na justiça e conseguiu assumir o concurso. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão falou que estava conseguindo ministrar a disciplina de mecânica porque estudou na graduação. Marina Cabral Rebouças falou que a pessoa vai ver o conteúdo. Mencionou também que se lançar no mesmo edital engenharia e ciência e tecnologia, de fato vai filtrar, ou seja, só quem vai ser capaz de fazer engenharia, vai tentar a engenharia. Então isso vai ser uma filtragem. Prosseguindo a sessão, Mayra Garcia Maia Costa perguntou sobre as áreas que seria doutorado em engenharia de alimentos e doutorado em ciência e tecnologia de alimentos. Marina Cabral Rebouças disse que seria isso que vai ser definido. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão disse que pensou em tirar a Biotecnologia para a área de Engenharia de Alimentos. Marina Cabral Rebouças perguntou como tinha sido o edital da Andrêssa. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão respondeu que ficou graduação em engenharia química e engenharia de alimentos, mestrado em engenharia química e ciência e tecnologia de alimentos e biotecnologia, doutorado ficou o mesmo, em engenharia química e ciência e tecnologia de alimentos e biotecnologia. Marina Cabral Rebouças disse que essa biotecnologia entrou porque tem muita gente que é formada em engenharia de alimentos que faz doutorado no renorbio, que seria em biotecnologia, por isso que entrou. Falou que depois houve também uma retificação e disse que seriam essas definições que devem ser feitas nesta sessão. Marina Cabral Rebouças aproveitou e já solicitou a Andrêssa que contribuísse na sugestão dessa titularidade. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão falou que a grande área seria ciências agrárias, subárea, ciências de alimentos e tecnologia de alimentos. Janaina Maria Martins Vieira mencionou se doutorado em engenharia de alimentos não estaria contemplado. Marina Cabral Rebouças respondeu que estaria dentro da área. Continuando, foi consultado se a sub-área seria ciência e tecnologia de alimentos, mas acreditam que seria ciência de alimentos. Em seguida, após as deliberações, Marina Cabral Rebouças informou que seria doutorado em qualquer área que faça parte da subárea ciências de alimentos da CAPES, que entra o doutorado em engenharia, o doutorado em ciência e tecnologia, mas não entra a biotecnologia, já que a biotecnologia seria multidisciplinar. Se fosse colocar, teria que colocar fora a parte aqui. Portanto, a gente tem que discutir, mas entra até ciência de alimentos e até nutrição, acho que está incluso também. Janaina Maria Martins Vieira disse que seria ciências de alimentos e citou tabela da subárea e em seguida, perguntou se seria para a área de engenharia de alimentos. Marina Cabral Rebouças disse que sim, seria para engenharia de alimentos e mencionou que foi dessa forma na vez passada. Janaina Maria Martins Vieira disse que deveria colocar engenharia química e mais engenharia química. Marina Cabral Rebouças concordou em incluir a sugestão, porque engenharia química também seria uma subárea e têm várias subáreas. Após as contribuições, ela perguntou se poderia ficar assim, doutorado em qualquer área que faça parte das subáreas ciência de alimentos e engenharia química. Janaina Maria Martins Vieira falou que deveria tirar o ponto do renorbio e disse que para engenharia de alimentos concorda com a titulação mencionada pela presidência. Mayra Garcia Maia Costa solicitou mais explicações. Janaina Maria Martins Vieira explicou que a gente só teria que restringir o doutorado. Exemplificou mencionando que para a área da engenharia de alimentos, que seria no concurso, digamos assim, os mesmos pontos do concurso que a Andrêssa fez, a gente teria que restringir o doutorado. Disse que para o doutorado a gente vai restringir para área da CAPES, pois avaliamos normalmente de acordo com a CAPES. Falou que foi colocado pela subárea. Marina Cabral Rebouças disse que essa subárea que a gente está falando seria o da CAPES e pediu que fosse mostrado essas subáreas. Janaina Maria Martins Vieira falou que tem várias subáreas na engenharia química, então entrariam todos que trabalharam com isso. Mayra Garcia Maia Costa perguntou se o doutorado seria de engenharia química. Janaina e Marina responderam que sim, que seria engenharia química. Janaina Maria Martins Vieira complementou e falou que para o doutorado em ciência de alimentos, entra, assim, a ciência e tecnologia de alimentos, engenharia de alimentos. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão perguntou se não deveria ter colocado engenharia química, engenharia de alimentos, ciência e tecnologia de alimentos e colocar um asterisco. Marina Cabral Rebouças explicou que na época era para ter vindo desde o começo, porque o Lucas não passou esse edital pela gente, por isso que teve que fazer essas retificações. Continuando, Janaina Maria Martins Vieira mencionou que tem alguns programas que mudam um pouco o título, mas ele estaria dentro dessa subárea. Mayra Garcia Maia Costa disse que entendeu e mencionou que o da UFC seria ciência e tecnologia de alimentos. Marina Cabral Rebouças falou que ciência e tecnologia de alimentos seria uma sub-subárea dentro da ciência de alimentos. Mayra Garcia Maia Costa perguntou que

