



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA PRIMEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

1 No décimo oitavo dia do mês de outubro do ano de dois mil e dezessete, às quinze horas, no
2 Auditório do Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, localizado no Campus leste, foi realizada
3 a primeira reunião extraordinária de dois mil e dezessete do Conselho do Centro de Ciências
4 Agrárias. Estiveram presentes: o Presidente do Conselho, **José Torres Filho**, os conselheiros,
5 **Alexandre Rodrigues Silva, Allyson Rocha Alves, Daniel Valadão Silva, Elizangela Cabral**
6 **dos Santos, Hérica Kalianny Lopes Figueirêdo Rocha, Ivanilson de Souza Maia, Josemir de**
7 **Souza Gonçalves, Juliana Rocha Vaez, Nildo da Silva Dias, Rejane Tavares Botrel e o**
8 convidado, **Marco Antonio Diodato**. Não foram apresentadas justificativas de ausência.
9 Verificada a presença de “quorum” legal, o Presidente do Conselho, **José Torres Filho**, declarou
10 aberta a reunião e realizou a leitura da pauta descrita a seguir: **Primeiro ponto**. Realização de
11 escolha, em votação secreta, dentre os docentes do Conselho de Centro, um
12 representante e um suplente para compor o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão -
13 CONSEPE. **Segundo Ponto**. Apreciação e deliberação sobre Apresentação de Propostas
14 de Cursos Novos – APCN: Programa de Pós-Graduação em Ciências Florestais;
15 Programa de Pós-Graduação em Qualidade e Conservação em Produtos da Agroindústria
16 – PPGAGRO. Não houve comentários, a pauta foi votada e aprovada por unanimidade. Em
17 seguida, o Diretor do CCA deu início à deliberação do **primeiro ponto** de pauta que trata sobre a
18 escolha, em votação secreta, dentre os docentes do Conselho do CCA, um representante
19 e um suplente para compor o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Os professores
20 **José Torres Filho e Ivanilson de Souza Maia**, respectivamente, titular e suplente, candidataram-
21 se como representantes do CCA no CONSEPE. Em votação secreta, esta chapa foi votada e
22 aprovada por unanimidade. Em seguida, foi colocado em deliberação o **segundo ponto** da pauta
23 que trata Apresentação de Propostas de Cursos Novos – APCN: Programa de Pós-
24 Graduação em Ciências Florestais; Programa de Pós-Graduação em Qualidade e
25 Conservação em Produtos da Agroindústria – PPGAGRO. O professor José Torres Filho
26 explicou que emitiu parecer *ad-referendum* favorável aos APCN's para a Pró-Reitoria de Pesquisa
27 e Pós-Graduação. O professor **Marco Antonio Diodato** explicou que a urgência na aprovação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

**ATA DA PRIMEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E
DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**

55 Marco Antonio Diodato _____

56 **Secretária Executiva:**

57 Hérica Kalianny Lopes Figueirêdo Rocha _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA SEGUNDA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

1 No vigésimo dia do mês de outubro do ano de dois mil e dezessete, às oito horas, no
2 Auditório do Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, localizado no Campus leste, foi
3 realizada a segunda reunião extraordinária de dois mil e dezessete do Conselho do
4 Centro de Ciências Agrárias. Estiveram presentes os seguintes membros: o Presidente do
5 Conselho, **José Torres Filho**, os conselheiros, **Alexandre Rodrigues Silva, Allyson**
6 **Rocha Alves, Aurélio Paes Barros Júnior, Hérica Kalianny Lopes Figueirêdo Rocha,**
7 **Ivanilson de Souza Maia, Juliana Rocha Vaez, Marcelle Santana de Araújo, Rejane**
8 **Tavares Botrel**. O conselheiro **Josemir de Souza Gonçalves** justificou ausência.
9 Verificada a presença de “quorum” legal, o Presidente do Conselho, **José Torres Filho**,
10 declarou aberta a reunião e realizou a leitura da pauta descrita a seguir: **Primeiro ponto.**
11 **Apreciação e deliberação sobre Programas Gerais de Disciplinas. Segundo Ponto.**
12 **Apreciação e deliberação sobre Calendário Acadêmico da Pós-graduação 2018.1.**
13 **Terceiro ponto.** **Apreciação e deliberação sobre alterações nos Calendários Acadêmicos**
14 **da Graduação 2017.1 e 2017.2. Quarto ponto.** **Apreciação e deliberação sobre**
15 **Calendários Acadêmicos da Graduação 2018.1 e 2018.2. Quinto ponto.** **Apreciação e**
16 **deliberação sobre redistribuições de servidores docentes. Sexto ponto.** **Apreciação e**
17 **deliberação sobre criação de componentes curriculares optativos para o curso de**
18 **Medicina. Sétimo ponto.** **Apreciação e emissão de parecer sobre curso de**
19 **aperfeiçoamento (especialização – *lato sensu*) em atendimento educacional especializado**
20 **para o estudante com Transtorno do Espectro Autista. Oitavo ponto.** **Apreciação e**
21 **emissão de parecer sobre programa de pós-graduação (especialização – *lato sensu*) em**
22 **Geoprocessamento e Georreferenciamento, Campus Mossoró. Nono ponto.** **Apreciação**
23 **e emissão de parecer sobre programa de pós-graduação (mestrado) em Engenharia de**
24 **Biossistemas, no âmbito da UFERSA. Décimo ponto.** **Apreciação e emissão de parecer**
25 **sobre programa de pós-graduação (mestrado) em Engenharia de Computação e**
26 **Sistemas, no âmbito do Centro Multidisciplinar de Pau dos Ferros. Décimo primeiro**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA SEGUNDA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

27 **ponto.** Apreciação e emissão de parecer sobre programa de pós-graduação (mestrado)
28 em Administração, no âmbito da UFERSA. . **Décimo segundo ponto.** Apreciação e
29 emissão de parecer sobre programa de pós-graduação (mestrado) em Ciências e
30 Tecnologias e Ambientais, no âmbito do Centro Multidisciplinar de Pau dos Ferros.
31 **Décimo terceiro ponto.** Apreciação e emissão de parecer sobre programa de pós-
32 graduação (mestrado) em Ciências Florestais, no âmbito do Centro de Ciências Agrárias.
33 **Décimo quarto ponto.** Apreciação e emissão de parecer sobre programa de pós-
34 graduação (doutorado) em Cognição, Tecnologias e Instituições, no âmbito da UFERSA
35 **Décimo quinto ponto.** Apreciação e deliberação sobre mudança de Turno do Curso de
36 Ciência da Computação. **Décimo sexto ponto.** Apreciação e deliberação sobre o Projeto
37 Pedagógico do Curso de Ciência da Computação. **Décimo sétimo ponto.** Apreciação e
38 deliberação sobre o Projeto Pedagógico do Curso de Licenciatura em Física – Modalidade
39 à distância. **Décimo oitavo ponto.** Outras Ocorrências. Não houve comentários, a pauta
40 foi votada e aprovada por unanimidade. Em seguida, o Presidente do Conselho deu início
41 à deliberação do **primeiro ponto** de pauta que trata sobre Programas Gerais de
42 Disciplinas. A conselheira **Juliana Rocha Vaez** observou que a bibliografia obrigatória e a
43 complementar devem estar separadas. O conselheiro **Alexandre Rodrigues Silva**
44 observou que o Programa da disciplina Tópicos em microbiologia de alimentos de origem
45 animal da Pós-graduação é similar ao programa da graduação e sugeriu a retirada do
46 nome do professor Dejair Message do programa da disciplina de Apicultura Aplicada,
47 considerando que ele é professor visitante. A conselheira **Rejane Tavares Botrel** alertou
48 sobre os erros de português, tais como: ortografia, concordância etc. Os programas com
49 as devidas ressalvas foram votados e aprovados por unanimidade. No **segundo ponto** da
50 pauta que trata do Calendário Acadêmico da Pós-graduação 2018.1 não houve
51 considerações e este calendário foi votado e aprovado por unanimidade. No **terceiro**
52 **ponto** foram apresentadas as alterações nos Calendários Acadêmicos da Graduação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA SEGUNDA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

53 2017.1 e 2017.2. Sem comentários, as alterações foram votadas e aprovadas por
54 unanimidade. Em seguida, iniciou-se a apreciação e deliberação do **quarto ponto** que
55 trata sobre os Calendários Acadêmicos da Graduação 2018.1 e 2018.2. Ambos os
56 calendários foram votados e aprovados por unanimidade. No **quinto ponto** foram
57 apreciadas as redistribuições de servidores docentes. O primeiro processo tratou-se da
58 redistribuição por permuta do servidor docente **Aerson Moreira Barreto** para a
59 Universidade Federal do Cariri (UFCA). O segundo processo tratou sobre a redistribuição
60 da servidora docente **Rita Diana de Freitas Gurgel** desta Universidade para a UFRN,
61 tendo como contrapartida um código de vaga. E o terceiro processo tratou da
62 redistribuição da servidora **Tásia Moura Cardoso do Vale** para a Escola Agrícola de
63 Jundiá da UFRN, cedendo um código de vaga como contrapartida. Todas as
64 redistribuições foram votadas e aprovadas por unanimidade. Em seguida foi apreciado o
65 **sexto ponto** que trata sobre a criação de componentes curriculares optativos para o
66 curso de Medicina. Os conselheiros fizeram algumas considerações sobre o programa da
67 disciplina Saúde e Espiritualidade. A conselheira **Marcelle Santana de Araújo** defendeu
68 que a bibliografia deveria abordar todas as religiões e não somente o Espiritismo. O
69 conselheiro **Alexandre Rodrigues Silva** sugeriu pesquisar se esta disciplina é ofertada
70 em outros cursos de Medicina. A conselheira **Juliana Rocha Vaez** defendeu o respeito ao
71 estado laico e que a bibliografia deste componente deve ser científica. A conselheira
72 **Rejane Tavares Botrel** concordou com o oferecimento da disciplina, mas defendeu
73 maiores esclarecimentos. Os componentes curriculares optativos com as devidas
74 ressalvas foram votados e aprovados por unanimidade. Em seguida o Presidente do
75 Conselho propôs votar os pontos restantes da pauta. O ponto **sétimo** ao ponto **décimo**
76 **sétimo** foram colocados em votação, sendo aprovados por unanimidade. No ponto
77 **décimo oitavo** não houve outras ocorrências. Por fim, o Presidente do Conselho
78 agradeceu a presença dos membros presentes e deu por encerrada a reunião às nove



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

**ATA DA SEGUNDA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E
DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**

79 horas e vinte minutos. E eu, **Hérica Kalianny Lopes Figueirêdo Rocha**, secretária
80 executiva do Conselho do CCA, lavrei a presente ata que será assinada por mim e
81 demais conselheiros quando aprovada. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

82 **Presidente do Conselho:**

83 José Torres Filho _____

84 **Conselheiros:**

85 Alexandre Rodrigues Silva _____

86 Allyson Rocha Alves _____

87 Aurélio Paes Barros Júnior _____

88 Hérica Kalianny Lopes Figueirêdo Rocha _____

89 Ivanilson de Souza Maia _____

90 Juliana Rocha Vaez _____

91 Marcelle Santana de Araújo _____

92 Rejane Tavares Botrel _____

93 **Secretária Executiva:**

94 Hérica Kalianny Lopes Figueirêdo Rocha _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA TERCEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

1 No décimo nono dia do mês de dezembro do ano de dois mil e dezessete, às quinze
2 horas, no Auditório do Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, localizado no Campus
3 leste, foi realizada a terceira reunião extraordinária de dois mil e dezessete do Conselho
4 do Centro de Ciências Agrárias. Estiveram presentes os seguintes membros: o Presidente
5 do Conselho, **José Torres Filho**, os conselheiros, **Alexandre Rodrigues Silva**, **Alan**
6 **Cauê de Holanda**, **Aurélio Paes Barros Júnior**, **Francisco Marlon Carneiro Feijó**,
7 **Ivanilson de Souza Maia**, **Josemir de Souza Gonçalves**, **Priscila Rusalina Medeiros**
8 **de Oliveira**, **Rejane Tavares Botrel**. Os conselheiros **Elizangela Cabral dos Santos** e
9 **Nildo da Silva Dias** justificaram ausência. Verificada a presença de “quorum” legal, o
10 Presidente do Conselho, **José Torres Filho**, declarou aberta a reunião e realizou a leitura
11 da pauta descrita a seguir: **Primeiro ponto**. Apreciação e deliberação sobre processos de
12 afastamento dos docentes Michelly Fernandes de Macedo e Marcelo Barbosa Bezerra.
13 **Segundo Ponto**. Apreciação e deliberação sobre processos de renovação de
14 afastamento de servidores. **Terceiro ponto**. Apreciação e deliberação sobre Programas
15 Gerais de Disciplinas, enviadas por meio dos Memorandos Eletrônicos Nº 328 e 410, de
16 2017-PROPPG. **Quarto ponto**. Apreciação e homologação da indicação de docentes
17 para ocupar a primeira Coordenação do curso de Licenciatura em Física – EaD e do curso
18 de Licenciatura em Química – EaD, enviado via Memorando Eletrônico Nº477/2017-
19 PROGRAD. **Quinto ponto**. Apreciação e deliberação sobre recurso de José Damacena
20 Neto, conforme processo nº 23091.005714/2017-94. **Sexto ponto**. Apreciação e
21 deliberação sobre recurso de Cândice Gisleângela Perdigão Ribeiro, conforme processo
22 nº 23091.006484/2017-81. **Sétimo ponto**. Apreciação e deliberação sobre recurso de
23 Mirta de Souza Gonçalves conforme processo nº 23091.013230/2017-19. **Oitavo ponto**.
24 Apreciação e deliberação sobre alteração do PPC do curso de Arquitetura e Urbanismo –
25 Campus Pau dos Ferros. Não houve comentários, a pauta foi votada e aprovada por
26 unanimidade. Em seguida, o Presidente do Conselho deu início à deliberação do **primeiro**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA TERCEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

27 **ponto** de pauta que trata sobre os processos de afastamento dos docentes Michelly
28 Fernandes de Macedo e Marcelo Barbosa Bezerra. Logo após fez a leitura dos
29 documentos acostados aos processos, destacando os docentes que assumirão as
30 disciplinas quando do afastamento dos requerentes. O conselheiro **Francisco Marlon**
31 **Carneiro Feijó** destacou a necessidade de cautela com os substitutos para preservar a
32 qualidade das aulas. O conselheiro **Josemir de Souza Gonçalves** relatou sua
33 preocupação devido a fatos que ocorreram onde quem de fato ministrou a disciplina foram
34 alunos da Pós-graduação. A conselheira **Rejane Tavares Botrel** concordou com os
35 comentários dos docentes e exemplificou com fato ocorrido no curso de Engenharia
36 Florestal que casou transtornos aos alunos e a coordenação do curso. O conselheiro
37 **Ivanilson de Souza Maia** acrescentou que essa é uma discussão que deve ser levada
38 para as reuniões dos departamentos. O conselheiro **Francisco Marlon Carneiro Feijó**
39 solicitou ao diretor de centro que verifique se existe legislação que permita a contratação
40 de professor substituto em caso de afastamento para Pós-Graduação. Não havendo mais
41 comentários, o diretor do centro professor **José Torres Filho** colocou em votação o
42 afastamento da docente Michelly Fernandes Macedo e do docente Marcelo Barbosa
43 Bezerra, sendo aprovado com duas abstenções. Pauta do CONSEPE. No **segundo**
44 **ponto** da pauta que trata da deliberação sobre processos de renovação de afastamento
45 de servidores o professor **José Torres Filho** leu os documentos acostados ao processo
46 da servidora Myrna Suyanny Barreto. Não havendo comentários colocou em votação,
47 sendo aprovado com sete votos favoráveis e uma abstenção. Logo após o professor **José**
48 **Torres Filho** fez a leitura dos pareceres favoráveis anexados ao processo da professora
49 Gabriela Salami, colocou em votação, sendo aprovado por unanimidade. Em seguida o
50 professor **José Torres Filho** leu os documentos do processo do servidor Kleber Soares
51 Câmara. Não havendo comentários, colocou em votação a solicitação, sendo aprovado
52 por unanimidade. No **terceiro ponto** foram apresentados os Programas Gerais das



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA TERCEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

53 disciplinas e não havendo comentários, o presidente do conselho **José Torres Filho**
54 colocou em votação, sendo aprovados por unanimidade. Em seguida, iniciou-se a
55 apreciação e deliberação do **quarto ponto** que trata sobre a homologação da indicação
56 de docentes para ocupar a primeira Coordenação do curso de Licenciatura em Física –
57 EaD e do curso de Licenciatura em Química – EaD. O presidente do Conselho **José**
58 **Torres Filho** explicou que o primeiro coordenador é indicado e fez a leitura das
59 indicações enviadas pela PROGRAD. O professor **Francisco Marlon Carneiro Feijó**
60 afirmou que seria interessante esclarecer as justificativas para a indicação dos docentes
61 para as coordenações e frisou que seria legítimo a indicação de três nomes para ser
62 escolhido em votação no CONSEPE. O conselheiro **Alexandre Rodrigues Silva**
63 acrescentou que seria prudente anexar aos documentos à concordância dos docentes
64 indicados. Não havendo comentários, o ponto foi votado e aprovado por unanimidade. No
65 **quinto ponto** que trata do recurso de José Damacena Neto o conselheiro **Josemir de**
66 **Souza Gonçalves** afirmou que o **quinto, sexto e sétimo ponto** são semelhantes e
67 tratam de recurso de processos para portador de diploma. Ele explicou como se dá o
68 referido processo e afirmou não concordar com a negativa da CPPS. O conselheiro
69 destacou que somente o termo tecnologia não deve ser considerado para decidir a área
70 afim e que a tabela da CAPES deve ser verificada. O conselheiro **Francisco Marlon**
71 **Carneiro Feijó** esclareceu como a CAPES enquadra os cursos nas áreas de
72 conhecimento e afirmou concordar com o professor Josemir Souza Gonçalves. O
73 presidente do conselho **José Torres Filho** fez a leitura dos documentos acostados aos
74 processos de José Damacena Neto, Cândice Gisleângela Perdigão Ribeiro e Mirta de
75 Souza Gonçalves e destacou a semelhança entre os processos, sugerindo uma votação
76 única. O conselheiro **Josemir de Souza Gonçalves** propôs colocar em votação a
77 proposta de deferir as solicitações dos requerentes. Logo após o presidente do conselho
78 **José Torres Filho** colocou em votação a proposta do conselheiro Josemir Gonçalves de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ATA DA TERCEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DE DOIS MIL E DEZESSETE DO CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

79 deferir as solicitações de portador de diploma, sendo aprovados com duas abstenções.
80 No **oitavo ponto** que trata da deliberação do PPC do curso de Arquitetura foram lidos os
81 documentos acostados ao processo. O conselheiro **Alexandre Rodrigues Silva** afirmou
82 não ser a favor da pré-avaliação do Projeto de Trabalho de Conclusão de curso que
83 consta no PPC e colocou como proposta a retirada dessa avaliação. O presidente do
84 conselho **José Torres Filho** colocou em votação a aprovação do PPC de Arquitetura com
85 a retirada da pré-avaliação, sendo aprovada com uma abstenção. Por fim, o Presidente
86 do Conselho agradeceu a presença dos membros presentes e deu por encerrada a
87 reunião. E eu, **Priscila Rusalina Medeiros de Oliveira**, secretária do Conselho do CCA,
88 lavrei a presente ata que será assinada por mim e demais conselheiros quando aprovada.
89 XXX

90 **Presidente do Conselho:**

91 José Torres Filho _____

92 **Conselheiros:**

93 Alexandre Rodrigues Silva _____

94 Alan Cauê de Holanda _____

95 Aurélio Paes Barros Júnior _____

96 Francisco Marlon Carneiro Feijó _____

97 Ivanilson de Souza Maia _____

98 Josemir de Souza Gonçalves _____

99 Rejane Tavares Botrel _____

100 **Secretária :**

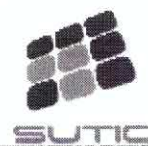
101 Priscila Rusalina Medeiros de Oliveira _____



Serviço Público Federal



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS



PROCESSO 23091.013353/2016-79

Cadastrado em 06/12/2016



Processo disponível para recebimento com código de barras/QR Code

Nome(s) do Interessado(s):

ANA CARLA DIOGENES SUASSUNA BEZERRA
CAROLINA DE GOUVEIA MENDES DA ESCÓSSIA PINHEIRO
KAROLINE MIKAELLE DE PAIVA SOARES

E-mail:

anacarla@ufersa.edu.br
carolmendesvet@hotmail.com
karolinesoares@ufersa.edu.br

Identificador:

2453480
1844483
2882002

Tipo do Processo:

PROPOSTA

Assunto do Processo:

141.2 - CONCEPÇÃO, ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU: CRIAÇÃO DE CURSOS.