quem tiver feito na UFC não poderia fazer. Marina Cabral Rebouças disse que poderia, porque está dentro da subárea e mencionou como estava escrito, doutorado em qualquer área que faça parte das subáreas, ciência de alimentos e engenharia química. Então entra quem tem ciência de alimentos, quem tem só em tecnologia de alimentos, quem tem só engenharia de alimentos, quem tem ciência e tecnologia, e tudo mais o que está descrito. Mayra Garcia Maia Costa perguntou se seriam duas vagas. Marina Cabral Rebouças respondeu que seria apenas uma vaga. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão mencionou que a professora Mayra está falando por partes, pois ela está se baseando pelo edital que ela e o Pedro fizeram. Janaina Maria Martins Vieira disse que seria igual, mas seria para área de ciência, tecnologia de alimentos e área de engenharia de alimentos. Explicou que querem deixar um pouco diferente, que não vai misturar, porque se a pessoa for mais da área de ciência e quiser fazer o concurso da engenharia, ela vai ter que optar, ou faz um ou o outro. Por fim, Mayra Garcia Maia Costa perguntou se seria apenas um edital. Marina Cabral Rebouças disse que sim. Após o entendimento desses detalhes sobre a área e prosseguindo a sessão, Marina Cabral Rebouças retomou a definição da titulação da área de Engenharia de Alimentos. Colocou para apreciação do colegiado, doutorado em qualquer área que faça parte das subáreas ciência de alimentos e engenharia química e retira a biotecnologia. Seguiu a sessão e colocou a sugestão para a segunda área: ciência e tecnologia de alimentos. Nesta área, na sua opinião, mantém o que já está e adiciona biotecnologia. Solicitou que apenas observasse um detalhe, porque biotecnologia está dentro da área multidisciplinar, então a gente tem que botar subárea também. Na verdade seria área, não seria subárea, pois já seria área. Após a conferência, foi observado a grande área e a área de avaliação e foi pela Marina Cabral Rebouças sugerido colocar apenas biotecnologia, porque só vai ter biotecnologia na CAPES. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão falou que no edital da Marina e da Janaína tinha engenharia de alimentos, engenharia química, ciência de alimentos e áreas afins. Janaina Maria Martins Vieira comentou sobre o que seriam essas áreas afins, pois o nosso entendimento somente estaria dentro da área. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão falou que estava especificado, para área afins, tabela grande área ciências agrárias, área de avaliação ciências de alimentos. Janaina Maria Martins Vieira falou que se colocar engenharia química, vamos ter que contar as áreas afins da engenharia química. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão falou que nesse caso foi especificado, referente a ciências de alimentos, áreas afins conforme tabela CAPES, área ciências agrárias, área de avaliação. Marina Cabral Rebouças disse que o nome não seria subárea, seria área de avaliação. Portanto, seria área de avaliação: ciências de alimentos, engenharia química e biotecnologia. Em seguida, colocou em discussão a área de desenho para engenharia. Marina Cabral Rebouças falou que deveria manter as duas e poderia deixar a biotecnologia também, mas seria melhor tirar, pois cria uma lógica maior com a primeira área. Na verdade, assim, deixar a ciência de alimentos, para quem for engenheiro de alimentos, se quiser pode se candidatar. Deixar toda a grande área de engenharia. Solicitou que a professora Janaina colocasse a grande área de engenharia para definir a titulação. Após a leitura, foi proposto pela presidência da sessão, doutorado em qualquer área que faça parte da grande área engenharias, da área de avaliação ciência de alimentos e arquitetura, urbanismo e design. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira perguntou se qualquer engenharia poderia. Marina Cabral Rebouças respondeu que poderia qualquer formação em engenharia, doutorado. Como também na Ciência de Alimentos e Arquitetura. Seguindo, a próxima titulação a ser definida foi a área de programação aplicada à engenharias. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira comentou que gostaria de comentar sobre os pontos do concurso definidos para essa área. Observou que tem pontos muito repetidos, estava muito redundante. Tem dois pontos que são sobre algoritmos e seria a mesma coisa. O ponto cinco e o oito seriam a mesma coisa. Marina Cabral Rebouças iniciou a conferência e concordou que os pontos realmente estavam iguais. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira mencionou que planilhas no ponto um e estrutura de dados no ponto sete são a mesma coisa. Apontou também que no ponto três, que é linguagem de programação e o ponto nove, que é linguagem de Python e C, são a mesma coisa. Falou que está muito repetitivo e diante disso, quis fazer uma proposta. Ele disse que tem uma lista de pontos com vinte e sete sugestões para ser filtrado. Marina Cabral Rebouças, antes de iniciar a sugestão do Pedro, solicitou que primeiramente fosse feita uma organização. Disse que deveria enxugar, agrupar o que tiver de agrupar e o que restar a gente vai incluindo com os seus pontos sugeridos. Em seguida, Marina Cabral solicitou ao Pedro que ele encaminhasse para todos pelo grupo do colegiado, no whatsapp. Enquanto esperava o compartilhamento do documento, Mayra Garcia Maia Costa perguntou quem tiver um doutorado em ciência e tecnologia de alimentos pode fazer esse de programação. Marina Cabral Rebouças respondeu que ainda não havia decidido, ainda não foi falado a área de programação, o que tinha acabado de ser definido foi para

desenho. Mayra Garcia Maia Costa perguntou se seria a pessoa que tem um doutorado em engenharia de alimentos e ciência e tecnologia de alimentos poderia fazer o desenho. Marina Cabral Rebouças confirmou e respondeu que sim. Prosseguindo a sessão, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira explicou como tinha pensado nessa nova divisão de pontos, seria em cinco grandes áreas, que estariam relacionadas à programação aplicada à engenharia. Então tem fundamentos da programação e algoritmos, seria um desse ponto e a gente pegaria dois pontos do concurso, desse bloco. Falou que tem um outro que seria ferramentas e linguagens de programação aplicadas à engenharia de alimentos e pegaria dois pontos. Simulação e modelagem computacional de processos na indústria de alimentos, pegaria mais dois pontos. Análise de dados e inteligência artificial aplicada em engenharia de alimentos, mais dois pontos. E por fim, automação e controle de processos na indústria de alimentos, mais dois pontos e fecharia os dez pontos. O ponto onze seria aquele, práticas integradoras. Janaina Maria Martins Vieira disse que a gente colocou dez temas, a gente não colocou onze. Nesse concurso serão nove mais o ponto de práticas. Em seguida, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira começou a detalhar sua proposta. Fundamentos da programação e algoritmos, têm as ideias, 01. estruturas básicas de programação; variáveis; estruturas condicionais e laços; 02. estruturas de dados, listas; filas; pilhas; árvores e grafos. Pontuou que seria bem geral da área; 03.algoritmos de busca; ordenação e sua aplicabilidade na engenharia; 04. programação orientada a objetos e sua aplicação na modelagem de sistemas; 05 análise de complexidade computacional e eficiência de algoritmos. Janaina Maria Martins Vieira disse que colocaria os itens três e quatro, bloco um. Após a manifestação dos professores, Marina Cabral Rebouças perguntou se todos concordam com três e quatro. Todos concordaram. Prosseguindo, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira mencionou os pontos sugeridos para ferramentas e linguagem de programação aplicadas à engenharia de alimentos. 06. aplicação de linguagens como Python, R ou MATLAB na modelagem e simulação de processos; 07. desenvolvimento de scripts para análise e tratamento de dados experimentais; 08. integração de softwares de simulação com linguagens de programação; 09. introdução ao uso de bibliotecas científicas como NumPy, SciPy e Pandas para análise de dados na engenharia de alimentos. Falou que têm esses pontos para a gente escolher, que seriam o seis, o sete, o oito e o nove. O colegiado fez algumas ponderações a respeito dos pontos descritos até o momento e em seguida, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira deu continuidade a sua proposta. bloco três, simulação e modelagem computacional de processos na indústria de alimentos; 10. modelagem matemática de processos térmicos como pasteurização e esterilização; 11. aplicação de programação na simulação de transferência de calor e massa em alimentos; 12. implementação de métodos numéricos para solução de equações diferenciais aplicadas à engenharia de alimentos. Esse, em particular, acho muito legal; 13.otimização de processos industriais utilizando técnicas computacionais; 14. desenvolvimento de modelos preditivos para controle de qualidade na produção de alimentos. Após essa leitura, foram discutidas as possíveis escolhas dos pontos e ficaram como pontos onze e quatorze. Seguindo a sessão, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira, mencionou os pontos do bloco quatro: análise de dados e inteligência artificial aplicada à engenharia de alimentos. 15. métodos estatísticos computacionais para controle de qualidade e segurança alimentar; 16. aprendizado de máquina aplicado a classificação e previsão de propriedade de alimentos; 17. processamento e análise de imagens para controle de qualidade de alimentos; 18. implementação de redes neurais artificiais na otimização de processos industriais e o 19. uso de algoritmos genéticos e otimização heurística para a formulação de produtos alimentícios. Após os pontos lidos, foram discutidos quais poderiam ser selecionados, o ponto dezoito ficou como possível escolha. Seguindo, mencionou os pontos relacionados ao bloco cinco: automação e controle de processos na indústria de alimentos; 20. desenvolvimento de sistemas de monitoramento computacional para processos industriais. 21. aplicação de internet das coisas para automação de processos alimentares; 22. modelagem e simulação de controle de processos usando programação; 23. desenvolvimento de interfaces gráficas para controle e monitoramento de processos industriais. Em seguida foram selecionados os pontos vinte e vinte e um. Faltando apenas um ponto para ser definido, segue a leitura das sugestões de pontos apresentadas pelo Pedro Henrique Ferreira de Oliveira, Bloco seis: computação científica e Big Data na Engenharia de Alimentos. 23. uso de Big Data para análise de tendências no consumo e produção de alimentos;25. aplicação de computação em nuvem na Engenharia de Alimentos; 26. simulação computacional e análise de grandes volumes de dados experimentais; 27. desenvolvimento de banco de dados para rastreabilidade e segurança alimentar. Após as deliberações, foi escolhido o ponto dez: modelagem matemática de processos térmicos, como pasteurização e esterilização. Por fim, foi indicado o ponto onze: Práticas Integradoras. Marina Cabral