Assunto Detalhado:

REFERENTE AS PROPOSTA DO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS, CONFORME DOCUMENTAÇÃO ANEXA.

Unidade de Origem:

DIVISÃO DE ARQUIVO E PROTOCOLO (11.01.38.05)

Criado Por:

ANTONIO FRANCISCO PEREIRA

Observação:

-

MOVIMENTAÇÕES ASSOCIADAS

Data	Destino	Data	Destino
06/12/2016	PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO (11.01.03)		



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI ÁRIDO
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

Mossoró, 06 de Dezembro de 2016

MEMO nº 01/16

Da: Comissão de Elaboração da Proposta do Curso de Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos instituída pela portaria PROPPG/UFERSA nº 032/2016

Ao: Prof. Dr. Jean Berg Alves da Silva
Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação - UFERSA

ASSUNTO: Proposta do Curso de Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos

Prezado Pró-Reitor, a comissão instituída pela portaria PROPPG/UFERSA nº 032/2016, de 14 de Novembro de 2016, vem por meio deste, enviar a Proposta do Curso de Especialização Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos para apreciação pelas instâncias necessárias.

Sem mais para o momento, reiteramos votos de respeito e consideração.

Atenciosamente,

Karoline Mikaelle de Paiva Soares

Karoline Mikaelle de Paiva Soares
Presidente da Comissão

Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra

Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra
Membro

Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro

Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro
Membro



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO



PORTARIA UFERSA/PROPPG N.º 032/2016, de 14 de novembro de 2016

O Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-graduação da **Universidade Federal Rural do Semi-Árido**, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria UFERSA/GAB N.º 0638/2016 de 09 de setembro de 2016, publicado no Diário Oficial da União de 12 de setembro de 2016,

CONSIDERANDO o artigo 05 do Regulamento Geral dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *Lato Sensu* da UFERSA;

CONSIDERANDO o que determina o artigo 02, inciso VII da Portaria UFERSA/GAB N.º 520/2016, de 04 de agosto de 2016;

RESOLVE:

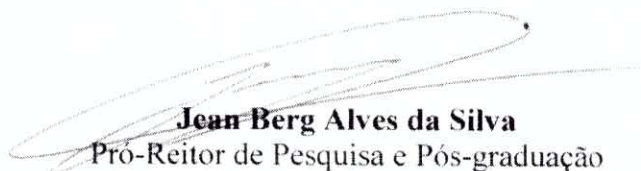
Art. 1º Designar Comissão composta pelos servidores docentes **Karoline Mikaelle de Paiva Soares, Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra, Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro** para, sob a presidência do primeiro, elaborarem o projeto de criação do Curso de Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos.

Art. 2º A Comissão terá o prazo de 30 (trinta) dias para encaminhar a esta Pró-Reitoria o Relatório Final de seus trabalhos.

Art. 3º Este ato entra em vigor nesta data.

26 de Novembro de 2016

Ariane Paula Ribeiro da Costa Rodriuz
Secretaria Executiva
Mat. 01401 0001


Jean Berg Alves da Silva
Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-graduação



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
FORMULÁRIO PARA PROJETO DE CURSO LATO-SENSU (Especialização)
Curso de Especialização em: Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos

PROPPG

PRÓ-REITORIA DE
PESQUISA E
PÓS-GRADUAÇÃO

A DOCUMENTAÇÃO ABAIXO DEVERÁ INTEGRAR O PROJETO

- **Memorando ou Processo**
 - Encaminhamento à PROPPG, assinado pelo Coordenador do Curso.
- **Ata**
 - Cópia da Ata do Conselho de Centro aprovando a proposta
- **Curriculum Vitae (modelo Lattes) de todos os docentes externos à Ufersa, com a comprovação de titulação do mais alto grau**
- **Arquivo em meio digital contendo o Projeto do Curso, devidamente preenchido (de acordo com este modelo). Não serão aceitos para análise projetos em outros formatos**

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Para a submissão da Proposta deverão ser observadas as normas contidas no Regulamento Geral dos Cursos de Pós-Graduação Stricto Sensu da Ufersa disponível no link abaixo:
<https://proppg.ufersa.edu.br/wp-content/uploads/sites/11/2014/09/Regulamento-Lato-Sensu.pdf>
- Além das normas da Ufersa, devem ser observadas ainda as diretrizes da Resolução nº 01 de 08/06/2007 do Conselho Nacional de Educação (CNE);
- A proposta de criação dos cursos deverá ser encaminhada a PROPPG para parecer e posterior apreciação pelo Colegiado de Centro no qual será cadastrada a proposta e posteriormente aprovada no conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) e Conselho Universitário (CONSUNI);
- O início das atividades do Curso está condicionado à sua aprovação pelas CONSUNI;
- Qualquer alteração realizada no Projeto do Curso, após sua aprovação, deverá ser encaminhada à PROPPG para a devida análise e aprovação das mudanças;
- O oferecimento de turmas adicionais além daquelas previstas no Projeto original do Curso, dependerá de aprovação prévia pela PROPPG;
- Deverá ser encaminhado à PROPPG, no prazo máximo de 45 dias após o término do Curso, o Relatório Final que obedecerá ao modelo veiculado pela página da PROPPG.



1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Curso:

Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos

1.2. Código e Nome da Área do Conhecimento correspondente (de acordo com tabela das grandes áreas do CNPq):

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Área do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos

1.3. Órgão proponente (Centro) do Curso:

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

1.4. Dados do(a) Coordenador(a) do Curso:

1.4.1 Nome completo do(a) Coordenador(a) do Curso:

Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra (Doutora em Ciência Animal)

1.4.2 Sexo: () Masculino (x) Feminino

1.4.3 CPF: 877.432.644-91

1.4.4 Maior titulação acadêmica: Doutorado

1.4.5 Regime de Trabalho: (x) DE () 40 Horas () 20 Horas () Outro. Especificar

1.4.6 Descrição da experiência acadêmica e profissional do(a) Coordenador(a):

Atuou por três anos como coordenadora e fiscal da Vigilância Sanitária de Alimentos. Ministra as disciplinas Parasitologia e Microbiologia abordando as Doenças Transmitidas por Alimentos. Na pós graduação ministra a disciplina Produtos Naturais e Saúde, onde descreve a relevância da vigilância sanitária na fiscalização dos estabelecimentos comerciais fitoterápicos e similares. Coordenadora do Programa Horta Didática na Escola com atuação na área de extensão, ensino e pesquisa de alimentos. Apresenta trabalhos de pesquisa relacionando a transmissão de doenças de importância em saúde pública através de alimentos contaminados.

05
M

1.5. Dados do(a) Vice-Coordenador(a) do Curso

1.5.1 Nome completo do(a) Vice-Coordenador(a) do Curso:

Karoline Mikaelle de Paiva Soares (Doutora em Ciência Animal)

1.5.2 Maior titulação acadêmica: Doutorado

1.6. Modalidade: (x) Presencial () A distância

Curso pago: (x) Sim () Não

1.7. Previsão de Calendário:

1.7.1 Inscrição: Início: 03/2017 Término: 03/2017
(mês/ano) (mês/ano)

1.7.2 Seleção: Início: 04/2017 Término: 04/2017
(mês/ano) (mês/ano)

1.7.3 Matrícula: Início: 05/2017 Término: 05/2017
(mês/ano) (mês/ano)

1.7.4 Período da realização do Curso:

Início: 05/2017 Término: 11/2018
(mês/ano) (mês/ano)

1.7.5 Local de realização:

Universidade Federal Rural do Semi-Árido – Campus Mossoró

1.7.6 Periodicidade: () Diário
() Fim de semana
(x) Quinzenal
() Outros. Especificar

1.7.7 Dias das aulas: Sexta e Sábado

1.7.8 Turno de oferta: () Diurno () Noturno (x) Diurno e Noturno

1.7.9 Horário das aulas: Sexta: 18:30/22:30 / Sábado: 08:00-12:00//14:00-18:00

1.8. Curso oferecido pela:

(x) 1ª vez () 2ª vez () 3ª vez () 4ª vez () Mais vezes. Especificar:



1.9. Ano de início de funcionamento da primeira turma: 2017

1.10. Público-alvo:

Profissionais da medicina veterinária, nutrição e áreas afins

Médicos Veterinários, Nutricionistas, Engenheiros Agrônomos, Zootecnistas, Biotecnologistas, Biomédicos, Farmacêuticos, Químicos, Engenheiros de Alimentos, Biólogos, Tecnólogos de Alimentos e outros profissionais de áreas afins.

1.11. Requisitos/critérios exigidos/adotados:

1.11.1 Para inscrição no processo seletivo:

Serão exigidos os seguintes documentos no ato da inscrição do processo seletivo:

1. Ficha de inscrição
2. *Curriculum lattes*

1.11.2 A seleção será realizada através de:

- () Prova(s) (x) Análise de currículo
() Entrevista () Indicação do empregador
() Outras. Especificar

1.11.3 Para matrícula:

Serão exigidos os seguintes documentos no ato de matrícula:

1. Ficha de matrícula
2. Diploma/certificado de conclusão de curso de graduação nas áreas correlatas ao curso (com data da colação de grau)
3. Histórico escolar
4. *Curriculum lattes* atualizado
5. Carteira de identidade (RG ou carteira de órgão profissional).

Obs.: 1. Só poderá efetuar a matrícula o aluno que apresentar o diploma de graduação reconhecido pelo MEC ou certificado de conclusão de curso de graduação (com data de colação de grau).

2. Aluno estrangeiro só poderá ser matriculado com a apresentação do visto de permanência no Brasil. Caso o diploma apresentado seja estrangeiro e, após o Curso, o aluno permaneça no país, o mesmo deverá estar revalidado.

1.12. Número de vagas: 30 vagas

1.13. Carga horária total: 450 horas

1.14. Número total de créditos: 30 créditos

1.15. Órgão administrador dos recursos financeiros:

FGD Outro. Especificar

Curso desenvolvido em parceria:

Sim. Especificar Não



44

2.1. Introdução/Justificativa

Nutrição e alimentos de qualidade são condições primordiais para promoção de uma vida saudável, proporcionando manutenção, prevenção ou recuperação da saúde humana (SILVEIRA et al., 2016). Entretanto, da segunda metade do século 20 até hoje, os hábitos alimentares passaram por um intenso processo de transformação em razão do desenvolvimento industrial (GALEAZZI et al., 2002). Associada ao processo de globalização dos mercados, que acarretou mudanças nos hábitos sociais e no padrão de consumo dos alimentos, gerando a necessidade de alimentar-se em estabelecimentos comerciais ocasionando, por sua vez, maior possibilidade de riscos a saúde (RIBEIRO; MATTÉ, 2010).

Assim, a vigilância sanitária recebeu atribuições como obrigação do estado, realizando atividade de abrangência de ações de vigilância de serviços, dos ambientes, dos processos de trabalho e produtos, incluindo os alimentos (BADARÓ et al., 2007). A atuação da vigilância sanitária permite a coleta e a análise de informações, determinando bases técnicas para a execução de programas de saúde e segurança alimentar, além de capacitar profissionais de modo a atuarem de forma crítica e reflexiva sobre os procedimentos adotados pelos serviços de fiscalização sanitária (SILVEIRA et al., 2016). Uma melhor atuação no âmbito da Vigilância Sanitária de Alimentos pode ser alcançada por profissionais com conhecimentos básicos inerentes a ciência, tecnologia e higiene de alimentos, já que estes facilitam a detecção e resolução de problemas relacionados à cadeia produtiva dos alimentos.

Nesse contexto, o Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos visa assegurar a sociedade profissionais que promovam uma segurança de alimentos – nutricional e sanitária, além de estabelecer regulamentação de propagandas alimentares, incentivando o hábito de alimentos saudáveis, como também garantir ao consumidor um rótulo informativo e o reconhecimento da importância do cumprimento dos requisitos sanitários no processamento de alimentos, promovendo a saúde da população e tornando possível preparar profissionais para atuarem efetivamente no mercado de trabalho.

2.2. Concepção do Curso

Em razão da globalização a Política Nacional de Alimentação e Nutrição objetiva a realização de estratégias para formar espaços propositivos e referência reflexiva sobre a problemática

alimentar e nutricional. Estes espaços podem ser preenchidos através de capacitação pessoal tendo como consequência o entendimento da execução, acompanhamento e avaliação de programas e políticas públicas alimentares. A ideia de um curso de formação de especialistas em vigilância sanitária de alimentos, representa uma opção estratégica de impulsionar ações no campo da saúde, alimentação e nutrição superando os problemas das doenças transmitidas por alimentos. Nesse contexto, haverá o planejamento, monitoramento e avaliação de políticas públicas através da formação de profissionais de saúde capacitando-os a exercer liderança em ações de alimentação, com enfoque para Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil.

2.3. Objetivos Gerais/Específicos

Objetivo Geral: Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre tecnologia, higiene e vigilância sanitária considerando a necessidade de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção a saúde da população, a harmonização da ação de inspeção sanitária relacionadas a alimentação e obrigação de elaboração de requisitos higiênico-sanitários.

Objetivos Específicos:

1. Especializar profissionais de nível superior para uma melhor inserção e atuação no mercado de trabalho, mediante complementação e atualização de conteúdos das áreas de Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos;
2. Fornecer os conhecimentos básicos na área de ciência e tecnologia, incluindo a abordagem desde a matéria até o produto final, incluindo medidas a serem tomadas na fabricação, armazenamento, distribuição e comercialização de alimentos.
3. Proporcionar aprendizado sobre tecnologia, higiene e vigilância sanitária de alimentos contribuindo para identificação dos problemas sanitários, auxiliando na utilização da legislação;
4. Possibilitar adoção de práticas para assegurar a qualidade alimentar, incluindo noções de gestão da qualidade, assegurando condições higiênico sanitárias adequadas na produção e comercialização dos alimentos, contribuindo na diminuição dos riscos à saúde pública.

3. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO/CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nome completo das disciplinas	Ementa	Carga horária	Créditos	Data de início	Data de término	Bibliografia básica (com até três obras por disciplina)
Vigilância Sanitária de Alimentos	Introdução e conceitos básicos de saúde pública. Legislação e políticas públicas de alimentos. Vigilância sanitária e sua importância para saúde pública. Principais atividades desenvolvidas pela vigilância sanitária na área de alimentos (Instância municipal, estadual e federal). Organização e atividades executadas para segurança alimentar.	30	02	05/17	06/17	GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 5.ed. São Paulo: Manole. 2015.112p. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos . São Paulo: Manole. 2012.602p. MARINS, B.R; TANCREDI R.C.P.; GEMAL, A.L. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas . Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. 288 p.
Planejamento Estratégico Situacional e Educação Sanitária	Planejamento estratégico situacional. O planejamento estratégico na saúde e aplicado à vigilância sanitária. Conceitos, tendências pedagógicas e perspectivas da educação sanitária. Políticas de educação sanitária. Transversalidade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade na educação sanitária. Processo de ensino / aprendizagem e práticas educativas na vigilância sanitária.	30	02	06/17	07/17	CONASS. O Planejamento do SUS in COLEÇÃO PROGESTORES - PARA ENTENDER A GESTÃO DO SUS, 1 [CAPÍTULO 3]. Brasília, 2007: 62-73. FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa . 45. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013.

UFFRSM - LANC
13/05/2017
JO
M




						<p>RIVERA, F. J. U.; ARTMANN, E. Planejamento e gestão em saúde: conceitos, história e propostas. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2012.</p> <p>UFC / ANVISA. Curso Básico em Vigilância Sanitária: Informação, Educação e Comunicação. Fortaleza, UFC / ANVISA, 2015.</p> <p>CARVALHO, M. C. M. Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e técnicas. 24.ed. Campinas, SP: Papirus, 2012. 224p.</p> <p>MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011. 312p.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 24.ed. São Paulo: Cortez, 2016. 320p.</p>
Metodologia da pesquisa científica	Método científico. Fases da elaboração da pesquisa científica (Escolha e definição do tema, formulação do problema e hipótese, estudo exploratório, coleta e análise dos dados). Pesquisa bibliográfica. Redação científica. Apresentação de trabalho científico.	15	01	08/17	08/17	

<p>Ciência e Tecnologia do Processamento de alimentos</p>	<p>Características das matérias primas alimentares de importância no processamento de alimentos. Tópicos de química e bioquímica de alimentos de importância no processamento. Alterações envolvidas no processamento de alimentos.</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>09/17</p>	<p>FELLOWS, P.J., Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2º Ed. Edit. Artmed, 2006.</p> <p>DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNELMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. Artmed Editora, 2009.</p> <p>GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípio e aplicações. Barueri: Nobel, 2010.</p>
<p>Análises químicas, instrumentais e sensoriais de alimentos</p>	<p>Objetivo e importância da análise de qualidade nos alimentos. Atributos de qualidade dos alimentos. Principais análises químicas que determinam qualidade nutricional dos alimentos. Análises de cor e pigmentação, textura e maciez, perda de peso à cocção e capacidade de retenção de água. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Seleção e treinamento dos julgadores. Principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras.</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>10/17</p>	<p>DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3 ed. Curitiba: Champagnat, 2011, 426p.</p> <p>GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Ciência e qualidade da carne: Fundamentos. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2013.</p> <p>RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. Avaliação da Qualidade de carnes: Fundamentos e metodologias. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2007.</p>

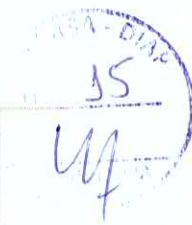


Microbiologia de alimentos	Micro-organismos de importância na área de alimentos. Crescimento de micro-organismos em alimentos. Análises microbiológicas em alimentos. Alterações microbianas em alimentos. Utilização de micro-organismos na produção de alimentos, bebidas e aditivos alimentares.	30	02	11/17	11/17	<p>BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia na produção de alimentos. Volume 4. São Paulo: Edgard Blücher. 2001.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>FRANCO, B. D. G.; LANDGRAFF, M.. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>
Doenças Transmitidas por Alimentos	Micro-organismos presentes em alimentos, sua ocorrência, epidemiologia, controle e prevenção. Especificações microbiológicas para alimentos. Principais doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e surtos. Intoxicações e infecções alimentares e seus mecanismos.	15	01	12/17	12/17	<p>Brasil. Ministério da Saúde. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012.</p> <p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Tradução: Andréia Bianchini... et al; revisão técnica: Eduardo César Tondo. Porto Alegre: Artmed, 2 ed., 607 p, 2013.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Barueri, São Paulo: Manole, 3 ed., 1088 p, 2010.</p>

13
4

<p>Programas de Controle de Qualidade de Alimentos</p>	<p>Qualidade de Alimentos. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais-Padrão (POP). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>02/18</p>	<p>03/18</p>	<p>AZEREDO, D. R. P. Inocuidade dos Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.</p> <p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.</p> <p>SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.</p>
<p>Conservação de Alimentos, Rotulagem e Embalagem</p>	<p>Noções de alterações em alimentos. Diferentes métodos de conservação: frio, calor, defumação, controle de atividade de água (Aa), aditivos químicos, sal e atmosferas modificadas. Tecnologia de barreiras. Métodos inovadores de conservação de alimentos. Legislações de rotulagem. Itens obrigatórios e Informações obrigatórias nos rótulos. Tabela nutricional. Embalagens: funções, classificação e características dos materiais de embalagem.</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>03/18</p>	<p>04/18</p>	<p>CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>FELLOWS, P.J., Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. 2º Ed. Edit. Artmed, 2006.</p> <p>GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípio e aplicações. Barueri: Nobel, 2010.</p>
<p>Tecnologia, Processamento e Vigilância Sanitária de Pescado</p>	<p>Definições, classificação e características do pescado. Características físico-químicas, microbiológicas e nutricionais do</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>04/18</p>	<p>05/18</p>	<p>Gonçalves, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. Rio de Janeiro (Rb):  14</p>

	<p>pescado. Deterioração do pescado. Cadeia do Frio – Estabelecimentos de comercialização do pescado. Tecnologias para a garantia da qualidade do pescado. Segurança Alimentar. Controle Higiénico-Sanitário para a garantia da inocuidade do pescado e seus produtos. Ferramentas de gerenciamento da Segurança Alimentar (BPF, BPH, POP, APPCC) e da qualidade (TQM, Normas da Série ISO). Sistemas de Inspeção e Controle de Qualidade na indústria do pescado e pontos de comercialização do pescado. Programas de Autocontrole. Legislação nacional e internacional.</p>				<p>Atheneu, 608 p., 2011.</p> <p>Silva Jr., E.A. Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Alimentos. São Paulo (SP): Livraria Varela, 397 p., 1999.</p> <p>Soares, N.F.; Martins, C.M.A.; Vicente, A.A. Food safety in the seafood industry: A practical guide for ISO 22000 and FSSC 22000 implementation. Chichester, UK: John Wiley & Sons, Ltd., 200 p., 2016.</p>
<p>Tecnologia, Processamento e Vigilância Sanitária de Frutas e Hortaliças</p>	<p>Frutas e hortaliças como matéria prima para industrialização. Operações unitárias no processamento de frutas e hortaliças. Estabilização microbiológica de conservas de frutas e hortaliças. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para produtos de frutas e hortaliças. Controle higiénico sanitário de frutas e hortaliças: Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>06/18</p>	<p>GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípio e aplicações. Barueri: Nobel, 2010.</p> <p>GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3ª edição. Barueri: Manole, 2008.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p>
<p>Tecnologia da Produção e Vigilância</p>	<p>Padrões de Identidade e Qualidade. Tecnologia da Produção de leite e</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>06/18</p>	<p>BRASIL. Ministério da Agricultura, pecuária e</p>



Sanitária de Leite e Derivados

derivados (queijos, iogurtes, bebidas lácteas, etc). Principais fraudes de leite e derivados. Vigilância Sanitária em leite e derivados

abastecimento. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília, 1997. Disponível em: <www.mapa.gov.br>

BRASIL. Ministério agricultura, pecuária e abastecimento. Instrução normativa nº 62 de 31/12/2011. Regulamentos, Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. Disponível em: <www.mapa.gov.br>

DURR, J.W.; CARVALHO, M.P.; SANTOS, M.V. (Eds.). O compromisso com a qualidade do leite no Brasil. Passo Fundo, RS: UFP Editora, 2004. p.189-194.



<p>Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Mel e Derivados</p>	<p>Histórico da apicultura; Produção de Mel e subprodutos; Inspeção de Mel. Principais Fraudes em mel e derivados</p>	<p>15</p>	<p>01</p>	<p>08/18</p>	<p>08/18</p>	<p>NOGUEIRA-COUTO, R.H.; COUTO, L.A. Apicultura: manejo e produtos. Jaboticabal: FUNEP, 2002. 191p.</p> <p>NOGUEIRANETO, P. Notas sobre a história da apicultura no Brasil. In: Camargo, J.M.F. (org.). Manual de apicultura. São Paulo: CERES, 1972. p. 17-32.</p> <p>BRASIL. Instrução Normativa n.º 11, de 20 de Outubro de 2000. Diário Oficial, 23 de outubro de 2000. Seção 1, p.16-17. Regulamento técnico de identidade e qualidade do mel.</p>
<p>Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Carne e Produtos Carneos</p>	<p>Tecnologia da produção de carne e produtos cárneos resfriados, congelados, salgados, defumados, curados, fermentados, embutidos e produtos de salsicharia; higiene e fiscalização da produção, armazenamento, distribuição e comercialização de carne e produtos cárneos; higiene das matérias-primas, condimentos e aditivos; embalagens; fraudes em produtos cárneos.</p>	<p>30</p>	<p>02</p>	<p>08/18</p>	<p>09/18</p>	<p>ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos . Alimentos de Origem Animal . vol.2, Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>EVANGELISTA, Tecnologia de Alimentos. Editora Atheneu. 2 ed., 1999.</p> <p>GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 3ed. São Paulo: Manole. 2008, 989p.</p>
	<p>Normas para produção e</p>					<p>RAMOS, E.M., GOMIDE,</p>

47

<p>Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Aves e Ovos</p>	<p>beneficiamento dos produtos avícolas. Análise dos ovos em suas características físico-químicas e microbiológicas. Higiene, inspeção e legislação para transporte e comercialização de aves e ovos. Método de análise de perigo e pontos críticos de controle</p>	<p>15</p>	<p>01</p>	<p>09/18</p>	<p>09/18</p>	<p>L.A.M. Avaliação da qualidade de carnes - fundamentos e metodologias. Editora UFV. 2007.</p> <p>MENDES, A.A.; NAAS, I.A.; MACARI, M. Produção de Frangos de Corte. Campinas, FACTA, 2004.</p> <p>EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA. Manual de segurança e qualidade para a avicultura de postura, 2004. Disponível em: http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18216/1/MANUALSEGURANCAQUALIDAD Ea viculturadepostura.pdf . Acesso em: 23/11/2016</p>
<p>Direito sanitário</p>	<p>Proporcionar ao aluno os conhecimentos básicos sobre o direito de proteção à saúde, bem como a tutela jurídica nacional deste direito e regulamentação do setor. Analisar criticamente a legislação específica sobre vigilância sanitária de alimentos.</p>	<p>15</p>	<p>1</p>	<p>10/18</p>	<p>10/18</p>	<p>LEAL, Rogério Gesta; e ARAUJO, Luiz Ernani Bonesso de. Direitos sociais & políticas públicas: desafios contemporâneos. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2003.</p> <p>BLIAGHERIENE, Ana Carla; e SANTOS, José Sebastião dos. Direito à vida e à saúde: impactos orçamentário e judicial. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>SOUZA NETO, Cláudio Pereira de; e SARMENTO, Daniel. Direitos sociais: fundamentos, judicialização e direitos sociais em espécie. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2008.</p>



<p>Gestão da Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição</p>	<p>Planejamento empresarial, operacional e físico funcional; Gestão de pessoas; Saúde e segurança no trabalho; Adequações às normas sanitárias; Gerenciamento e controle dos processos de produção e distribuição.</p>	<p>30</p>	<p>2</p>	<p>10/18</p>	<p>10/18</p>	<p>Pinto, Ana Maria de Souza - Spinelli, Monica Glória Neumann Abreu, Edeli Simone de. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - um modo de fazer. 6 ed. São Paulo: Metha Ltda, 2016. Balchiunas, Denise. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 1. ed. - São Paulo : Roca, 2014. Assis, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2ª ed. 2 reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.</p>
<p>Prática em Vigilância Sanitária</p>	<p>A disciplina pretende introduzir conceitos práticos sobre a atuação da vigilância sanitária em estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos; Importância da fiscalização e inspeção sanitária como tecnologias de intervenção para o controle de riscos sanitários e para o exercício do poder de polícia da vigilância sanitária; Perfil do fiscal de vigilância sanitária durante o momento de inspeção; Principais atividades desenvolvidas pela vigilância sanitária do município; Legislações e normas sanitárias aplicadas pelo setor de alimentos da vigilância sanitária municipal e instrumentos documentais utilizados em inspeções sanitárias.</p>	<p>15</p>	<p>1</p>	<p>11/18</p>	<p>11/18</p>	<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. BRASIL. Decreto/Lei Nº 8739, de 13 de outubro de 1983. Regulamenta a Lei Complementar Nº 31, de 24 de novembro de 1982, que institui o Código Estadual de Saúde e aprova normas básicas sobre promoção, proteção e recuperação da saúde, e dá outras providências. BRASIL. Lei Nº 6437, de 24 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.</p>

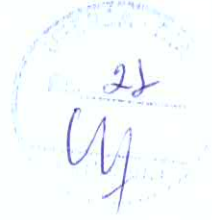




Trabalho de Conclusão de Curso				11/18	11/18	
-----------------------------------	--	--	--	-------	-------	--

4.1. Dados gerais e termo de compromisso dos docentes da UFERSA que ministrarão disciplinas

Nome completo do docente	Titulação		Departamento lotação	Regime trabalho	Disciplina(s) que ministrará no Curso
	Nível	Área de Conhecimento			
Alexandro Íris Leite	Doutorado	Medicina Veterinária Preventiva	2014 / UNESP / Brasil	DE	1. Vigilância Sanitária 2. Planejamento Estratégico Situacional e Educação Sanitária
Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra	Doutorado	Ciência Animal: sanidade	2014/UFERSA /Brasil	DE	1. Metodologia da Pesquisa Científica 2. Vigilância Sanitária
Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro	Doutorado	Ciência Animal	2016/ UFERSA/ Brasil	40 horas	1. Programas de Controle de Qualidade de Alimentos 2. Conservação de Alimentos, Rotulagem e Embalagem
Karoline Mikaelle de Paiva Soares	Doutorado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	2014/ UFERSA/ Brasil	DE	1. Microbiologia de Alimentos 2. Ciência e Tecnologia do processamento de alimentos
Sthenia Santos Albano Amora	Doutorado	Tecnologia dos produtos de origem animal	2009/ UECE/ Brasil	DE	1. Ciência e Tecnologia do processamento de alimentos



Andrezza Assis Cruz Moura	Mestrado	Controle de Qualidade de Alimentos de Origem Animal	2015/UFERSA/Brasil	CCSH	40 horas/semana	1. Doenças Transmitidas por Alimentos
Patricia de Oliveira Lima	Doutorado	Produção animal	2008	CCBS	DE	1. Análises químicas, instrumentais e sensoriais de alimentos
Lizziane Sousa Queiroz Franco de Oliveira	Mestrado	Direito Constitucional	2008/UFRN/Brasil	CCSH	DE	1. Direito Sanitário
Vilson Alves de Gois	Doutorado	Ciência de Alimentos	2009/UFERSA/Brasil	CCSH	DE	1. Conservação de Alimentos, Rotulagem e Embalagem 2. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Frutas e Hortaliças
Alex Augusto Gonçalves	Doutorado	Tecnologia do Pescado	2005/UFRGS/Brasil	CCBS	DE	1. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Pescado
Raquel Lima Salgado	Doutorado	Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal	2010/UFF/Brasil	CCBS	DE	1. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Carne e Produtos Cárneos
Marcelle Santana de Araújo	Doutorado	Nutrição de Monogástricos	2008/UFV/BRASIL	CCBS	DE	1. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Aves e Ovos

22
M

Jean Berg Alves da Silva	Doutorado	Ciências Veterinárias	2006/UECE/Brasil	CCA	DE	1. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Leite e Derivados 2. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Mel e Derivados
--------------------------	-----------	-----------------------	------------------	-----	----	--

4.2. Dados gerais e termo de compromisso dos docentes externos à UFERSA que ministrarão disciplinas (**)

Nome completo do docente	Titulação		Instituição de origem	Disciplina(s) que ministrará no Curso
	Nível	Área de Conhecimento		
Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel	Mestrado	Engenheira de Alimentos	UFC/Brasil/2001	1. Gestão da Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição
Ana Karina Dantas dos Santos	Mestrado	Mestre em Ciências Farmacêuticas	2007/ UFRN/BRASIL	1. Práticas em Vigilância Sanitária

4.3. Resumo da grade curricular do Curso (estrutura curricular)



Disciplinas	Docentes/Titulação	Carga horária
1.Vigilância Sanitária de Alimentos	Alexandro Íris Leite	30
2.Programas de Controle de Qualidade de Alimentos	Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra	30
3.Microbiologia de Alimentos	Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro	30
4.Doenças Transmítidas por Alimentos	Karoline Mikaelle de Paiva Soares	15
	Andreza Assis Cruz Moura	
5.Ciência e Tecnologia do Processamento de Alimentos	Karoline Mikaelle de Paiva Soares	30
6.Análise Físico Química, Instrumental e Sensorial de Alimentos	Sthenia Santos Albano Amora	30
7.Gestão da Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição	Patricia de Oliveira Lima	30
8.Metodologia da Pesquisa Científica	Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel	15
9.Direito Sanitário	Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra	15
	Lizziane Sousa Queiroz Franco de Oliveira	
10. Conservação de Alimentos, Rotulagem e Embalagem	Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro	30
11.Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Pescado	Vilson Alves de Gois	30
12.Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Leite e Derivados	Alex Augusto Gonçalves	30
13.Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Mel e Derivados	Jean Berg Alves da Silva	15
14.Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Carne e Produtos Cárneos	Jean Berg Alves da Silva	30
15. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Frutas e Hortaliças	Raquel Lima Salgado	30
16. Tecnologia da Produção e Vigilância Sanitária de Aves e Ovos	Vilson Alves de Gois	15
17. Planejamento Estratégico Situacional e Educação Sanitária	Marcelle Santana de Araújo	30
18. Práticas em Vigilância Sanitária	Alexandro Íris Leite	15
	Ana Karina Dantas dos Santos	



4.4. Síntese do corpo docente

O corpo docente será constituído por docentes com experiência prática e acadêmica na área de Ciência, Qualidade e Vigilância Sanitária de Alimentos, possuindo a maioria nível de doutorado.

a) Informações gerais:

N.º total de docentes pertencentes à UFERSA: 13

N.º total de docentes externos à UFERSA: 2

N.º total de docentes que ministrarão o Curso: 15

b) Titulação:

N.º de docentes com Especialização: 0

N.º de docentes com Mestrado: 3

N.º de docentes com Doutorado: 12

N.º total de docentes por titulação: 12 Doutores e 3 mestres

5. METODOLOGIA DO CURSO

Aulas teóricas expositivas e práticas, estudos de casos, trabalhos individuais e em grupo sobre temas relevantes à área de Vigilância Sanitária de Alimentos. Elaboração e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APROVEITAMENTO DAS DISCIPLINAS



A aprovação nas disciplinas está condicionada a frequência mínima de 75% da carga horária de cada disciplina ou atividade acadêmica e à obtenção de nota final não inferior a 7,0 (sete). Não haverá recuperação em nenhuma disciplina.

7. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO

O desempenho dos alunos será avaliado por provas, trabalhos e outras formas de avaliação individuais ou em grupo, conforme critério avaliativo adotado pelo professor responsável pela disciplina. Os discentes avaliarão os professores, a coordenação do Curso, o atendimento administrativo e as instalações físicas através de questionários disponibilizados eletronicamente.

8. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Além das aulas expositivas em sala, o curso será constituído de atividades complementares como aulas práticas em laboratórios de áreas específicas, visitas às empresas alimentícias, elaboração de projetos, estudos de caso, viagens de aulas práticas, workshops, participação em eventos e outras.

9. INDICADORES DE DESEMPENHO

Espera-se com a conclusão do curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos os seguintes indicadores de desempenho:

1. Número de alunos a serem formados: 28 alunos
2. Índice médio de evasão admitido: 2 alunos
3. Produção científica: 1 artigo/ aluno
4. Média de desempenho dos alunos: 7,0
5. Grau de aceitação dos egressos: 7,0



10. CARACTERÍSTICAS DA MONOGRAFIA OU DO TRABALHO DE CONCLUSÃO

O trabalho de conclusão de curso (TCC) é um requisito obrigatório para a conclusão do curso. Deverá ser individual, conforme Resolução 01/2007 do CNE/MEC. A defesa e aprovação do TCC seguirá os seguintes critérios:

1. O TCC obrigatoriamente deverá contemplar alguma área temática do curso.
2. O TCC deverá ser entregue a banca examinadora com 20 dias de antecedência à data de defesa.
3. A banca examinadora deverá ser constituída de três examinadores titulares e um membro suplente.
4. A nota poderá variar de zero a 10, devendo esta ser maior ou igual a sete (7,0).
5. Após a aprovação, deverá ser entregue a versão corrigida à coordenação do curso em até 30 dias após a data de defesa.
6. O orientador do TCC deverá fazer parte do corpo docente do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.

Caso o discente não apresente ou não seja aprovado no TCC, o mesmo não terá direito ao certificado da especialização, mas sim do certificado de aperfeiçoamento, caso tenha cumprido todas as outras exigências do curso.