Rebouças recapitulou os dez pontos definidos para área de programação aplicada à engenharia: 1. algoritmos de busca e ordenação e sua aplicabilidade na engenharia de alimentos; 2. programação orientada a objetos e sua aplicação na modelagem de sistemas; 3. integração de softwares de simulação com linguagens de programação; 4. aplicação de linguagens como Python, R ou MATLAB na modelagem e simulação de processos da indústria de alimentos; 5. desenvolvimento de modelos preditivos para controle de qualidade na produção de alimentos; 6. implementação de redes neurais artificiais na otimização de processos industriais em alimentos; 7. desenvolvimento de sistemas de monitoramento computacional para processos industriais; 8. aplicação de Internet das Coisas (IoT) para automação de processos alimentares; 9. modelagem matemática de processos térmicos, como pasteurização e esterilização e o 10. atividades integradoras como estratégia pedagógica no ensino de engenharia. Em seguida, Marina Cabral Rebouças mencionou a observação trazida pela Janaina, que a indicação dos pontos, não estava inicialmente definida como pauta, por isso, consultou se todos concordavam em aprovar a inclusão desse tema já discutido como pauta desta sessão. Sem manifestação contrária, todos aprovaram a inclusão da pauta. Em seguida, foi trazido outro assunto para finalizar a pauta de titulação, que seria os pontos da área de desenho. Foi lembrado que na última reunião, quando foram definidos os pontos, ficaram faltando os pontos da professora Rafaella. Marina Cabral Rebouças falou que fez as atualizações com os pontos definidos pela Rafaella, em seguida para deixar registrado em ata, foi lido os pontos para área de desenho: 1. desenho de tubulações em indústrias de alimentos; 2. uso de programas computacionais para expressão gráfica na indústria de alimentos; 3. desenho de equipamentos: representação em vistas ortográficas e representação em perspectiva axonométrica isométrica; 4. elaboração de projeto de planta industrial no setor alimentício; 5. atividades integradoras como estratégia pedagógica no ensino de engenharia; 6. desenho de fluxograma de utilidades aplicados à indústria de alimentos; 7. padronização e normatização em desenho técnico; 8. projeções ortogonais e perspectiva isométrica; 9. escala e cotação. Antes de dar continuidade da reunião, Marina Cabral Rebouças informou a saída da professora Janaina e da aluna Ana Marcela, pois precisavam sair, pois ambas tinham aula iniciada às 14h, mas mencionou que a sessão iria seguir com o restante das aprovações, pois tinham quórum. Em seguida, a próxima titulação a ser definida foi da área de programação. A definição foi com base na tabela CAPES e foram realizadas ponderações sobre as áreas de avaliação. Marina Cabral Rebouças falou que a matemática e a física ficam dentro da área de avaliação matemática, probabilidade e estatística. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira disse que a área de avaliação dessa grande, área de ciências exatas da terra, tem a área de matemática, probabilidade e estatística; tem ciência de computação, têm astronomia e física. Marina Cabral Rebouças disse que colocaria ciências exatas da terra, pois tem químico que trabalha com isso. Mencionou como exemplo a Julie, que trabalha com programação. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira falou que todo físico e químico, de modo geral, tem que aprender, pois trabalha com dados. Marina Cabral Rebouças disse que colocaria também engenharias. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão perguntou se também entraria química. Marina Cabral Rebouças respondeu explicando que química estaria dentro de ciências. Falou também que colocaria ciências de alimentos, pois pode aparecer quem trabalha com programação. Concluindo disse que a titulação para essa área seria: doutorado em qualquer área que faça parte da grande área engenharias e ciências exatas e da terra, e da área de avaliação ciência de alimentos. prosseguindo, Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão perguntou que seria apenas a parte do doutorado e não apresentaria a parte de graduação como foi no seu edital. Falou que seria interessante colocar uma observação para que não haja possíveis questionamentos pelos candidatos, inclusive poderíamos justificar a ausência de graduação mencionando a lei. Marina Cabral Rebouças explicou que o edital não passa pela gente, pois seria outro setor que ficaria responsável. Falou que tinha conversado com o Lucas desde o último edital que fosse primeiramente discutido com o colegiado, pois teve algumas inconsistências. Finalizadas as definições das titulações, foi seguido para a próxima pauta. **4. Aprovação da ata da 7ª sessão ordinária do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos, em anexo, (Processo nº 23282.004616/2024-11, disponibilizada no IDR, Bloco de assinatura nº 16537).**(Relatoria: Marina Cabral Rebouças). Marina Cabral Rebouças colocou em sequência a aprovação da ata, pois seria rápido. Falou que temos a ata da nossa última reunião a ser aprovada. Mencionou que geralmente na reunião seguinte aprovamos a ata da reunião anterior. Rachel Fernandes da Silva Oliveira disse que também deveria incluir para aprovar a ata da quinta sessão ordinária, pois também faltou ser aprovada. Marina Cabral Rebouças disse que seria a aprovação da sétima e da quinta sessão. Explicou que a ideia seria que a gente leia antes, porque não tem condição de ler a ata durante a sessão, pois tomaria muito tempo.