11. RELAÇÃO DOS RECURSOS MATERIAIS E HUMANOS DE APOIO DISPONÍVEIS

a) Instalações físicas (salas de aula, laboratórios, outros):

As aulas serão ministradas em salas de aulas disponíveis na Universidade Federal Rural do Semi-Árido.

O curso de Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos contará com a infraestrutura de seis laboratórios para aulas práticas e pesquisas experimentais: Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Laboratório de Biotecnologia Industrial; Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças, Laboratório de Parasitologia e Imunologia Molecular, Laboratório de Qualidade da Carne e Laboratório de Tecnologia e Controle de Qualidade do Pescado.

b) Biblioteca (acervo bibliográfico):

Descrição: Local que possui computadores com a acesso a internet e a Biblioteca Virtual_BV (2.800 Títulos de livros digitalizados). Além disso, com acesso ao Portal CAPES (15.000 Revistas/Nacionais e Internacionais; 126 Bases de Dados com Resumos de Documentos). Base

de dados: COMUT; Portal CAPES (15.000 REVISTAS/NACIONAIS E INTERNACIONAIS; 126 BASES DE DADOS COM RESUMOS DE DOCUMENTOS); BDTD; Biblioteca Virtual_BV (2.800 Títulos de livros digitalizados. 28
Mj

Acervo relacionado a especialização:

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. **Biotecnologia na produção de alimentos**. Volume 4. São Paulo: Edgard Blucher. 2001.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos** 2. Ed. São Paulo: Atheneu. 2008

FELLOWS, P.J., **Tecnologia do Processamento de Alimentos** - Princípios e Prática. 2º Ed. Edit. Artmed, 2006.

FRANCO, B. D. G.; LANDGRAFF, M.. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípio e aplicações**. Barueri: Nobel, 2010.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4.ed. São Paulo: Manole. 2014

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. Rio de Janeiro (RJ): Atheneu, 608 p., 2011.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2005.

MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 3.ed. São Paulo: Atlas. 2012.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos-v.1. Porto Alegre: Artmed. 2005

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos-v.2. Porto Alegre: Artmed. 2005

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. Dora, G. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela. 2006

SILVA Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo (SP): Livraria Varela, 397 p., 1999.

c) Recursos de informática (equipamentos, software, etc):

Laboratório de Informática da Biblioteca Orlando Teixeira

Equipado com 64 microcomputadores Pentium dual core, 2,5 GHz com monitor LCD de 17 pol., HD de 160GB, RAM de 2 GB, conexão á internet e acesso ao portal de periódicos CAPES e a periódicos internacionais, fornecidos pela Rede Nacional de Ensino e Pesquisa (RNP).



d) Recursos humanos:

Disponibilidade de docentes e técnicos com pós graduação, sendo 11 doutores e 1 mestre, com atuação na área da proposta de especialização.

12. REFERÊNCIAS

ALEAZZI, I.M.S.; GARCIA, L.S.; MARQUES, E.K. **Mulheres trabalhadoras: 10 anos de mudanças do mercado de trabalho atenuam desigualdades** [monografia da Internet]. Porto Alegre (RS): Fundação de Economia e Estatística Sieghried Emanuel Henser; 2002. Disponível em: <<http://www.fee.tche.br>>. Acesso em: 23set. 2016

BADARÓ, A.C.L.; AZEREDO, R.M.C; ALMEIDA, M.E.F. Vigilância sanitária de alimentos: uma revisão. **Revista Digital de Nutrição**. v.1, n. 1, 2007.

RIBEIRO, V.F.; MATTÉ, G.R. Análise da produção acadêmica em vigilância sanitária de alimentos, 1993–2007. **Revista de Saúde Pública**. v. 44, n. 6, p:1155-8, 2010.

SILVEIRA, J.T.; BAUERMANN, C.C.; FLORIANO, J.N.; GARCIA, M.V. Higiene dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão sistemática. **Saúde em Revista**. v. 16, n. 42, p.57-69, 2016

13. PROPOSTA ORÇAMENTÁRIA GLOBAL DO CURSO

Das Despesas

Custeio (1)

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Material Aula Prática (Material de Laboratório)	01	40.085,00	40.085,00
Material Escritório	01	2.000,00	2.000,00
Total Custeio (1)			42.085,00

Material Permanente (2)

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Equipamentos (Computador e Impressora)	01	5.000,00	5.000,00
Total Material Permanente (2)			5.000,00

Despesas Pessoa Física (3)

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Docentes da especialização com titulação de doutor	390 horas ⁽¹⁾	200	78.000,00

Docentes da especialização com titulação de mestre	60 horas	160	9.600,00
Docentes/ Orientação TCC	30 alunos	400	12.000,00
Gratificação coordenador do curso	24 mensalidades	700	16.800,00
Total Pessoa Física (3)			116.400,00

(*) Acréscimo de 15 horas em razão da conclusão do doutorado de uma das docentes

Despesas Pessoa Jurídica (4)

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Serviço de Apoio Administrativo, Técnico e Operacional (valor dos custos operacionais da Fundação de Apoio) – FGD (10%)	01		18.165,00
Fundo Amparo a Pesquisa/UFERSA (30%)	01		77.850,00
Total Pessoa Jurídica (4)			96.015,00

Quadro Geral Despesas

Item	Valor
Custeio	42.085,00
Material Permanente	5.000,00
Pessoa Física	116.400,00
Pessoa Jurídica	96.015,00
Total	259.500,00

Das receitas Quadro Geral Receitas

Item	Unidade (R\$)	Quantidade	Soma
Matrículas	250,00	30	7.500,00
Mensalidades	350,00	30	252.000,00
Total	-	-	259.500,00

Mossoró, 06 de dezembro de 2016

Assinatura/Carimbo do Gestor do Órgão
Proponente (Departamento ou Centro)

Assinatura/Carimbo do(a) Coordenador(a)
do Curso



Ana Karina Dantas dos Santos

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/7679103629870726>
Última atualização do currículo em 01/12/2016



Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte(1999), especialização em Especialização em Nutrição Clínica pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte(2002) e mestrado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte(2005). **(Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)**


Identificação

Nome Ana Karina Dantas dos Santos 
Nome em citações bibliográficas SANTOS, A. K. D.

Endereço

Endereço Profissional Prefeitura Municipal de Mossoró, VIGILÂNCIA À SAÚDE.
Rua Juvenal Lamartine s/n
CENTRO
59600-000 - Mossoro, RN - Brasil
Telefone: (84) 33152523

Formação acadêmica/titulação

2003 - 2005 Mestrado em Ciências Farmacêuticas (Conceito CAPES 4).
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, Brasil.
Título: Estudo da Composição química do grão de sorgo granífero (*Sorghum bicolor* L. Moench) cultivado em municípios do Rio Grande do Norte.,Ano de Obtenção: 2008.
Orientador:  Maria de Fátima Vitória de Moura.

2011 Especialização em andamento em Especialização em Vigilância Sanitária. (Carga Horária: 390h).
Universidade Potiguar, UnP, Brasil.

2001 - 2002 Especialização em Especialização em Nutrição Clínica. (Carga Horária: 385h).
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, Brasil.
Título: Doença de Alzheimer e vitaminas antioxidantes: um revisão..
Orientador: Lúcia de Fátima Campos Pedrosa Schwarzschild.

1995 - 1999 Graduação em Nutrição.
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, Brasil.
Título: Estado Nutricional versus tempo de internação de pacientes com terapia nutricional enteral..
Orientador: Rita Medeiros.

Idiomas

Inglês Compreende Bem, Fala Pouco, Lê Razoavelmente, Escreve Pouco.

Produções

Produção bibliográfica



Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 06/12/2016 às 16:10:18

Imprimir currículo



Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/5345713690713017>

Última atualização do currículo em 23/10/2016



Possui graduação em Engenharia de Alimentos (2001.2) pela Universidade Federal do Ceará (UFC), mestra em Ciência Animal pela Universidade Federal Rural do Semi-árido (UFERSA); possui especialização em Saúde Pública (UFC), Vigilância e Saúde Ambiental pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Vigilância Sanitária (UNINTER). É Sanitarista da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Norte. Tem experiência na área de saúde pública, vigilância sanitária, administração de restaurantes e consultoria de qualidade em indústrias de alimentos. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel
Nome em citações bibliográficas	GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro;GURGEL, T.E.P.

Endereço

Endereço Profissional	Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, Vigilância Sanitária. JOÃO MARCELINO S/N NOVA BETÂNIA 59600000 - Mossoró, RN - Brasil Telefone: (84) 33153448
------------------------------	---

Formação acadêmica/titulação

2009 - 2010	Mestrado em Ciência Animal. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO, UFERSA, Brasil. Título: Avaliação da qualidade da carne de sol comercializada no Rio Grande do Norte, Ano de Obtenção: 2010. Orientador: Jean Berg Alves da Silva. Palavras-chave: salmonela; carne de sol; qualidade microbiológica. Grande área: Ciências Agrárias
2014 - 2015	Especialização em Vigilância Sanitária. (Carga Horária: 360h). Centro Universitário Internacional UNINTER, UNINTER, Brasil. Título: Avaliação da adequação da promoção comercial de alimentos para lactente e crianças de primeira infância nos supermercados de Mossoró-RN. Orientador: Cristiano Caveião.
2013 - 2014	Especialização em Vigilância e Saúde Ambiental. (Carga Horária: 360h). Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Brasil. Título: Gerenciamento de resíduos em laboratórios de pesquisa. Orientador: Leandro Marcial Amaral Hoffmann.
2002 - 2002	Especialização em Alimentos e Saúde Pública. (Carga Horária: 495h). Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Título: AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS E CONGELADOS. Orientador: Evânia Altina Teixeira de Figueiredo.

2008 interrompida	Graduação interrompida em 2014 em Direito. Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, UERN, Brasil. Ano de interrupção: 2014
1997 - 2001	Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.



Formação Complementar

2015 - 2015	Microbiologia sanitária. (Carga horária: 16h). SENAI - Departamento Regional de Goiás, SENAI/DR/GO, Brasil.
2015 - 2015	Tecnologia de carnes e derivados. (Carga horária: 100h). SENAI - Departamento Regional de Goiás, SENAI/DR/GO, Brasil.
2014 - 2014	Boas práticas na manipulação de alimentos. (Carga horária: 24h). Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, SENAC, Brasil.
2013 - 2013	Vigilância Epidemiológica de Surtos. (Carga horária: 8h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2013 - 2013	Capacitação Pedagógica. (Carga horária: 16h). Centro de Formação de Pessoal em Saúde, CEFOPE, Brasil.
2013 - 2013	Capacitação em colheita de amostras de alimentos. (Carga horária: 12h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2013 - 2013	Ações básicas de vigilância sanitária. (Carga horária: 72h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2013 - 2013	Marketing de Alimentos. (Carga horária: 80h). Portal Educação, PORTAL EDUCAÇÃO, Brasil.
2012 - 2012	Boas Práticas e Segurança Alimentar. (Carga horária: 16h). UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO, UFRS, Brasil.
2012 - 2012	Atualização nos programas SISCOLO/SISMAMA e Rede C. (Carga horária: 8h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2012 - 2012	H1N1 e Dengue. (Carga horária: 2h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2011 - 2011	Gerenciamento de Resíduos de serviços de saúde. (Carga horária: 16h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2011 - 2011	Elaboração e gerenciamento de projetos. (Carga horária: 16h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2011 - 2011	Atualização sobre Processo Administrativo Sanitário. (Carga horária: 12h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2011 - 2011	Articulação sobre o dia mundial sem tabaco. (Carga horária: 4h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2009 - 2009	Treinamento em métodos modernos de controle de Ali. (Carga horária: 40h). Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.
2009 - 2009	Lingua Inglesa Instrumental. (Carga horária: 60h). Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, UERN, Brasil.
2009 - 2009	Controle Social das Contas Públicas. (Carga horária: 100h). Universidade Federal do Ceará, UFC, Brasil.
2009 - 2009	Gestão Fiscal Responsável na Administração Pública. (Carga horária: 30h). Fundação Getúlio Vargas, FGV, Brasil.
2009 - 2009	Lingua Inglesa Instrumental. (Carga horária: 60h). Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, UERN, Brasil.
2006 - 2006	Extensão universitária em Atualidades das ciências jurídicas. (Carga horária: 399h). Universidade Virtual Brasileira, UVB, Brasil.

Atuação Profissional



Universidade Potiguar, UnP, Brasil.

Vínculo institucional

2011 - 2016

Vínculo: Professor, Enquadramento Funcional: Professor, Carga horária: 3

Outras informações

2015.1 - Docente da disciplina de Módulo Integrado de Análise e Tecnologia dos alimentos 1 e 2.

Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte, SESAP, Brasil.

Vínculo institucional

2009 - Atual

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Sanitarista, Carga horária: 30

Outras informações

Atuação em fiscalização de estabelecimentos produtores/distribuidores de alimentos, estabelecimento de saúde e farmácia na região Oeste Potiguar. Participação na execução de alguns programas do SUS

Prefeitura Municipal de Mossoró, PMM, Brasil.

Vínculo institucional

2008 - Atual

Vínculo: , Enquadramento Funcional: Auxiliar de laboratório, Carga horária: 30

Outras informações

Fiscalização em empresas de alimentos e serviços de interesse à saúde. Realização de ações educativas da área sanitária. Atualmente está afastada (licença).

Cooperativa de Energia do Vale do Apodí ? CERVAP, PUROFRUT, Brasil.

Vínculo institucional

2005 - 2005

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Responsável técnico, Carga horária: 20

Outras informações

Controle de qualidade de matérias primas e produto final; verificação das condições de trabalho e higienização na indústria; supervisão na manutenção do maquinário e calibração.

Arcos Dourados Comércio de Alimentos LTDA, MCDONALDS, Brasil.

Vínculo institucional

2002 - 2005

Vínculo: Celetista formal, Enquadramento Funcional: Gerente de Plantão, Carga horária: 44

Outras informações

Controle de qualidade dos produtos fornecidos, controle de estoque, contratação de funcionários, colaborador na execução de treinamentos.

Companhia Brasileira de Distribuição Regional do Ceará, PÃO DE AÇÚCAR, Brasil.

Vínculo institucional

2001 - 2001

Vínculo: Estudante, Enquadramento Funcional: Estagiária, Carga horária: 20

Outras informações

Verificação das condições higienico-sanitárias no recebimento, acondicionamento e manipulação de produtos perecíveis, sob a supervisão do Auditor em Segurança Alimentar da empresa.

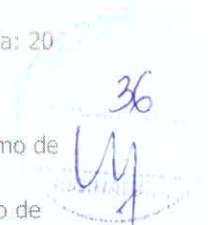
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - CE, EMBRAPA, Brasil.

Vínculo institucional

2000 - 2001

Outras informações

Vínculo: Bolsista - cnpq, Enquadramento Funcional: Estagiária, Carga horária: 20
Neste estágio tive a oportunidade de passar por diversas áreas, tais como: atuação na no controle de qualidade em indústrias de processamento de castanha de caju e queijo coalho; na pesquisa sobre o processamento mínimo de melão amarelo e cantaloupe; participação em projeto que objetivava a maximização da extração da polpa de bacuri e cupuaçu através da utilização de enzimas pectinolíticas. Além de atuar efetivamente nos laboratórios de microbiologia de alimentos, análise sensorial, análise físico-químicos e fisiologia e tecnologia pós-colheta.



UFC/DTA- LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA (CE), UFC/DTA, Brasil.

Vínculo institucional

2000 - 2002

Outras informações

Vínculo: Estudante, Enquadramento Funcional: Estagiária, Carga horária: 220
O estágio concentrou-se na pesquisa de microrganismos indicadores em Alface Hidropônica, desde do fornecedor até o consumidor final.

UFC/DTA- LABORATÓRIO DE CEREAIS, UFC/DTA, Brasil.

Vínculo institucional

1998 - 2000

Outras informações

Vínculo: Estudante, Enquadramento Funcional: Estagiária, Carga horária: 20
Participação na execução de projetos de pesquisa, tais como: controle de qualidade de farinhas e derivados através da determinação de sua composição centesimal, e na elaboração de farinhas fabricadas a partir do amido resistente.

Faculdade do Vale do Jaguaribe, FVJ, Brasil.

Vínculo institucional

2013 - Atual

Outras informações

Vínculo: Professor eventual, Enquadramento Funcional: Professor de módulos de pós graduação
Ministrei aulas sobre: -Legislação sanitária; -METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA APLICADA A SAUDE; - ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ROTULAGEM DE ALIMENTOS; -AUDITORIA EM OPME E AUDITORIA EM INSTALAÇÕES FÍSICAS; -Segurança alimentar e nutricional em UANs.

Centro de Formação de Pessoal em Saúde, CEFOSPE, Brasil.

Vínculo institucional

2013 - 2014

Outras informações

Vínculo: Professor eventual, Enquadramento Funcional: Professor de módulos dos cursos técnicos
Ministrei aulas sobre: -Informática; -Comunicação e Educação em saúde; - Metodologia do trabalho científico -Agravos agudos.

Projetos de pesquisa

2012 - 2013

Avaliação da qualidade do creme de açaí comercializado em Mossoró - RN
Descrição: Este projeto trata-se de uma pesquisa sobre a qualidade do creme de açaí (açaí na tigela) comercializado em Mossoró - Rio Grande do Norte, um produto que vem despertando o interesse de pesquisadores e o aumento de investimentos na área, aliado ao crescente consumo. Como também, poucos são os trabalhos que tratam do controle microbiológico e físico-químico do creme de açaí, e com estes resultados, será possível estimar medidas para que se evitem gastroenterites tornando-se, desta forma, um alimento seguro..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) .

Integrantes: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel - Coordenador / Carolina de Gouveia Mendes - Integrante / Larizza Souza Queiroz - Integrante.

Financiador(es): Universidade Potiguar - Cooperação.



Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências da Saúde / Área: Saúde Coletiva / Subárea: Saúde Pública.
2. Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Vigilância Sanitária.
3. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos.
4. Grande área: Outros / Área: Ciências Ambientais / Subárea: Vigilância ambiental.

Idiomas

- | | |
|----------|--|
| Inglês | Compreende Razoavelmente, Fala Razoavelmente, Lê Bem, Escreve Razoavelmente. |
| Espanhol | Compreende Bem, Fala Razoavelmente, Lê Bem, Escreve Razoavelmente. |

Produções

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

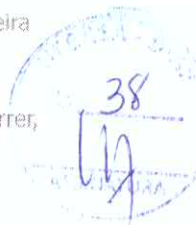
1. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro.** Monitoramento da promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e de produtos de puericultura em estabelecimentos comerciais de Mossoró, Rio Grande do Norte. Revista Nutríviva, v. 3, p. 21-25, 2016.
2. MELO, V. A. ; MEDEIROS, A. C. F. C. ; **GURGEL, T.E.P.** . Análise da presença de bromato de potássio em pães produzidos e comercializados em panificadoras do município de Mossoró ? RN. Higiene Alimentar, v. 29, p. 152-155, 2015.
3. Maria do Socorro Rocha Bastos ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; MEN DE SÁ MOREIRA DE SOUSA FILHO ; INESSA DE FÁTIMA BENEVIDES LIMA ; Josiele Brilhante e Silva. ; ARTHUR CLÁUDIO RODRIGUES DE SOUZA . EFEITO DA APLICAÇÃO DE ENZIMAS PECTINOLÍTICAS NO RENDIMENTO DA EXTRAÇÃO DE POLPA DE CUPUAÇU.. Revista Brasileira de Fruticultura **JCR**, v. 24, p. 240-242, 2002.
Citações: Scielo 9 | SCOPUS 7
4. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; BANDEIRA, M. G. L. ; MARIA ROCIENE ABRANTES ; ÉLIKA SUZIANNY DE SOUSA ; SILVESTRE, K. S. ; SAKAMOTO, S. M. ; Jean Berg Alves da Silva . Avaliação da qualidade da carne-de-sol produzida artesanalmente. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso), p. 208-213, 2000.

Textos em jornais de notícias/revistas

1. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro.** Olhos abertos contra a contaminação. Jornal de fato - Revista Domingo, Mossoró, , v. 296, 16 mar. 2008.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1. **GURGEL, T.E.P.**; Ayakonara Raiany Mesquita de Sousa ; Elineide Fernandes da Costa ; Eudérica Héliida Pereira ; OLIVEIRA, J. ; Viviane Lalia Pinto da Silva . Avaliação Sensorial de Salgado de Frango Integral. In: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2016, Fortaleza. Anais... : Gastronomia: da tradição à inovação / II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos. Fortaleza-CE: Monferrer, 2016. v. 1. p. 499-500.
2. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA PROMOÇÃO COMERCIAL DE ALIMENTOS PARA LACTENTE E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E PRODUTOS DE PUERICULTURA EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS. In: XIX Encontro nacional e V congresso latino americano de analistas de alimentos, 2015, Natal. XIX Encontro nacional e V congresso latino americano de analistas de alimentos, 2015. v. 1.
3. MELO, V. A. ; MEDEIROS, A. C. F. C. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . ANÁLISE DE BROMATO DE POTÁSSIO EM PÃES PRODUZIDOS POR PANIFICADORAS NO RIO GRANDE DO NORTE. In: XIX encontro nacional e V congresso latino americano de analistas de alimentos, 2015, Natal. ANÁLISE DE BROMATO DE POTÁSSIO EM PÃES PRODUZIDOS POR PANIFICADORAS NO RIO GRANDE DO NORTE, 2015. v. 1.
4. GUILHERME, B. J. T. ; LIMA, S. L. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . ANÁLISE DA INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL NA PERCEPÇÃO DOS CLIENTES DE SUPERMERCADOS DA CIDADE DE MOSSORÓ/RN. In: XIX Encontro nacional e V congresso latino americano de analistas de alimentos, 2015, Natal. XIX Encontro nacional e V congresso latino americano de analistas de alimentos, 2015. v. 1.



Resumos publicados em anais de congressos

1. REIS, B. B. S. ; LIMA, C. C. S. ; Carolina de Gouveia Mendes ; Jean Berg Alves da Silva ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA GELEIA DE ALGAS MARINHAS FABRICADA E DISTRIBUÍDA EM ESCOLAS PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ-CE. In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA), 2014, Aracaju. XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA). Campinas: SBCTA, 2014. p. 179-179.
2. Ayakonara Raiany Mesquita de Sousa ; Viviane Lalia Pinto da Silva ; Carolina de Gouveia Mendes ; Jean Berg Alves da Silva ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS ARTESANAL E INDUSTRIALIZADA FABRICADAS E COMERCIALIZADAS NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE. In: XXIV CBCTA Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju. XXIV CBCTA Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas: SBCTA, 2014. p. 180-180.
3. OLIVEIRA, K. K. B. ; CARVALHO, E. ; Carolina de Gouveia Mendes ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Avaliação microbiológica de creme de açaí comercializado em Mossoró-RN. In: 27º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2013, Natal. 27º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2015.
4. Débora C. F. da Silva ; LARISSA C. D. MARQUES ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; BÁRBARA N.M MARTINS . PERFIL NUTRICIONAL DA CLIENTELA ATENDIDA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFERSA. In: Encontro SBAN: Nutrição Clínica, 2012, Natal. Anais: Encontro SBAN: Nutrição Clínica, 2012.
5. Adriely Maria Lemos Rebolças ; Gabriella Maia da Silva ; Francialison Almeida dos Santos ; Talita Sibelle Lopes de Oliveira ; Luzia Dayanne Torquato Sousa ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Processamento do bolo de feijão. In: V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012, Mossoró. V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012.
6. Adriely Maria Lemos Rebolças ; Gabriella Maia da Silva ; Talita Sibelle Lopes de Oliveira ; Dalila Silva Ferreira ; Luzia Dayanne Torquato Sousa ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Intolerância à lactose na infância. In: V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012, Mossoró. V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012.
7. Samira Laurem Dantas de Medeiros ; Lidia de Souza Silva ; Flávia Bezerra de Oliveira ; Savia Andreia da Costa ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Reaproveitamento das sobras de alimentos nos restaurantes populares de Mossoró - RN. In: V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012, Mossoró. V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012.
8. Alessandra Silva de Oliveira ; Adriano Bezerra Crispim ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Utilização de suplementos alimentares no exercício físico. In: V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012, Mossoró. V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar, 2012.
9. Viviane Lalia Pinto da Silva ; Kelly Jakelyny de Souza Oliveira ; Elineide Fernandes da Costa ; Eudérica Héliida Pereira ; Ayakonara Raiany Mesquita de Sousa ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Aplicação do teste de aceitabilidade em coxinha integral. In: V Congresso científico e V mostra de extensão da Universidade Potiguar, 2012, Mossoró. V Congresso científico e V mostra de extensão da Universidade Potiguar, 2012.
10. Jean Berg Alves da Silva ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; MARIA ROCIENE ABRANTES ; MARIA KALIANE DA SILVA SILVESTRE ; ÉLIKA SUZIANNY DE SOUSA . AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE-DE-SOL

PRODUZIDA E COMERCIALIZADA EM MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO NORTE. In: V Congresso Latino Americano e XI Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2011, Salvador - BA. Anais: V Congresso Latino Americano e XI Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2011.

11. Maria do Socorro Rocha Bastos ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; Ricardo Elesbão Alves ; Josiele Brilhante e Silva. . Influência do processamento manual e mecânico na qualidade microbiológica do melão amarelo minimamente processado.. In: XVIII Congresso Brasileiro de ciência e tecnologia de alimentos., 2002, Porto Alegre ? RS. XVIII Congresso Brasileiro de ciência e tecnologia de alimentos., 2002.
12. Maria do Socorro Rocha Bastos ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; Ricardo Elesbão Alves ; ARTHUR CLÁUDIO RODRIGUES DE SOUZA ; Maria de Fátima Borges. ; Josiele Brilhante e Silva. . Qualidade de melão amarelo submetido a processamento mínimo manual e armazenamento sob refrigeração e atmosfera modificada por filmes plásticos (PVC e PEBD).. In: IV Simpósio Latino - Americano de Ciência de Alimentos ? Alimentos para o Século XXI: Desafios e Tendências para a América Latina, 2001, Campinas. IV Simpósio Latino - Americano de Ciência de Alimentos ? Alimentos para o Século XXI: Desafios e Tendências para a América Latina, 2001. p. 284-284.
13. Maria do Socorro Rocha Bastos ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; MEN DE SÁ MOREIRA DE SOUSA FILHO ; Ricardo Elesbão Alves ; ARTHUR CLÁUDIO RODRIGUES DE SOUZA ; Éricka Hárdi Azevedo . Qualidade de melão cantaloupe submetido a processamento mínimo manual e armazenamento sob refrigeração e atmosfera modificada por filmes plásticos (PVC e PEBD). In: IV Simpósio Latino - Americano de Ciência de Alimentos ? Alimentos para o Século XXI: Desafios e Tendências para a América Latina, 2001, Campinas. IV Simpósio Latino - Americano de Ciência de Alimentos ? Alimentos para o Século XXI: Desafios e Tendências para a América Latina, 2001. p. 284-285.
14. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Maria do Socorro Rocha Bastos ; Maria de Fátima Borges. ; Éricka Hárdi Azevedo ; Josiele Brilhante e Silva. ; INESSA DE FÁTIMA BENEVIDES LIMA . Avaliação microbiológica de melão (Cucumis Melos Var. Inodorus) minimamente processado em função do tempo de armazenamento.. In: VI Congresso Brasileiro de Higienistas de alimentos., 2001, Guarapari. VI Congresso Brasileiro de Higienistas de alimentos., 2001.
15. Maria do Socorro Rocha Bastos ; MEN DE SÁ MOREIRA DE SOUSA FILHO ; INESSA DE FÁTIMA BENEVIDES LIMA ; ARTHUR CLÁUDIO RODRIGUES DE SOUZA ; Josiele Brilhante e Silva. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Efeito da aplicação de enzimas pectinolíticas no rendimento da polpa de cupuaçu durante seu processo de extração.. In: XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2000, Fortaleza. XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2000.
16. SILVA, C. E. M. ; PAIVA, S. R. L. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; VASCONCELOS, E. . Adição de amido resistente ao pão: avaliação de suas características internas, externas, sabor e aroma.. In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos., 2000, Fortaleza. XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000.
17. Maria do Socorro Rocha Bastos ; INESSA DE FÁTIMA BENEVIDES LIMA ; Josiele Brilhante e Silva. ; ARTHUR CLÁUDIO RODRIGUES DE SOUZA ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; MEN DE SÁ MOREIRA DE SOUSA FILHO . Aplicação de enzimas pectinolíticas no processo de polpa de bacuri, visando elevar o rendimento da extração.. In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000, Fortaleza. XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000.

Apresentações de Trabalho

1. GUILHERME, B. J. T. ; LIMA, S. L. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Análise da influência da rotulagem nutricional na percepção dos clientes de supermercados da cidade de Mossoró/RN. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
2. MELO, V. A. ; MEDEIROS, A. C. F. C. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Análise de bromato de potássio em pães produzidos por panificadoras no Rio Grande do Norte. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
3. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Avaliação da adequação da promoção comercial de alimentos para lactente e crianças de primeira infância e produtos de puericultura em estabelecimentos comerciais. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
4. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; NASCIMENTO, T. A. R. ; ALMEIDA, A. I. . Descentralização das ações de vigilância sanitária na II regional de saúde: relato de experiência. 2014. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
5. MELO, M. P. O. ; LIMA, C. M. S. ; SILVA, W. C. M. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Política nacional de suplementação de ferro: relatos de intervenção. 2014. (Apresentação de Trabalho/Outra).
6. SILVA, L. M. ; OLIVEIRA, I. E. S. ; ALVES, J. F. ; CANDIDO, L. P. G. ; MORAIS, S. R. L. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Política Nacional de suplementação de ferro. 2014. (Apresentação de Trabalho/Outra).

7. OLIVEIRA, K. K. B. ; CARVALHO, E. ; Carolina de Gouveia Mendes ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Avaliação microbiológica de creme de açaí comercializado em Mossoró-RN. 2013. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
8. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Alimentação saudável para promoção à saúde. 2013. (Apresentação de Trabalho/Outra).
9. Viviane Lalia Pinto da Silva ; Kelly Jakelyny de Souza Oliveira ; Elineide Fernandes da Costa ; Eudérica Héliida Pereira ; Ayakonara Raiany Mesquita de Sousa ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Aplicação do teste de aceitabilidade em coxinha integral. 2012. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
10. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; FIGUEIREDO, E. A. T. . Avaliação da Rotulagem de Carne de Aves e seus Miúdos Crus, Resfriados e Congelados.. 2012. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
11. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Avaliação da Aceitação de coxinhas Integrais através da aplicação de testes sensoriais afetivos.. 2012. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
12. Débora C. F. da Silva ; LARISSA C. D. MARQUES ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; BÁRBARA N.M MARTINS . PERFIL NUTRICIONAL DA CLIENTELA ATENDIDA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFERSA. 2012. (Apresentação de Trabalho/Outra).
13. DIAS, A. K. ; Flávia Bezerra de Oliveira ; Lídia de Souza Silva ; Samira Laurem Dantas de Medeiros ; Savia Andreia da Costa ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Reaproveitamento das sobras de alimentos nos restaurantes populares de Mossoró-RN. 2012. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
14. Alessandra Silva de Oliveira ; Adriano Bezerra Crispim ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Utilização de suplementos alimentares no exercício físico. 2012. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
15. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Vigilância Sanitária em Alimentos. 2011. (Apresentação de Trabalho/Outra).
16. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Controle de qualidade da carne de sol. 2011. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
17. **GURGEL, T.E.P.**. Boas práticas na manipulação de alimentos. 2011. (Apresentação de Trabalho/Outra).
18. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Primeiro seminário educanvisa. 2011. (Apresentação de Trabalho/Seminário).

Demais tipos de produção técnica

1. Carolina de Gouveia Mendes ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Doenças transmitidas por alimentos e controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição.. 2012. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
2. **GURGEL, T.E.P.**; Carolina de Gouveia Mendes . Doenças transmitidas por alimentos e controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição. 2012. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
3. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Débora C. F. da Silva . Vigilância Sanitária em Alimentos. 2011. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
4. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. 1º Seminário EDUCAVISA. 2011. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
5. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Capacitação em Higiene e manipulação de alimentos. 2011. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
6. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Controle de qualidade da carne de sol. 2011. (Palestra).
7. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. ISO 9000 na indústria de alimentos. 2000. (Curso de curta duração ministrado/Especialização).

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. Carolina de Gouveia Mendes; Rodrigues, R.B.M.L.; **GURGEL, T.E.P.**. Participação em banca de Carla Giovanna

- de Lima e Rafaella Santiago Farias.Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de escolas públicas. Revisão. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
2. Cruz, Leodise Maria Dantas Soares; Moraes, I.C.P.; **GURGEL, T.E.P.**. Participação em banca de Aline Cristina de Oliveira e Magda Sulamita dos Santos.A relevância do SISVAN no planejamento, avaliação e eficácia de programas e ações governamentais para a população de Mossoró-RN.. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
3. **GURGEL, T.E.P.**; Carolina de Gouveia Mendes; Barbosa, F.E.R.. Participação em banca de Daynara Latoya Soares e Roberta Cabral.Avaliação sensorial de goma de mandioca adicionada de farinha de semente de jerimum por pessoas com síndrome de Down na APAE da cidade de Mossoró-RN. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
4. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; GUZEN, F.P.. Participação em banca de Ana Eva de Oliveira Fernandes e Nayssa Sandy Gomes.Deficiência de cálcio na terceira idade: estratégias nutricionais para o tratamento. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
5. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; GUZEN, F.P.. Participação em banca de Alana Gurgel Costa Gondim e Bárbara Larissa Gonçalves Rocha.Contribuição do ferro e ácido fólico na prevenção das doenças do tubo neural. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
6. Larizza Souza Queiroz; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Cruz, Leodise Maria Dantas Soares. Participação em banca de Ana Roberta A. Praxedes e Glicia Fernandes Torres.Medidas de biossegurança em unidades de alimentação hospitalar do município de Mossoró-RN. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
7. BEZERRA, N. M.; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Claudia Maria M.e Eloany B Vieira.Contaminação de polpas de açaí comercializadas na cidade de Mossoró-RN. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
8. Larizza Souza Queiroz; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Ana Roberta A. Praxedes e Glicia F. Torres.Medidas de biossegurança em unidades de alimentação hospitalar no município de Mossoró-RN. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
9. Bellaguarda, E.R.F.; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de LINDINETE SATURNO SOUZA e Dalila Silva Ferreira.Desperdício de frutas e hortaliças associado a Fome e a insegurança alimentar. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
10. CUNHA, K. B.; Débora C. F. da Silva; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Iraneide Cris de Souza Félix.Análise sensorial e microbiológica dos alimentos reaproveitados dos restaurantes populares da microrregião do Oeste Potiguar. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
11. Larizza Souza Queiroz; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; PEREIRA, L. S.. Participação em banca de Alzira Marcela Ferreira Maia e Andrea Soares Barbosa Fagunde.Avaliação nutricional de cardápios em unidades de nutrição: adequação ao programa de alimentação do trabalhador em empresas de Mossoró-RN. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
12. Larizza Souza Queiroz; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; PEREIRA, L. S.. Participação em banca de Zurânia Marcolino Leite do Rego e Nayara Rayanne Gama Barros.Anemia ferropriva em gestantes: recomendações preventivas. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
13. Larizza Souza Queiroz; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; PEREIRA, L. S.. Participação em banca de Hilnara Dianne da Silva Marques e Luana Priscilla Gomes da C.Determinação do teor de sal em sucos industrializados e possíveis consequências na alimentação infantil. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
14. Larizza Souza Queiroz; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; PEREIRA, L. S.. Participação em banca de Karla Maria Xavier Costa Pinto e Sonária Ruana Damião.Dietas da moda: a dieta da proteína e suas implicações na saúde humana - o que muda na fisiologia uma revisão bibliográfica. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
15. Carolina de Gouveia Mendes; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Jean Berg Alves da Silva. Participação em banca de Geandna Talyta Dias Lacerda e Loissa Raquel Mendes Cabral.Avaliação do doce de leite artesanal e industrial comercializados no município de Mossoró-RN. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
16. SOUSA, C. M. G.; **GURGEL, T.E.P.**. Participação em banca de Paula Katherine Marques Marques dos Santos.Processamento de frutas tropicais para fabricação de polpas e os principais agentes patógenos que põe em risco a sua conservação. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
17. Larizza Souza Queiroz; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Cruz, Leodise Maria Dantas Soares.



Participação em banca de Hanna Clara O.M. Bezerra e Hortência Maira B. Fernandes. Surtos alimentares relacionados à temperatura. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.