Mencionou que a secretária do curso, Rachel, encaminha as atas para que todas leiam antes. Explicou também que quem aprova a ata não seria quem participou da reunião e isso seria uma regulamentação da Unilab. Disse que as atas são assinadas por quem aprova. Então, mesmo que você estivesse participando, mas se você não está na data de aprovação, você não assina. Em seguida, colocou a ata para votação, quem concorda com a ata, fique como está, quem discorda, se manifeste. Ou quem se abstenha, manifesta sua abstenção. Aprovada por todos a ata da 7ª sessão ordinária do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos. Em seguida, Rachel Fernandes da Silva Oliveira indicou aos membros do colegiado a numeração do processo como também o número dos documentos referentes às atas que deveriam ser assinados. Por fim, Marina Cabral Rebouças falou que seria melhor deixar a aprovação da ata da 5ª sessão ordinária do colegiado do curso de Engenharia de Alimentos como pauta para a próxima reunião, pois daria tempo para todos pudessem ler. Posteriormente foi colocado em discussão a pauta seguinte. **5. Aprovação das solicitações de aproveitamento e equivalências de disciplinas: Bruno Maia dos Santos- disciplina: Economia, Antônio de Assunção Tobe Bangui-disciplina: Libras; e Shania Orlando Zibia-disciplina: Libras (Relatoria: Marina Cabral Rebouças).** Marina Cabral Rebouças explicou sobre as solicitações de aproveitamento e equivalência de disciplinas dos estudantes. Mencionou que os alunos, seguindo o calendário acadêmico, solicitam aproveitamento e equivalência de disciplinas que eles fizeram dentro da instituição em outros cursos ou mesmo em outros cursos fora da instituição. Falou que temos tem três pedidos, que a Rachel compartilhou com vocês a pasta com os documentos. Explicou que o aluno submete o histórico dele no curso onde ele fez a disciplina que ele está requerendo, e as emendas da disciplina no curso que ele fez e do nosso. Portanto, para facilitar, tem duas solicitações de equivalências, que seria a do aluno Antônio Bangui e da aluna Shania, que fizeram a disciplina de Libras, que eles fizeram na Unilab. Seria somente uma equivalência. Em seguida, Rachel Fernandes da Silva Oliveira comentou que, no caso, no curso de Engenharia de Alimentos, seria optativa e que a disciplina de Libras seria aproveitada apenas 45h. Disse que não havia problema em aprovar a equivalência, mas o aluno não vai ter as 60h cheias que foi cursada no curso de Letras, seria preciso fazer outra carga horária para complementar as 90h de optativas. Disse inclusive que a carga horária que seria aproveitada foi a pergunta que o aluno fez hoje e trouxe a dúvida dele para a reunião. Falou que conversou também com a Madeline, que disse que tem outros processos realizados também na agronomia que estão na mesma situação. Marina Cabral Rebouças falou que as horas que serão aproveitadas são as que estão indicadas no PPC do curso. Mayra Garcia Maia Costa perguntou se ele fez menos horas. Marina Cabral Rebouças respondeu que não, ele fez mais, mas a libras em nosso curso seria 45h e ele só aproveita o que está em nosso PPC e não poderia aproveitar mais que essa carga horária. Como a libras seria uma disciplina optativa e se aproveitar as 60h, ele deixaria de fazer uma carga horária a mais em outra disciplina, porque ele estaria aproveitando 15h na Libras, mas na Engenharia de Alimentos seria apenas 45h, que está indicado no PPC. Portanto, a ideia vai ser aprovar a equivalência de 45 horas, que vai constar no histórico dele. Falou que tanto o dele quanto o da Shania, se enquadram no mesmo tipo de caso, ambos fizeram a disciplina de libras de 60h. Em seguida, falou que terceiro seria uma aprovação de aproveitamento do aluno Bruno, ele fez uma disciplina de economia em outro curso, de outra instituição. Informou que a solicitação foi submetida à professora Fernanda, que atualmente seria quem está com a disciplina de economia. A professora avaliou e ela já emitiu o parecer, que está na pasta, comprovando que há compatibilidade de que o aluno foi aprovado também nessa disciplina no curso de origem dele. Então seria só para gente, de fato, dar o aval que a professora, que seria da área, já constatou que há essa equivalência. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira observou e mencionou que no parecer está indicando o curso de agronomia. Em seguida, Marina Cabral Rebouças entrou em contato com a professora solicitando a retificação do parecer. Finalizando as avaliações das solicitações foram aprovadas todas as equivalências da disciplina de Libras do aluno Antônio de Assunção Tobe Bangui e da aluna Shania Orlando Zibia e também foi aprovado o aproveitamento da disciplina do aluno Bruno Maia dos Santos. Em seguida, Rachel Fernandes da Silva Oliveira lembrou e solicitou a Marina que fossem redigidos os pareceres de equivalências de libras. Marina Cabral Rebouças disse que iria redigir os pareceres e encaminhá-los após o término da reunião. **6. Programação de atividades extra-sala do curso. (Relatoria: Marina Cabral Rebouças).** Em seguida, foi iniciada a última pauta da sessão. Marina Cabral Rebouças explicou que logo quando entrou e depois a entrada da Janaina, a gente tinha um projeto, aqui no curso, que era de fazer atividades extras. Mencionou que seriam atividades extras com temas relacionados ao curso de Engenharia de Alimentos, mas especialmente para os alunos que estão no começo do curso e ainda não tem contato, porque nesse começo, são essas disciplinas mais básicas, a química, a física.