18. BEZERRA, N. M.; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Carolina de Gouveia Mendes. Participação em banca de Fca Francimária R. de Melo e Maria Genilene M. de Almeida. Análise de possíveis riscos de contaminação alimentarem um restaurante universitário do município de Mossoró/RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
19. MARQUES, R. C. P.; BEZERRA, N. M.; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Amannda Keille B. de Oliveira e Elivânia Pula do Nascimento. Análise microbiológica da água de côco in natura vendida no centro comercial de Mossoró-RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
20. BEZERRA, N. M.; Carolina de Gouveia Mendes; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Érica L. B. da Silva e Gilmara C. de Sousa Araújo. Avaliação das condições higiênico sanitárias da produção da merenda escolar oferecida nas escolas municipais de Baraúna-RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
21. Carolina de Gouveia Mendes; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Jean Berg Alves da Silva. Participação em banca de Ângela Maria de Queiroz. Qualidade microbiológica de frutas e verduras/tubérculos minimamente processados comercializados em Mossoró-RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
22. Carolina de Gouveia Mendes; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Jean Berg Alves da Silva. Participação em banca de Livia Fernanda Fernandes Mendes Domotor e Roseane de Queiroz. Análise microbiológica de sushi e sashimi comercializado na cidade de Mossoró-RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
23. MARQUES, R. C. P.; BEZERRA, N. M.; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Livia Viviane Guimarães do Couto e Pollyanna Macedo do Vale. Análise físico-química e microbiológica do grão de pólen comercial. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
24. Carolina de Gouveia Mendes; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; PAIVA, L. P. D.. Participação em banca de Érica Arianne Tavares de Macedo e Francisca Fabineide D. de. Avaliação das Boas Práticas de Manipulação aplicadas em Unidades de Alimentação de escolas da rede pública de Mossoró-RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
25. Carolina de Gouveia Mendes; Jean Berg Alves da Silva; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Cinthya Jordana Duarte M. de Oliveira e Samylla Cintia Costa. Avaliação das informações contidas nos rótulos de alimentos comercializados nos municípios de Apodi e Mossoró-RN. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
26. Carolina de Gouveia Mendes; Jean Berg Alves da Silva; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Participação em banca de Carla Hiana Penaforte Rodrigues. Avaliação microbiológica de canudos descartáveis comercializados na cidade de Mossoró/RN. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
27. Cruz, Leodise Maria Dantas Soares; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; LIMA, A. S. B.. Participação em banca de Adriana Freitas de Oliveira e Alcilene Cunha da Fonseca. "Diagnóstico do quantitativo de caixas de papelão desprezadas na unidade de alimentação e nutrição do hospital Tarcísio Maia. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
28. Carolina de Gouveia Mendes; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Jean Berg Alves da Silva. Participação em banca de Regina Coelí Dantas Azevedo Fernandes e Lidiane Soares Almei. Avaliação da comercialização e análise microbiológica de presuntos fatiados em hipermercados do município de Mossoró-RN. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.
29. MACHADO, B. M.; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; MORAIS, L. M. D.. Participação em banca de Roberta Britto de Queiroz Medeiros e Tatiana Valesca Carvalh. Uso do prebiótico no tratamento da disbiose intestinal. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar.

Participação em bancas de comissões julgadoras

Outras participações

1. Carolina de Gouveia Mendes; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Maria Vilani Oliveira Dantas Leite. Avaliador de trabalhos no V Congresso Científico e V Mostra de Extensão da Universidade Potiguar.. 2012.

Universidade Potiguar.

43
Mg

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1. II CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS,. Avaliação Sensorial de Salgado de Frango Integral. 2016. (Congresso).
2. XIX Encontro nacional e V congresso latino americano de analistas de alimentos. 2015. (Encontro).
3. Semana de prevenção ao câncer de mama.O papel dos alimentos na prevenção do câncer de mama. 2014. (Oficina).
4. Seminário de inclusão produtiva com segurança sanitária. 2014. (Seminário).
5. VII Congresso Científico e Mostra de Extensão da UNP. Ciência, tecnologia e qualidade de vida no semiárido. 2014. (Congresso).
6. VII Congresso Científico e Mostra de Extensão da UNP. 2014. (Congresso).
7. 27º Congresso Brasileiro de Microbiologia. 2013. (Congresso).
8. VI Congresso Científico e VI Mostra de Extensão da Universidade Potiguar. Publicidade de alimentos infantis. 2013. (Congresso).
9. VI Congresso Científico e VI Mostra de Extensão da Universidade Potiguar. 2013. (Congresso).
10. VI Congresso Científico e VI Mostra de Extensão da Universidade Potiguar. Avaliador de trabalhos. 2013. (Congresso).
11. VI Congresso Científico e VI Mostra de Extensão da Universidade Potiguar. 2013. (Congresso).
12. XV SIMPÓSIO BRASILEIRO DE MICOBACTÉRIAS. 2013. (Simpósio).
13. IV SICTA - Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos.Avaliação da aceitação de coxinhas integrais através da aplicação de testes sensoriais afetivos.. 2012. (Simpósio).
14. IV SICTA - Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos.Avaliação da rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados e congelados.. 2012. (Simpósio).
15. V Congresso Científico e V mostra de Extensão da Universidade Potiguar. Congressista, 2012. (Congresso).
16. V Congresso Científico e V Mostra de extensão da Universidade Potiguar. Avaliador de Trabalhos. 2012. (Congresso).
17. 1º Seminário Norte-Riograndense de Bancos de Leite Humano e 1º Simpósio Mossoroense de Aleitamento Materno. 2011. (Seminário).
18. Ação Global.Orientações sobre alimentação saudável. 2011. (Outra).
19. I Capacitação em higiene e manipulação de alimentos.Boas práticas na manipulação de alimentos. 2011. (Oficina).
20. II mostra científica de nutrição - avanços na produção do conhecimento em nutrição, 2011. (Outra).
21. IV Congresso Científico e IV Mostra de Extensão da UNP. Controle de qualidade da carne de sol. 2011. (Congresso).
22. Vigilância Sanitária em alimentos.Vigilância Sanitária em alimentos. 2011. (Oficina).
23. Curso D-OLHO na qualidade: 5s para pequenos negócios. 2006. (Outra).
24. Iniciando um pequeno grande negócio - Engenheiros. 2006. (Outra).
25. Curso de formação para membros do CIPA. 2005. (Outra).
26. EUREPGAP. 2005. (Outra).
27. Curso de responsável técnico nível II - segmento mesa. 2003. (Outra).
28. Curso boas práticas de fabricação. 2002. (Outra).
29. Curso segurança alimentar - BPF e APPCC. 2002. (Outra).
30. XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Influência do processamento manual e mecânico na qualidade microbiológica do melão amarelo minimamente processado. 2002. (Congresso).
31. Controle de qualidade microbiológico na produção de bebidas. 2001. (Seminário).
32. Curso prático: aplicação do sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle na produção e pós-colheita de frutas e hortaliças.. 2001. (Outra).

33. Curso prático: aplicação do sistema de análises de perigos e pontos críticos de controle na produção e pós-colheita de frutas e hortaliças. 2001. (Outra).
34. VI Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos. Avaliação microbiológica de melão (Cucumis Melon Var. Inodorus) minimamente processado em função do tempo de armazenamento.. 2001. (Congresso).
35. Alimentos funcionais. 2000. (Outra).
36. Curso de higiene dos alimentos - BPF - APPCC. 2000. (Outra).
37. Curso de prevenção de contaminações alimentares em UAN's. 2000. (Outra).
38. Seminário de atualização em métodos rápidos para análise microbiológica de alimentos. 2000. (Seminário).
39. V FENAT - Feira Nacional do Alimento. 2000. (Outra).
40. VII semana da engenharia de alimentos. 2000. (Encontro).
41. XII Congresso Nacional da Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento - ABRASEL. 2000. (Congresso).
42. XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Aplicação de enzimas pectinolíticas no processamento da polpa de bacuri visando elevar o rendimento da extração.. 2000. (Congresso).
43. XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Adição de amido resistente ao pão: Avaliação de suas características internas, externas sabor e aroma. 2000. (Congresso).
44. IV Seminário Municipal de Vigilância Sanitária. 1999. (Seminário).
45. XX Congresso Brasileiro de Microbiologia. 1999. (Congresso).
46. Curso ISO 9000 rumo à certificação. 1998. (Oficina).
47. Processamento de carnes e produtos cárneos. 1998. (Oficina).
48. I Seminário de Engenharia de Alimentos. 1997. (Seminário).

44
Ug

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. Maria Vilani Oliveira Dantas Leite ; Carolina de Gouveia Mendes ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Coordenadora do GT de tecnologia e qualidade dos alimentos. 2014. (Congresso).
2. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Coordenadora do grupo temático: tecnologia de alimentos. 2013. (Congresso).
3. Maria Vilani Oliveira Dantas Leite ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; Carolina de Gouveia Mendes . V Congresso Científico e V mostra de extensão da Universidade Potiguar - COMISSÃO CIENTÍFICA. 2012. (Congresso).
4. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Comissão Científica. 2012. (Congresso).
5. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Coordenação do grupo temático: tecnologia e qualidade dos alimentos. 2012. (Congresso).
6. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; Débora C. F. da Silva . Vigilância Sanitária em Alimentos. 2011. (Outro).

Orientações

Orientações e supervisões concluídas

Monografia de conclusão de curso de aperfeiçoamento/especialização

1. LINDINETE SATURNO SOUZA. : PRESENÇA DE AGROTÓXICOS NOS ALIMENTOS: ESTUDO DA PREVALÊNCIA NO BRASIL. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
2. Alexandra Santiago da Costa. AVALIAÇÃO HIGIENICOSANITÁRIA DE UMA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, SITUADA NO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ-RN. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
3. Ana Cecília Nunes Mesquita. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe.

- Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
4. Ana Eva de Oliveira Fernandes. Qualidade do pescado: revisão de literatura. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 5. Anália Roselena Moura Dantas. ? Importância do profissional nutricionista em uma unidade de alimentação e nutrição. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 6. Danielle Gomes Holanda Melo. Os benefícios da implementação dos programas de qualidade em unidade de alimentação e nutrição (UAN): uma revisão bibliográfica. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 7. Dayanne Dagina de Oliveira Silva. Desperdício de alimentos em uma escola pública municipal no município de Frutuoso Gomes. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 8. Daynara Latoya da Costa Soares. Análise dos Hábitos alimentares de servidores públicos da cidade de Baraúna ? RN. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 9. Erica Lorena Batista da Silva. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Mossoró-RN. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 10. Gilmaria Cristiane de Sousa Araújo. Elaboração de procedimentos operacionais padrão para uma empresa de distribuição de alimentos prontos. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 11. Gleice Batista Cavalcante. Avaliação das Condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação nas unidades de pronto atendimento (UPA). 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 12. Jarlane Francely Barbosa Ferreira. Verificação dos programas de qualidade em UANS. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 13. Josefa Daiane Barbosa Pessoa. Avaliação da Qualidade nutricional e sensorial dos cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição em São Miguel ? RN. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 14. Liana Maia Duarte de Miranda. A importância do nutricionista no planejamento físico de uma unidade de alimentação e nutrição ? UAN. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 15. Linda Carla do Nascimento Sousa. INDICADORES DE QUALIDADE APLICADOS EM SUPERMERCADOS: uma visão geral. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA - Nutrição Organizacional) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 16. Annelysi Evangelista de Araújo. A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COMO FERRAMENTA NO TRATAMENTO DOS DISTÚRBIOS ALIMENTARES. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Pós em Nutrição Clínica) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 17. Ayakonara Raiany Mesquita de Sousa. OS ASPECTOS DA OBESIDADE. 2016. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Pós em Nutrição Clínica) - Faculdade do Vale do Jaguaribe. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 18. Aretuza Karla F. P. Miranda e Raquel Maria R. A. da Silva. Avaliação dos Riscos Sanitários em Supermercados. 2013. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Vigilância Sanitária) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.

Trabalho de conclusão de curso de graduação

1. Pollianna Regina de Souza Mendonça e Suzy Kaliane da Silva. Aplicação da RDC nº216/2004 em restaurantes. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
2. LARISSA CRISTIANE SILVA DE SOUSA e LIBNA REBOUÇAS FERREIRA. PERFIL ANTROPOMÉTRICO E PRÁTICAS ALIMENTARES NO PRÉ E PÓS-TREINO DOS PRATICANTES DE CICLISMO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
3. Daynara Latoya Soares e Roberta Cabral. Avaliação sensorial de goma de mandioca adicionada de farinha de semente de jerimum por pessoas com síndrome de Down na APAE da cidade de Mossoró/RN. 2015. Trabalho de

- Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
4. Denner alysson de Oliveira e Karina Priscila Fernandes. Danos causados a saúde pelo uso abusivo de agrotóxicos no tomate. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 5. Marcela Dayane Veras Cruz e Maria Márcia Medeiros Barbosa. Frutas tropicais: poderes preventivos no tratamento do câncer colorretal. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 6. Bárbara Juliana Tavares Guilherme e Sinara Lopo Lima. Análise da influência da rotulagem na percepção dos clientes de supermercados da cidade de Mossoró-RN. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 7. Ana Cláudia Fonseca da Costa Medeiros e Vanessa Araújo de Me. Análise de bromato de potássio em pães em padarias no município de Mossoró-RN. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 8. Katarina Batista de Araújo e Meyrilene Meneses de Sousa Oliv. A importância das fibras alimentares na prevenção do Diabetes Mellitus II. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 9. Edgláucia de Carvalho e Karla Kandice B. de Oliveira. Avaliação da qualidade do creme de açaí produzido em Mossoró-RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 10. Bruna Barreto Silva dos Reis e Carla Cristina da Silva Lima. Avaliação das condições higiênico sanitária das geleias de algas marinhas e distribuídas em escolas públicas do município de Icapuí-CE. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 11. Kayonara Micaely Jácome de Lira e Roberta Raiany Dantas Ferr. Substâncias antinutricionais presentes na feijoada à brasileira. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 12. Monique Érika Saraiva Gomes e Jéssica Farias dos Santos. Avaliação dos indicadores de estrutura física e sanitária de três panificadoras do município de Mossoró-RN. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.
 13. Ayakonara Raiany Mesquita de Sousa e Viviane Laila Pinto da. Qualidade de polpas de frutas industrializada do estado do Rio Grande do Norte. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Universidade Potiguar. Orientador: Teresa Emanuelle Pinheiro Gurgel.

Educação e Popularização de C & T

Artigos

Artigos completos publicados em periódicos

1. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; BANDEIRA, M. G. L. ; MARIA ROCIENE ABRANTES ; ÊLIKA SUZIANNY DE SOUSA ; SILVESTRE, K. S. ; SAKAMOTO, S. M. ; Jean Berg Alves da Silva . Avaliação da qualidade da carne-de-sol produzida artesanalmente. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso), p. 208-213, 2000.
2. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Monitoramento da promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e de produtos de puericultura em estabelecimentos comerciais de Mossoró, Rio Grande do Norte. Revista Nutrivisa, v. 3, p. 21-25, 2016.

Apresentações de Trabalho

1. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Vigilância Sanitária em Alimentos. 2011. (Apresentação de Trabalho/Outra).
2. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Controle de qualidade da carne de sol. 2011. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

3. **GURGEL, T.E.P.**. Boas práticas na manipulação de alimentos. 2011. (Apresentação de Trabalho/Outra).
4. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Primeiro seminário educanvisa. 2011. (Apresentação de Trabalho/Seminário).
5. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; FIGUEIREDO, E. A. T. . Avaliação da Rotulagem de Carne de Aves e seus Miúdos Crus, Resfriados e Congelados.. 2012. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
6. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Avaliação da Aceitação de coxinhas Integrais através da aplicação de testes sensoriais afetivos.. 2012. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
7. Débora C. F. da Silva ; LARISSA C. D. MARQUES ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** ; BÁRBARA N.M MARTINS . PERFIL NUTRICIONAL DA CLIENTELA ATENDIDA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFERSA. 2012. (Apresentação de Trabalho/Outra).
8. DIAS, A. K. ; Flávia Bezerra de Oliveira ; Lidia de Souza Silva ; Samira Laurem Dantas de Medeiros ; Savia Andreia da Costa ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Reaproveitamento das sobras de alimentos nos restaurantes populares de Mossoró-RN. 2012. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
9. Alessandra Silva de Oliveira ; Adriano Bezerra Crispim ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Utilização de suplementos alimentares no exercício físico. 2012. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
10. OLIVEIRA, K. K. B. ; CARVALHO, E. ; Carolina de Gouveia Mendes ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Avaliação microbiológica de creme de açaí comercializado em Mossoró-RN. 2013. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
11. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**; NASCIMENTO, T. A. R. ; ALMEIDA, A. I. . Descentralização das ações de vigilância sanitária na II regional de saúde: relato de experiência. 2014. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
12. MELO, M. P. O. ; LIMA, C. M. S. ; SILVA, W. C. M. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Política nacional de suplementação de ferro: relatos de intervenção. 2014. (Apresentação de Trabalho/Outra).
13. SILVA, L. M. ; OLIVEIRA, I. E. S. ; ALVES, J. F. ; CANDIDO, L. P. G. ; MORAIS, S. R. L. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Política Nacional de suplementação de ferro. 2014. (Apresentação de Trabalho/Outra).
14. GUILHERME, B. J. T. ; LIMA, S. L. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Análise da influência da rotulagem nutricional na percepção dos clientes de supermercados da cidade de Mossoró/RN. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
15. MELO, V. A. ; MEDEIROS, A. C. F. C. ; **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro** . Análise de bromato de potássio em pães produzidos por panificadoras no Rio Grande do Norte. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).
16. **GURGEL, Teresa Emanuelle Pinheiro**. Avaliação da adequação da promoção comercial de alimentos para lactente e crianças de primeira infância e produtos de puericultura em estabelecimentos comerciais. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

4x
by

Cursos de curta duração ministrados

1. **GURGEL, T.E.P.**; Carolina de Gouveia Mendes . Doenças transmitidas por alimentos e controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição. 2012. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 06/12/2016 às 16:07:57

Imprimir currículo



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
FOLHA DE REMESSA
Divisão de Arquivo e Protocolo

CARIMBO DIAP

28
W

Nesta data faço remessa deste processo à Pro-P. P. G.
de que lavra o presente termo.

Em Mossoró, 06 / dez / 20 16



Servidor/Carimbo

ATENÇÃO

Essa folha é de uso exclusivo da DIAP. Fica permanentemente proibido riscos, registros de despacho ou qualquer tipo de rasura desse espaço.

Regulamento do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos



TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E DOS OBJETIVOS DO CURSO

Art. 1º A Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA), mediante a realização do curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, objetiva:

I – formar profissionais capacitados e especializados para atuarem com competência em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos;

II – atualizar os profissionais com novos estudos, pesquisas e técnicas na área da Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos;

III – despertar o interesse dos alunos pela Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos e torná-los independentes;

IV – especializar profissionais de nível superior para uma melhor inserção e atuação no mercado de trabalho, mediante complementação e atualização de conteúdos das áreas de Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.

Art. 2º O curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, oferecido pela UFERSA, não se configura como atividade de ensino regular.

§ 1º O Curso mencionado no *caput* deste artigo será aberto à matrícula de graduados de nível superior e terá vigência transitória e não conferirá grau acadêmico aos seus concluintes, mas apenas um Certificado de Conclusão de Curso.

§ 2º Este Curso de Especialização se destina à complementação, ampliação e atualização dos conhecimentos teórico-práticos em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.

§ 3º O Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos terá carga horária total de 450 (quatrocentos e cinquenta) horas, com duração de 24 (vinte e quatro) meses (incluindo todas as suas etapas), sendo obrigatória a elaboração individual de um Trabalho de Conclusão de Curso.

§ 4º Não será computado o tempo de estudo individual ou em grupo como carga horária, sem assistência docente, e o reservado, obrigatoriamente, para elaboração individual de Trabalho de Conclusão de Curso, conforme a Resolução nº 01 de 08/06/2007 do Conselho Nacional de Educação (CNE), ou outra que a substitua.

Art. 3º O Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos será realizado na modalidade presencial.

Parágrafo único. As atividades presenciais desse Curso serão realizadas nas dependências físicas da UFERSA.



CAPÍTULO II

DA CRIAÇÃO E REALIZAÇÃO DOS CURSOS

Art. 4º O projeto do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos teve sua aprovação no Centro de Ciências Agrárias, responsável pelo Curso, e submissão a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPPG) e aos Conselhos de Ensino e Pesquisa (CONSEPE) e Universitário (CONSUNI) da UFERSA, atendendo a legislação vigente em âmbito federal e as exigências estabelecidas pelo Regulamento Geral dos Cursos de Pós-Graduação *lato sensu* da Instituição.

CAPÍTULO III

DA NORMATIZAÇÃO

Art. 5º O Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos é regido por este Regulamento Específico e pelo Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da Universidade Federal Rural do Semi-Árido/UFERSA e pela Resolução CNE/CES nº 01, de 08 de julho de 2007.

TÍTULO II

DA ADMINISTRAÇÃO DO CURSO

CAPÍTULO I

DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Art. 6º A administração do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos far-se-á por intermédio do Colegiado do Curso, como órgão consultivo e deliberativo, da Coordenação do Curso, como órgão executivo e da Secretaria como órgão de apoio administrativo, incumbido das funções burocráticas do Curso.

- I. Colegiado;
- II. Coordenação;



III. Secretaria.

**CAPÍTULO III
DO COLEGIADO**

Art. 7º O colegiado do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos será composto por 04 (quatro) docentes vinculados ao Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* e a Universidade Federal Rural do Semi-Árido, mais 01 (um) discente matriculado no curso, eleito por seus pares.

§ 1º Os 04 (quatro) membros docentes do Colegiado do Curso serão indicados pela Assembléia dos docentes constituintes da Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, ouvida a PROPPG e encaminhado à Reitoria da UFERSA para homologação.

§ 2º O Colegiado do Curso será presidido pelo Coordenador do Curso e, na sua ausência, pelo Vice-coordenador do Curso, sendo que ambos devem ser servidores efetivos da UFERSA que estejam vinculados a este curso e que sejam eleitos pelos membros do Colegiado do Curso.

§ 3º O quórum para realização das reuniões do Colegiado do Curso é metade mais um de seus membros.

§ 4º As deliberações do Colegiado do Curso terão que ser aprovadas pela maioria dos membros presentes na reunião, observado o parágrafo anterior, sendo que, no caso de empate, o Coordenador terá o voto de qualidade.

§ 5º É vedada a Coordenação de cursos de Pós-graduação *Lato sensu* por docentes que estejam com pendências de entrega ou de aprovação do Relatório Final do Curso anteriormente coordenado por eles.

§ 6º Os mandatos do Coordenador, do Vice-coordenador e dos docentes do colegiado serão 24 (vinte e quatro) meses, sendo permitida a substituição ou recondução, se necessário.

§ 7º O mandato do discente será de no máximo 12 (doze) meses, sendo permitida uma recondução.

Art. 8º São atribuições do Colegiado do Curso:

I – Apreciar e deliberar, com base na legislação pertinente, as indicações de professor(es) realizadas pelo Coordenador do Curso para, isoladamente ou em comissão, cumprir(em) com atividades concernentes a:

- a) Seleção de candidatos;
- b) Aproveitamento de estudos;
- c) Orientação de Trabalhos de Conclusão de Curso;
- d) Definição de critérios e procedimentos para a concessão de bolsas (única e exclusivamente representando isenção de mensalidades);
- e) Estabelecimento de mecanismos de acompanhamento e de avaliação do curso.

II – Decidir sobre o aproveitamento de disciplinas já realizadas pelos alunos em outro(s) curso(s) de pós-graduação da Universidade Federal Rural do Semi-Árido ou de outra Instituição de Ensino Superior;



- III – Apreciar e deliberar a respeito das decisões para o cumprimento do inciso I deste artigo;
- IV – Decidir sobre o desligamento de discente do Curso;
- V – Zelar pelo cumprimento do Estatuto e do Regimento Geral da UFRSA, do Regulamento Geral, deste Regulamento e pelo cumprimento das demais normas exigidas pelo Ministério da Educação;
- VI – Apreciar e deliberar sobre o Relatório Final do Curso elaborado pela Coordenação;
- VII – Homologar a Banca Examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso;
- VIII – Homologar o edital de seleção encaminhado pelo Coordenador.

CAPÍTULO IV

DA COORDENAÇÃO

Art. 9º A coordenação do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos é o órgão que assegura a organização e o funcionamento do Colegiado e, ao mesmo tempo, responde pela execução de suas decisões e aplicação de suas diretrizes.

§ 1º O Coordenador e o Vice-coordenador deverão possuir a titulação mínima de mestre, pertencer ao quadro permanente da UFRSA e ter disponibilidade para cumprir as exigências do curso Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.

§ 2º Na ausência ou impedimento do Coordenador, o Vice-coordenador assumirá, automaticamente, todas as funções do Coordenador.

§ 3º Na hipótese de ausência, na UFRSA, do Coordenador e do Vice-coordenador do Curso, devidamente justificadas, em virtude de outras atividades acadêmicas ou administrativas, assumirá a Coordenação do Curso, o docente mais antigo da UFRSA vinculado ao Curso, para atender aos expedientes meramente administrativos.

Art. 10º Compete ao Coordenador do Curso:

- I – Convocar e presidir as reuniões do Colegiado;
- II – Indicar os docentes para o cumprimento do disposto no inciso I do artigo 13º do Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da Universidade Federal Rural do Semi-Árido, que indica as atribuições do colegiado de curso.
- III – Cumprir e fazer cumprir o Estatuto e o Regimento Geral da UFRSA, o Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu*, este Regulamento e as deliberações do Colegiado do curso e dos órgãos da administração superior da UFRSA.
- IV – Autorizar a realização das receitas e despesas do curso, bem como, decidir sobre o destino dos bens adquiridos com recursos do curso, em consonância com o Regulamento Geral, Regulamento Específico do curso e de acordo com as normas da Administração Superior da UFRSA.



V - Elaborar o Edital de seleção de candidatos a discentes do curso;

VI – Elaborar e submeter à apreciação e deliberação do Colegiado do curso, o relatório que trata o artigo 9º do Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da UFERSA, em que estabelece o prazo máximo de 60 (sessenta) dias para a entrega do relatório final por parte da Coordenação do Curso à PROPPG.

VII – Remeter à PROPPG toda documentação comprobatória de que o discente cumpriu todas as exigências do Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* para a expedição do Certificado de Conclusão do Curso;

VIII – Comunicar à Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação - PROPPG os desligamentos de docentes e de discentes do Curso de Pós-graduação no prazo de 05 (cinco) dias úteis após a finalização do desligamento;

IX – Quando necessário, enviar o Relatório Final do curso às agências de fomento e às instituições convenientes, no prazo estabelecido por elas.

CAPÍTULO IV DA SECRETARIA

Art. 10º A Secretaria do curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos é o órgão de apoio administrativo, incumbido das funções burocráticas do curso.

Parágrafo Único – A secretaria será vinculada à Coordenação do Curso e suas competências são as constantes neste Regulamento.

Art. 17º Compete ao responsável pela secretaria, as seguintes atribuições:

I - Instruir os requerimentos dos candidatos à inscrição e à matrícula;

II – Manter, em arquivo, os documentos de inscrição dos candidatos à admissão no Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos e de matrícula dos discentes;

III – Manter, em arquivo, os documentos de interesse do Curso;

IV – Manter, atualizado, os dados cadastrais dos docentes e dos discentes do Curso;

V – Secretariar, com elaboração de ata, as reuniões do Colegiado do Curso e as apresentações e defesas dos trabalhos de conclusão do curso.

§ 1º Todos os documentos emitidos pela Secretaria serão assinados pelo coordenador do curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, ou por seu substituto legal, sem prejuízo do disposto no artigo 5º, § 3º.

§ 2º Em caso de impossibilidade de alocação de pessoal específico para o desempenho dessa atividade, as atribuições serão destinadas ao coordenador e vice-coordenador do curso.

TÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DO CURSO

CAPÍTULO I

DA ADMISSÃO

Seção I

Da Inscrição e Seleção dos Candidatos



Art. 11º O processo seletivo de candidatos a discentes do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos se inicia com a publicação do Edital de Seleção pela PROPPG, o qual deve conter informações relativas ao número de turmas e de discentes por turma, períodos de inscrição e de realização do curso, se o mesmo será gratuito ou pago, qual(is) o(s) dia(s) da semana e o(s) turno(s) do(s) dia(s) em que as aulas serão ministradas, o local de realização das aulas, bem como, outras informações que a Coordenação do Curso e a PROPPG julgarem necessárias.

Art. 12º Para a inscrição dos candidatos, à seleção, no curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, serão exigidos:

I – Cópia autenticada do diploma ou documento equivalente que comprove que o candidato concluiu um curso superior na área objeto ou relacionada a área de Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos;

II – *Curriculum lattes*;

III – Cópia autenticada do histórico escolar de graduação;

IV – Formulário de inscrição devidamente preenchido;

V – Cópia do documento oficial de identidade e do CPF;

VI – Comprovante do pagamento da taxa de inscrição, se houver;

VII – Outros documentos pertinentes definidos pelo Edital de Seleção.

Parágrafo Único – Também será aceita a inscrição de candidato graduando, que comprove estar apto a concluir o curso de graduação antes do início das aulas do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.

Art. 13º A inscrição, para seleção, no Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos será aberta aos concluintes e graduados a seguir: Médicos Veterinários, Nutricionistas, Engenheiros Agrônomos, Zootecnistas, Biotecnologistas, Biomédicos, Farmacêuticos, Químicos, Engenheiros de Alimentos, Biólogos, Tecnólogos de Alimentos e outros profissionais de áreas afins, como também para graduados em outras áreas, desde que comprovem experiência na área objeto do curso, conforme o calendário escolar estabelecido pelo coordenador da Pós-graduação.

Art. 14º De posse dos documentos dos candidatos, o colegiado do curso selecionará os discentes através da análise curricular e entrevista, observados os seguintes preceitos:

I – adoção dos princípios da impessoalidade, publicidade e moralidade nos certames;

II – evitar a adoção de critérios de seleção que sejam inauferíveis objetivamente;

III – divulgação prévia dos critérios de seleção, bem como pontuação a ser atribuída a cada item ou quesito a ser avaliado na análise curricular e entrevista.



Seção II

Da Matrícula

Art. 15º Os candidatos classificados na seleção deverão entregar, na Secretaria do Curso, o formulário de matrícula preenchido dentro do prazo fixado pela Coordenação.

§ 1º A matrícula poderá ser realizada por procurador legalmente constituído para tal, e de posse de procuração particular com firma reconhecida.

§ 2º A falta de efetivação da matrícula no prazo fixado caracteriza desistência do candidato em se matricular no Curso, o que implica a perda de vaga, e a consequente convocação dos classificados para ocupar a vaga ociosa.

§ 3º É vedado o trancamento de matrícula, seja isoladamente ou no conjunto de disciplinas.

§ 4º Os candidatos selecionados na forma do disposto no parágrafo único do artigo 18º deste Regulamento, deverão, no ato da matrícula, satisfazer à exigência da apresentação do certificado ou diploma de conclusão do curso de graduação e outros documentos exigidos pela Divisão do Registro Escolar da UFERSA.

CAPÍTULO II

DO REGIME DIDÁTICO-CIENTÍFICO

Seção I

Da Organização Curricular

Art. 16º No projeto do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos deverá constar o elenco de disciplinas do seu currículo pleno.

§ 1º Para cada disciplina será especificado o nome da disciplina, a ementa, Departamento, Professor responsável e carga horária total.

§ 2º O Plano de Ensino de cada disciplina deverá ser divulgado para os discentes no início da disciplina, no qual constarão as informações apresentadas no parágrafo anterior, além de ementa, conteúdo programático, metodologia de ensino, modalidade, forma de avaliação dos discentes, bibliografia recomendada e carga horária.

Seção II

De Verificação do Rendimento Acadêmico

Art. 17º O rendimento acadêmico do discente em cada disciplina será aferido pelo docente responsável pela disciplina, mediante a aplicação de provas, trabalhos escritos, seminários e, ou, outras formas de verificação de aprendizagem, sendo a média final da disciplina expressa na forma de nota.

§ 1º A média final de cada disciplina deverá ser expressa na escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), utilizando o arredondamento para uma casa decimal.

§ 2º Será considerado aprovado em uma disciplina, o discente que obtiver média final igual ou superior a 7,0 (sete) e que frequentar pelo menos 75% das aulas ministradas na disciplina.

§ 3º Não haverá recuperação em nenhuma disciplina.

Seção III

Do Trabalho de Conclusão de Curso

Art. 18º Para a obtenção do Certificado de conclusão no Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, a defesa de um Trabalho de Conclusão de Curso é requisito obrigatório, sendo anotado no histórico escolar do discente o termo: "Trabalho de Conclusão de Curso".

§ 1º O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ser escrito em forma de monografia ou de artigo.

§ 2º O discente que, por qualquer razão, não apresentar ou não for aprovado no Trabalho de Conclusão de Curso, em conformidade com as normas e prazos estabelecidos neste Regulamento, não terá direito ao certificado de especialização, fazendo jus, no entanto, a um certificado de aperfeiçoamento, desde que tenha cumprido todas as outras exigências do Curso.

Art. 19º O Trabalho de Conclusão de Curso deverá evidenciar domínio do tema escolhido, bem como será apresentado e defendido pelo candidato a uma Comissão Examinadora em sessão pública.

Parágrafo único. Os Trabalhos Finais de Conclusão de Curso deverão obrigatoriamente contemplar conteúdos relacionados à área temática do curso.

Art. 20º Para a solicitação de defesa do Trabalho de Conclusão de Curso, o discente deverá estar regularmente matriculado no Curso, ter integralizado a carga horária mínima exigida pelo Curso e estar a, no máximo, 24 meses matriculado no Curso.

Parágrafo único. Até 20 (vinte) dias antes da defesa, o discente deve entregar, mediante recibo, um exemplar impresso do Trabalho de Conclusão do Curso na Secretaria do Curso que, da mesma forma, deverá repassar um exemplar a cada componente da Banca Examinadora.

Art. 21º A Comissão examinadora será composta pelo orientador do(a) discente, que a presidirá, e por mais 2 (dois) examinadores.

§ 1º Para cada Comissão examinadora, deverá haver no mínimo um membro suplente.





§ 2º A composição da comissão de que trata o *caput* deste artigo deverá ser homologada pelo Colegiado do Curso, sendo exigida a titulação mínima de mestre para todos os componentes da Comissão Examinadora, sejam titulares ou suplentes.

Art. 22º Ao final da defesa, cada examinador atribuirá uma nota variando de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), com uma casa decimal, sendo que será considerado aprovado o candidato que obtiver média aritmética maior ou igual a 7,0 (sete).

Art. 23º Após aprovação do Trabalho de Conclusão do Curso pela Comissão Examinadora e realizada as devidas correções sugeridas pelos examinadores, o candidato deverá encaminhar à Coordenação do Curso duas cópias em versão eletrônica (arquivo no formato “PDF” gravado em CD), no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a data de sua aprovação.

Seção IV

Do aproveitamento de Estudos

Art. 24º Considera-se aproveitamento de estudos, para os fins previstos neste Regulamento Específico, a equivalência de disciplina(s) já cursada(s) nos últimos 05 (cinco) anos pelo aluno em cursos de pós-graduação *Lato Sensu* ou *Stricto sensu*, reconhecidos pelo Ministério da Educação, com disciplina(s) da Estrutura Curricular do Curso.

§ 1º Entende-se por disciplina já cursada aquela em que o aluno logrou aprovação, com média final igual ou superior a 7,0 (sete).

§ 2º A disciplina, objeto do aproveitamento de estudos, deve ter carga horária igual ou superior à disciplina da estrutura curricular do Curso e o seu conteúdo programático deve se assemelhar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) ao conteúdo programático da disciplina do curso.

§ 3º No tocante à(s) disciplina(s) cursada(s) em outras Instituições de Ensino Superior, no histórico escolar do aluno, deverão ser observadas as seguintes normas:

I – Serão computados os critérios ou horas-aula equivalentes, sendo que a unidade básica para avaliação da intensidade e duração das disciplinas é o crédito, equivalendo 01 (um) crédito a 15 (quinze) horas-aula, sejam aulas teóricas ou práticas.

II – Será anotado o conceito APROVADO, como também, a data de homologação do aproveitamento de estudos pelo Colegiado do Curso;

III – Será feita menção à Instituição de Ensino Superior onde cada disciplina foi cursada, como também ao ano em que o discente cursou a disciplina.

§ 4º A equivalência será feita com base no parecer de um docente ministrante do Curso, designado pelo Coordenador, mas a decisão final sobre o aproveitamento de estudos será do Colegiado do Curso.

§ 5º Em caso excepcional, o discente poderá requerer o aproveitamento de estudos em disciplinas que cursou a mais de 05 (cinco) anos, desde que o mesmo obtenha nota igual ou maior que 7,0 (sete vírgula zero) em uma prova de conhecimentos elaborada pelo docente referido no parágrafo anterior, sobre o conteúdo da disciplina objeto do aproveitamento, sem prejuízo ao disposto nos parágrafos anteriores.

§ 6º O discente não poderá requerer aproveitamento do Trabalho de Conclusão de Curso

Seção IV

Da expedição do Certificado de Conclusão de Curso

Art. 25º Somente será conferido o Certificado de Conclusão de Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* ao discente que:

I – Não apresentar pendência com a Divisão de Registro Escolar ou com qualquer outra instância da UFRSA;

II – Lograr aprovação em todas as disciplinas;

III – Tiver o trabalho de Conclusão de Curso aprovado, conforme a exigência desse Regulamento.

Art. 26º De acordo com o artigo 9.º do Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da Universidade Federal Rural do Semi-Árido, o Coordenador do Curso encaminhará à PROPPG o Relatório Final do Curso, contendo os nomes e históricos escolares dos discentes aptos a receber o Certificado de Conclusão do Curso.

Parágrafo Único – Os Certificados de Conclusão expedidos pela Divisão de Registro Escolar devem mencionar a área de conhecimento do curso e serem acompanhados do respectivo Histórico Escolar, no qual devem constar, obrigatoriamente:

I – Relação das disciplinas, carga horária, nota obtida pelo aluno, nome e qualificação dos professores por elas responsáveis;

II – Período em que o curso foi realizado e a sua duração total, em horas de efetivo trabalho acadêmico;

III – Título do Trabalho de Conclusão do Curso e nota obtida;

IV – Declaração da UFRSA de que o curso cumpriu todas as disposições da legislação vigente no País;

V – citação do Ato legal de credenciamento da instituição.