Então, seria uma forma de tentar engajar um pouco os alunos no curso e mostrar o que de fato seria Engenharia de Alimentos, para que eles tenham essa empolgação, de aguentar esse período inicial, que seria bem complicado. Falou que a gente ofertava, eu ofertei, acho que em dois cursos, a Thayane também ofertou. Disse que queria propor que a gente retomasse isso. Falou que a gente já discutiu em NDE e também até no encontro pedagógico, o nosso nível de evasão. Mencionou que tem uma evasão muito alta, estávamos comentando de uma turma que só sobraram cinco alunos, nessa turma de entrada, que saíram todo mundo e só restaram cinco alunos. Falou que precisamos pensar em estratégias e essa seria uma das estratégias, claro, não vai resolver o problema, mas seria uma das estratégias que a gente poderia começar a colocar em prática, até tentar trabalhar um pouco disso e tentar já mostrar o que seria o curso para engajar os alunos. Falou que os alunos gostavam muito, eles, inclusive, cobram quando vai ter novamente, pois não teve mais. Disse que queria que fosse colocado isso novamente em prática e a ideia seria que fossem atividades mensais, fosse um momento mensal. Explicou que essas atividades também colaboram em outra momento do curso, que seria a questão das atividades complementares. Os alunos têm que cumprir uma carga horária de atividade complementar. Essas atividades todas que a gente fazia eram dados certificados e a ideia seria que isso se mantenha, que a gente forneça certificado aos alunos em todas essas atividades que a gente faça. Falou também que a gente dava muito minicurso, mas que a ideia não seria só dar minicurso, seria dar temas quaisquer sendo abordados de diferentes formas, como minicursos, oficinas, palestras, enfim, que a gente traga temáticas relevantes para a área de alimentos e que sejam vistos nesse momento extra-sala. Explicou que quando vai ser dado, o dia da semana, isso fica muito a cargo de quem estaria planejando a atividade. Disse que a ideia seria que mensalmente um professor, não só os que estão do colegiado, mas queria traçar dentro do colegiado uma lista. falou que essa estratégia fosse transbordada para os outros professores do curso e que cada mês um docente ficasse responsável por pensar na programação, planejar e executá-la. Então, seria um mês para cada responsável e não pesa para ninguém. Cada professor faz uma atividade por ano, pela quantidade de professores que temos, contanto o mês de férias ficaria só uma atividade por ano. Mencionou como exemplo atividades relacionadas ao Pedro, claro que tem temáticas relacionadas à física e matemática que teria uma relação com alimentos, mas, se não quiser trazer isso, pode trazer alguma outra palestra que considere necessária. Por exemplo, disse que estava querendo trazer uma pessoa que abordaria o tema sobre projeto de vida, uma pessoa mais voltada para psicologia. Falou que inclusive já tinha até acertado com uma amiga, mas como ela acabou passando em um concurso, ela ficou sem tempo. Frisou que seria uma temática importante de ser trazidas, temas sobre saúde mental, enfim, temas que podem ser relacionados a alimentos, mas também outros temas que possam ajudar nessa construção da carreira acadêmica. Mayra Garcia Maia Costa perguntou se seria como o dia do processamento. Marina Cabral Rebouças respondeu que sim, tinha o dia do processamento, quando a gente sempre fazia processamentos, mas agora a ideia não seria que sejam só processamentos. Andrêssa Maria Medeiros Théophilo Galvão perguntou se eles pegavam a matéria-prima e processavam. Marina Cabral Rebouças responde que sim, a gente coletava material da fazenda e fazia o processamento. Falou que não precisa ser esse formato, a ideia seria que sejam programações diversas e deve estar muito relacionada com a aptidão de cada professor que vai estar planejando, do que acha que seja mais adequado, que consegue fazer, enfim, que consegue viabilizar. Mayra Garcia Maia Costa perguntou se seria no horário da disciplina ou não. Marina Cabral Rebouças respondeu como era feito antigamente, quando tínhamos poucas turmas. Explicou que pegava um horário, olhava na oferta e a ofertava em horário que os alunos tinham livre. Uma turma tinha livre, duas turmas tinham livre, a gente focava nisso, mas hoje não tem mais como ser muito assim. Disse que, claro, devemos ofertar aquela disciplina que tem um horário vago em alguma turma, porque senão ninguém vai conseguir fazer. Então, a ideia seria que nessa construção de data seja avaliado isso, para que os alunos possam participar, essa seria a lógica. Falou que não seria para tomar horário de aula, seria para ser uma atividade realmente extra-sala. Deve ser um horário que pode ser para qualquer semestre, porque tem que pensar nisso, na questão do público. Portanto, falou que estava querendo traçar hoje, tentar fazer essa programação, ou seja, quem ficaria responsável pelo mês, não precisa nem ter o tema ainda não. Nesse momento seria definido quem ficaria responsável por cada mês e cada um iria pensando no que iria trazer, na data e viabilizando a sua proposta. Mayra Garcia Maia Costa disse que o desafio seria para quem iria ficar com os primeiros meses, pois estarão muitos ocupados. Mariana Cabral Rebouças disse que se estivessem ocupados, poderiam trazer uma pessoa para vir falar sobre consultoria como já trouxeram para a disciplina de prática. Explicou que poderia viabilizar a vinda de uma pessoa para falar com um grupo mais geral, ou

seja, não precisa ser o professor, mas viabilizar a atividade. Andrêssa Maria Medeiros Théóphilo Galvão perguntou sobre as possibilidades da Marina trazer sua amiga psicóloga, se ela teria um dia livre. Marina Cabral Rebouças disse que não conseguiu, porque a psicóloga ainda não conseguiu esse tempo. Falou também que trazê-la seria muito importante, porque acha que os alunos são muito carentes de saber pensar no futuro. Disse que tinha realizado este tipo de atividade em outra instituição. Mayra Garcia Maia Costa sugeriu ao colegiado que essa atividade com a psicóloga como sendo a primeira. Marina Cabral Rebouças disse que era o que ela queria, porque até teoricamente seria mais prático abordar o planejamento de vida. Mencionou que na Unilab já teve uma abordagem sobre saúde mental e falou que poderia buscar na própria universidade, caso já tivesse um profissional contratado para falar sobre esse tema com os alunos. Reforçou que não precisa ser a gente, mas se você quiser dar uma oficina de um tema que tenha aptidão, poderia, se não, viabilizar alguém que vai falar sobre um tema de interesse. Em seguida, falou que pessoalmente, desde o ano passado queria fazer uma atividade, era até na SENALU, mas não deu para incluir na programação. Posteriormente, disse que queria fazer um dia todo, em abril, porque em abril tem o dia da mandioca. Falou que queria ficar com o mês de abril, porque já queria pegar essa data em comemoração ao dia da mandioca, se conseguiria fazer no dia da mandioca essa atividade com mandioca, que seria uma atividade de processamento. No entanto, se não tiver ninguém que fique agora no início, poderia tentar viabilizar essa questão da psicóloga. Mayra Garcia Maia Costa reforçou que seria mais interessante iniciar com a atividade com a psicóloga. Andrêssa Maria Medeiros Théóphilo Galvão disse que poderia falar com uma amiga psicóloga. Marina Cabral Rebouças mencionou que podemos, dependendo de como for, poderia ser virtual. O presencial seria mais interessante, mas tendo uma palestra, a gente poderia viabilizar virtualmente. Em seguida, complementando, Andrêssa Maria Medeiros Théóphilo Galvão mencionou que a sua amiga seria da área mais comportamental. Falou que ela já tratou pacientes com problemas psicológicos mesmo, entre familiares e também a questão do autismo. Dessa forma, ela poderia colaborar. Após as manifestações sobre o assunto, foi definido a distribuição dos meses, em março: Andrêssa; em abril: Marina; em maio: Mayra; em junho: Janaina. Como julho seria férias e dezembro o último mês letivo ficaria em agosto: Pedro; em setembro: Thayane; em outubro: Jorgiane; em novembro: Luciana e em dezembro: Danuso. Marina Cabral Rebouças falou que essa seria uma das estratégias que a gente poderia adotar visando essa questão de tentar fixar nossos alunos aqui, mas a ideia seria que a gente pensasse em outras alternativas. Disse que o NDE seria o lugar mais adequado para se pensar nessas estratégias e inclusive mencionou que já há uma reunião do NDE marcada. Andrêssa Maria Medeiros Théóphilo Galvão perguntou como funciona a divulgação. Marina Cabral Rebouças respondeu que seria feita através das redes, divulga com os alunos, fala com o Centro Acadêmico e divulga com as nossas turmas. Andrêssa Maria Medeiros Théóphilo Galvão disse que já falaria com sua amiga, porque hoje ainda seria dia vinte, para ela se programar e vir no próximo mês, se consegue ser presencial Seguindo a sessão, Pedro Henrique Ferreira de Oliveira perguntou a Marina qual seria a chance de pegar essa ideia, esse projeto e realmente fazer um projeto de extensão para que seja mais institucionalizada e, não só isso, mas fazer aquela abertura para alunos até de cursos fora daqui, da área de Engenharia de Alimentos. Em seguida, com a fala, Marina Cabral Rebouças comentou sobre seu projeto com a Janaina, falou que desde o início tínhamos pensado em um nome, era Caju, que seria um evento com título Caju. Falou que juntamente com a Janaina buscaram o significado para Caju. Mencionou que já tem essa proposta de colocar na extensão, mas tem que ter o tempo para escrever o projeto, mas a ideia seria que isso se solidifique no projeto de extensão. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira falou que há mais chance de abrir para montagem, para fazer a divulgação mais centrada. Andrêssa Maria Medeiros Théóphilo Galvão complementou e falou que seria a oportunidade de ter a visão dos alunos. Marina Cabral Rebouças falou que logo quando entrou conseguiu aprovar um projeto e disse que tinha alguns alunos que ajudavam. Eles que faziam cartaz de divulgação, eles que monitoravam, no caso da oficina, porque a gente só ofertava oficina. Falou que eles ficavam ajudando, fazendo certificado, mas assim, sem ganhar nada. Disse que se a gente conseguisse colocar isso na extensão, já obrigatoriamente tem que ter um aluno ou alunos vinculados. Falou que isso seria bom, inclusive seria uma pauta que vai ser discutida na próxima reunião do PPC. Disse também que não precisaria ter toda essa extensão que a gente colocou, mas o aluno tem que ter 10% da carga horária dele em extensão, então ele tem que fazer atividade de extensão. Explicou que ofertar uma atividade e dizer que seria extensão, não necessariamente vai ser extensão, porque tem que ter a participação também da comunidade externa e complementou que seria difícil a gente fazer essa mobilização na comunidade externa. Se ficar só aluno, não há extensão e isso seria um problema. Falou que teria que tentar trazer

pessoas de fora para poder, de fato, se caracterizar como extensão. Se a gente conseguisse futuramente escrever o projeto direitinho, colocar um professor, teoricamente, coordenador, os outros colaboradores e os alunos voluntários. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira mencionou que a professora Karine entrou em contato com ele, com o Diego e com o Danuso. A gente estava pensando em escrever um projeto de extensão, que a ideia seria um projeto de matemática para ciências agrárias, porque ela ministra a disciplina de hidráulica. Nesse projeto a gente estaria pretendendo fazer esse apoio de matemática básica. Marina Cabral Rebouças explicou que não poderia trabalhar com os alunos internos, disse que até poderia, mas o público interno não poderia ser o seu único público. Disse que poderia colocar público interno, como um dos seus públicos-alvo e isso tem que ser descrito no projeto, a questão do público. Falou que seria uma das coisas que exigidas para extensão. Então, o público-alvo não pode ser somente alunos internos da UNILAB. Mencionou que, por exemplo, poderia abrir para as escolas. Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão mencionou que tem um projeto de química que faz com as escolas. Pedro Henrique Ferreira de Oliveira disse que seria de uma professora do ICEN, que o projeto seria com taxa nutricional. Marina Cabral Rebouças falou que poderia ser uma capacitação dos alunos, ensinava a matemática e depois colocavam eles para aplicar o que aprenderam nas escolas. Enfim, tem que ter algo para o público externo, se for um projeto que fique somente aqui internamente, não se caracteriza como extensão. **IV. ENCERRAMENTO DA SESSÃO:** A Presidente da Sessão, nada mais havendo a tratar, agradeceu o comparecimento dos participantes nesta sessão e declarou-se encerrada às catorze horas e cinquenta e três minutos. Para constar, eu, Rachel Fernandes da Silva Oliveira, Representante dos TAE(s)-suplente e assistente em administração, lavrei a presente ata que, após lida e aprovada, será assinada pelos participantes.

APROVAÇÃO DA ATA DA 8ª SESSÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS



Documento assinado eletronicamente por **PEDRO HENRIQUE FERREIRA DE OLIVEIRA, PROFESSOR(A) DO MAGISTÉRIO SUPERIOR**, em 05/05/2025, às 10:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **JANAINA MARIA MARTINS VIEIRA, PROFESSOR(A) DO MAGISTÉRIO SUPERIOR**, em 05/05/2025, às 11:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RACHEL FERNANDES DA SILVA OLIVEIRA, ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO**, em 06/05/2025, às 14:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANDRESSA MARIA MEDEIROS THEÓPHILO GALVÃO, PROFESSOR(A) DO MAGISTÉRIO SUPERIOR**, em 06/05/2025, às 16:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Marcela Carneiro Guabiraba, Usuário Externo**, em 07/05/2025, às 13:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **MAYRA GARCIA MAIA COSTA, PROFESSOR(A) DO MAGISTÉRIO SUPERIOR**, em 08/05/2025, às 10:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARINA CABRAL REBOUÇAS, COORDENADORA DE CURSO**, em 08/05/2025, às 15:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://sei.unilab.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.unilab.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.unilab.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1158746** e o código CRC **1C183529**.