CAPÍTULO III

DOS CORPOS DOCENTE E DISCENTE

Seção I

Do Corpo Docente

Art. 27º O Corpo Docente do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos da UFRSA deverá ser constituído por profissionais de nível superior qualificados na(s) área(s)



de conhecimento(s) do curso que participam, sendo que 50% (cinquenta por cento) destes, pelo menos, deverão apresentar titulação de mestre ou de doutor obtido em Programa de Pós-graduação *Stricto sensu* reconhecido pelo Ministério da Educação.

Art. 28º Na composição do Corpo Docente do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, admitir-se-á a participação de profissionais não pertencentes ao quadro permanente da Ufersa, desde que estes não ministrem mais do que 50% da carga horária total do Curso.

Parágrafo Único – O percentual referido no caput deste artigo poderá ser de até 75%, quando na Ufersa não tiver em quantidade suficiente com formação específica na área do conhecimento do Curso.

Art. 29º A participação de docentes da Ufersa no Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos não pode ser em detrimento ou trazer prejuízos para a boa atuação desses docentes nos cursos regulares de graduação e de pós-graduação *Stricto sensu* já oferecidos pela Ufersa.

Art. 30º A substituição de membro do corpo docente será permitida desde que sejam atendidas as exigências dos artigos 27º, 28º e 29º do Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da Universidade Federal Rural do Semi-Árido.

Parágrafo Único – A substituição será feita com base em justificativa do Coordenador, após ter sido aprovada no Colegiado do Curso, no Centro de Ciências Agrárias e na PROPPG.

Seção II

Do Corpo Discente

Art. 31º O corpo discente de que trata este Regulamento Específico será regido pelas normas dispostas no Estatuto e no Regimento Geral da Ufersa.

Art. 32º Além dos casos previstos no Regimento Geral da Ufersa, será desligado do Curso o discente que:

I – Não integralizar a carga horária do Curso nos prazos previstos nos parágrafos 3º e 5º do artigo 2º do Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da Universidade Federal Rural do Semi-Árido.

II – For reprovado na apresentação do Trabalho Final de Conclusão de Curso.

TÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 33º A PROPPG é o órgão responsável pela supervisão e acompanhamento do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos da Ufersa, sempre zelando pelo bom funcionamento do Curso de acordo com o Estatuto, o Regimento Geral da Ufersa, o Regulamento Geral e com as normas vigentes no País.



§ 1º A PROPPG poderá baixar normas e instruções à coordenação do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos para racionalização dos seus serviços e rotinas administrativas, visando aperfeiçoar as atividades de coordenação, supervisão e divulgação do Curso.

§ 2º Sempre que for necessário, a PROPPG poderá convocar o coordenador do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos para participar de reuniões com o objetivo de tratar de assuntos de interesse da pós-graduação *Lato sensu* da UFERSA.

Art. 34º O Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos não terá vigência permanente, necessitando, pois, para o funcionamento de uma nova turma de outra autorização da PROPPG.

Parágrafo único – Quando houver modificação do Projeto de Curso anteriormente ministrado, implicando alterações de objetivos e, ou, Regulamento e, ou, Estrutura Curricular, o Curso só poderá funcionar se houver nova aprovação da PROPPG e do CONSEPE.

Art. 35º O Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos somente poderá ser objeto de divulgação e publicidade, após a aprovação de sua realização pela PROPPG e pelos Conselhos Superiores da UFERSA.

Art. 36º O Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos será regido pelo disposto neste Regulamento e pelo Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da Universidade Federal Rural do Semi-Árido.

Art. 37º Os casos omissos a este Regulamento e ao Regulamento Geral dos Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu* da UFERSA serão decididos pelo CONSEPE, mediante exame de cada caso específico, ouvida a PROPPG, cabendo recurso ao CONSUNI.

Art. 38º Este Regulamento do Curso de Especialização em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos entrará em vigor na data de sua aprovação.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**

Av. Francisco Mota, 572 – C. Postal 137 – Bairro Pres. Costa e Silva – Mossoró – RN – CEP: 59.625-900 - Tel.: (84)3317-8296 – e.mail: proppg@ufersa.edu.br

PARECER SOBRE CRIAÇÃO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU* (ESPECIALIZAÇÃO) EM TECNOLOGIA, HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS

RESUMO DO PROJETO DE CRIAÇÃO DO CURSO

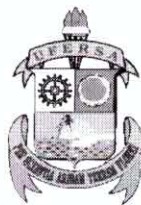
O processo 23091.013353/2016-79 trata do projeto de criação do curso de Pós-graduação *Lato Sensu* (Especialização) em **Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos (CETHVSA)**, da Grande Área (CNPq) Ciências Agrárias, Área do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos, do Centro de Ciências Agrárias (CCA) da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA), Campus Mossoró.

O **CETHVSA** se destina à complementação, ampliação e atuação dos conhecimentos teórico-práticos em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Terá duração de **24 meses**, carga horária total de **450 horas** com 30 créditos. Sendo realizado na modalidade presencial, nas dependências físicas da UFERSA. A periodicidade do curso será quinzenalmente, sendo as **aulas realizadas nas sextas-feiras (18h:30min às 22h:30min) e nos sábados (08h:00min às 12h:00min e de 14h:00min às 18h:00min)**. Do total de docentes do curso (15), 13 docentes serão da UFERSA e 2 externos. Sendo a titulação 12 doutores e 3 mestres.

CONSIDERAÇÕES

O Projeto de criação do Curso supracitado atende as Normas para funcionamento dos cursos de especialização da Câmara de Educação Superior (CES) do Conselho Nacional de Educação (CNE) que é a Resolução CNE/CES nº 1, de 08 de junho de 2007;

O Projeto atende o Regulamento Geral dos Cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* da UFERSA, conforme Resolução CONSUNI/UFERSA 006/2011 de 10 de agosto de 2011;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

062

Av. Francisco Mota, 572 – C. Postal 137 – Bairro Pres. Costa e Silva – Mossoró – RN – CEP: 59.625-900 - Tel.: (84)3317-8296 – e.mail: proppg@ufersa.edu.br

Na Resolução CONSUNI/UFERSA 001/2013 de 04 de fevereiro de 2013 a referida proposta enquadra-se na modalidade de Projeto de Ensino, sendo classificado, segundo as fontes de recursos para financiamento das ações, como Tipo “B”, de acordo com o art. 3º, inciso 2 da supracitada resolução;

Convém salientar que logo após a matrícula dos alunos no **CETHVSA**, uma eleição deverá ser realizada para escolher os professores e o aluno que irão compor o Colegiado de curso, sendo posteriormente, escolhido dentro do colegiado o coordenador e o vice-coordenador do Curso (conforme descrito no próprio regulamento do curso, folha 051 artigo 7º). Dessa forma, não é possível garantir que a professora proponente ou qualquer outro professor do **CETHVSA** será o coordenador do Curso;

No item 3.1. onde é citado órgão competente (Centro) do Curso(folha 04): Onde se lê: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, leia-se: Centro de Ciência Vegetais (CCV);

Quanto ao Regimento do **CETHVSA**, este foi elaborado de acordo com o Regulamento Geral dos Cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* da UFERSA em vigor. (folhas 49 a 60);

CONSIDERANDO que a realização do curso de Pós-graduação Lato Sensu (Especialização) em Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos (CETHVSA) na UFERSA é de grande importância para a qualificação de profissionais de nível superior da região;

CONSIDERANDO que as sugestões da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da UFERSA apresentadas neste documento serão atendidas pelo(a) coordenador(a) do projeto e, ou, pelo CCA/UFERSA.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Av. Francisco Mota, 572 – C. Postal 137 – Bairro Pres. Costa e Silva – Mossoró – RN – CEP: 59.625-900 - Tel.: (84)3317-8296 – e.mail: proppg@ufersa.edu.br

UFERSA PROPPG
063

PARECER

A PROPPG/UFERSA emite parecer **FAVORÁVEL** à criação do Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* (Especialização) em **Tecnologia, Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos (CETHVSA)**, a ser oferecido pela Ufersa, campus Mossoró, mediante ajuste de calendário e aprovado por todos os seguimentos envolvidos.

Encaminhe-se a proposta para a Pró-reitoria de Planejamento (PROPLAN) para verificação da questão financeira da proposta e demais ajustes que sejam solicitados por aquele órgão. Sugere-se também que a proposta seja encaminhada para pareceres da Procuradoria Federal na Ufersa AGU/PGF/PF-UFERSA para verificação da legalidade da cobrança de mensalidades no curso.

Mossoró – RN, 13 de fevereiro de 2017.

UFERSA

Pro-Reitor Adj. de Pesq. e Pós-Graduação
Prof. Vander Mendonça

Prof. Vander Mendonça

Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa e Pós-Graduação



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - CONSEPE**

RESOLUÇÃO CONSEPE/UFERSA Nº ____ de ____/____/____.

Regulamenta a Avaliação da Aprendizagem nos cursos de graduação na modalidade presencial.

O Presidente do **CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - CONSEPE da Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA**, no uso de suas atribuições legais e, com base na deliberação deste órgão colegiado, em sua _____ Reunião Ordinária do ano de 2017, realizada no dia __ de _____ de 2017.

CONSIDERANDO a necessidade de atualização das normas relativas ao processo de avaliação da aprendizagem;

CONSIDERANDO o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFERSA;

CONSIDERANDO o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da UFERSA.

RESOLVE:

Art. 1. A aprovação em um componente curricular está condicionada ao rendimento acadêmico do discente, identificado por meio da avaliação da aprendizagem e da assiduidade.

§1º. A aprovação implica a contabilização de sua carga horária e consequente integralização como componente curricular.

§2º. A aprovação também pode se dar mediante aproveitamento excepcional, conforme Resolução vigente.

Art. 2. Entende-se por AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM o conjunto de procedimentos teórico e/ou práticos que subsidia o processo educativo com vistas a analisar se os objetivos propostos no programa do componente curricular foram atingidos satisfatoriamente na forma de conhecimentos, habilidades e competências.

Parágrafo Único – Por tipo de AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM entende-se o processo diagnóstico, formativo ou somativo da aquisição de conhecimentos, habilidades e atitudes adquiridas pelo discente, mediado pelo professor, expresso em seu rendimento acadêmico.

Art. 3. Entende-se por RENDIMENTO ACADÊMICO o resultado de avaliações de aprendizagem que o discente é submetido ao longo do período letivo em cada componente curricular.

Art. 4. Entende-se por ASSIDUIDADE do discente a frequência às aulas teóricas e práticas e às demais atividades presenciais previstas na programação de cada componente curricular.

Art. 5. Entende-se por UNIDADE a subdivisão da carga horária constante em cada programa geral do componente curricular.

Parágrafo único. Os componentes curriculares serão compostos de três unidades podendo o professor aplicar o número de atividades acadêmicas que considerar necessário para compor a avaliação de aprendizagem de cada unidade.

Art. 6. A avaliação da aprendizagem em qualquer componente curricular será feita através do acompanhamento do desempenho do discente por meio de procedimentos avaliativos.

§1º. São considerados procedimentos avaliativos: relatórios, elaboração ou execução de projetos, trabalhos práticos, arguições, provas escritas ou orais, exercícios, seminários, pesquisas, ou outros procedimentos definidos no programa geral e no plano de ensino do componente curricular.

§2º. Os registros do rendimento acadêmico serão realizados individualmente, independente do número de procedimentos avaliativos utilizados em cada unidade constante no programa geral do componente curricular.

Art. 7. Os componentes curriculares do tipo Atividades Acadêmicas, (TCC, Estágio Supervisionado e Atividades Complementares) são objeto de avaliação específica, não sendo abrangida por esta resolução.

Art. 8. O rendimento acadêmico nos componentes curriculares deve ser expresso em valores numéricos de 0 (zero) a 10 (dez), variando até a primeira casa decimal, após o arredondamento da segunda casa decimal.

Art. 9. Os tipos de procedimentos avaliativos deverão estar explícitos no Programa Geral do Componente Curricular de acordo com sua especificidade.

Parágrafo Único. Os tipos de procedimentos avaliativos devem ser divulgados de forma transparente pelo professor no início de cada semestre letivo.

Art. 10. O professor, responsável pelo componente curricular, deve disponibilizar os resultados obtidos em cada procedimento avaliativo junto aos discentes, esclarecendo as dúvidas relativas aos conhecimentos, aos objetivos e aos conteúdos avaliados.

Art. 11. O rendimento acadêmico de cada unidade é calculado a partir dos resultados obtidos nos procedimentos avaliativos realizados em cada unidade.

§1º. Será obrigatória a publicação dos resultados finais de cada unidade no Sistema de Gestão Acadêmica, pelo professor, no máximo 10 (dez) dias úteis após a realização do último procedimento avaliativo da unidade, ressalvados os limites de datas do Calendário Acadêmico.

§2º. No ato da divulgação do rendimento acadêmico de uma unidade, o professor já deve ter registrado no Sistema de Gestão Acadêmica as faltas do discente até aquela data.

§3º. O professor deve promover a devolução ao discente dos instrumentos avaliativos após finalizados os recursos possíveis, e eliminar os instrumentos não devolvidos após 1 ano de registro das notas.

§4º. Após o recebimento do instrumento avaliativo o discente não terá mais direito a revisão de notas.

Art. 12. O discente poderá requerer revisão do resultado obtido nas avaliações escritas.

§1º. O requerimento deverá apresentar os motivos que justificam o pedido de revisão, explicitando os itens e aspectos que devem ser revistos.

§2º. O requerimento será encaminhado à Unidade Acadêmica do componente curricular, no prazo máximo de 05 (três) dias úteis, contados a partir da data de publicação dos resultados do respectivo rendimento.

§3º. Uma vez protocolado na Unidade Acadêmica, o pedido será encaminhado para o professor que deverá emitir parecer sobre o pleito do(a) discente em até 02 (dois) dias úteis após seu recebimento.

§4º. O parecer do professor deverá ser encaminhado a uma banca examinadora.

§5º. A banca será formada por até 3 (três) professores da área ou áreas afins, indicados pela chefia da Unidade Acadêmica, no prazo de até 03 dias úteis, sendo vedada a participação do discente e do professor que corrigiu a avaliação em questão.

§6º. A banca terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis para emitir parecer final sobre o requerimento de revisão de avaliação.

§7º. O resultado da revisão da avaliação deve ser comunicado ao professor do componente curricular e ao discente e encaminhado à Unidade Acadêmica que o discente pertence, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após o parecer da banca.

§8º. Uma vez cumpridos os prazos estabelecidos nos parágrafos anteriores e não sendo possível alterar a nota do discente dentro do período de consolidação de turmas, as possíveis alterações de nota serão realizadas até o início do próximo semestre letivo.

Art. 13. Será considerado aprovado no componente curricular, o discente que obtiver média parcial igual ou superior a 7,0 (sete), desde que compareça a no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) das atividades ministradas em cada componente curricular.

Art. 14. O discente estará reprovado no componente curricular quando não obtiver a frequência mínima exigida no Art. 13 e/ou obtiver uma média parcial menor que 4,0 (quatro).

Art. 15. A média parcial (MP) será calculada pela média aritmética simples das notas das atividades acadêmicas obtidas nas unidades:

$$MP = (A1 + A2 + A3) / 3$$

Sendo:

A1 = nota obtida na 1ª unidade;

A2 = nota obtida na 2ª unidade

A3 = nota obtida na 3ª unidade.

Art. 16. Ao discente que apresentar MP maior ou igual que 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) é assegurada a realização de uma Prova final, desde que atenda a assiduidade constante no Art. 13.

§1º. O discente que não realizar a prova final será atribuído nota 0,0 (zero), e será considerado reprovado com rendimento acadêmico final obtido a partir do cálculo definido no Art. 18.

§2º. O prazo para realização da prova final é de, no mínimo, 2 (dois) dias úteis, contados a partir da divulgação da média parcial e do registro de frequência do discente no Sistema de Gestão Acadêmica.

Art. 17. Será considerado aprovado, por prova final, o discente que obtiver Média Final igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que atenda aos requisitos de assiduidade constante no Art. 13.

LUCIANA: Art. 17 Será considerado aprovado, por prova final, o discente que obtiver Média Final igual ou superior a 6,0 (seis), desde que atenda aos requisitos de assiduidade constante no Art. 13.

Art. 18. A Média Final (MF) será calculada pela média aritmética da Média Parcial e da Prova Final:

$$MF = (MP + PF)/2$$

Sendo:

MP: Média Parcial

PF: Prova Final

LUCIANA: Art. 18. A Média Final (MF) será calculada pela média aritmética ponderada da Média Parcial e da Prova Final:

$$MF = ((MP*2) + PF)/3$$

Sendo:

MP: Média Parcial

PF: Prova Final

Art. 19. Poderá realizar avaliação de reposição apenas o discente que não compareceu a um dado procedimento avaliativo e cujo motivo se enquadre dentre os listados no anexo 1 (um) desta resolução, ou de acordo com o regulamentado por lei.

§1º. A avaliação de reposição deverá ser requerida, pelo discente ou por procurador legalmente constituído, na Unidade Acadêmica de vinculação do componente curricular, que analisará a solicitação do discente, de acordo com os critérios constantes no Anexo I desta Resolução.

§2º. O requerimento deve ser protocolado na Unidade Acadêmica de vinculação do componente curricular, no prazo de 03 (três) dias úteis após a avaliação não realizada.

§3º. A solicitação do discente deverá ser deferida ou indeferida no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

§4º. Ao discente que não apresentar solicitação de reposição nos prazos acima referidos ou tiver seu pedido indeferido será atribuída a nota 0,0 (zero) na avaliação correspondente.

§5º. Cabe à UFERSA o direito de averiguar a legalidade dos documentos apresentados e, constatada fraude, os envolvidos ficam sujeitos a um processo administrativo disciplinar e às sanções legais previstas em lei, resguardados os direitos de ampla defesa.

Art. 20. Não existe abono de faltas, ressalvados os casos previstos em lei.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 21. Os casos omissos serão apreciados e decididos pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE.

Art. 22. Revogam-se todas as disposições contrárias.

Art. 23. Esta resolução entrará em vigor a partir do semestre letivo 2017.2.

Mossoró-RN, ____ de _____ de 2017.

ANEXO 1

Critérios para deferimento de Avaliação de Reposição

1. Acidentes - apresentação de boletim de ocorrência policial com relato de acidente de trânsito no dia de realização do procedimento avaliativo, com envolvimento do discente (validar Boletim Eletrônico de Ocorrência);
2. Assalto - apresentação de boletim de ocorrência policial relatando situação de assalto no dia de realização do procedimento avaliativo, com envolvimento do discente na condição de vítima;
3. Casamento - apresentação de certidão de casamento do discente, ocorrido em até 3 (três) dias de antecedência do procedimento avaliativo;
4. Participação em evento - situação em que o estudante esteja: em evento de caráter desportivo representando a instituição; em evento acadêmico científico com apresentação de trabalho; em evento representando um projeto de extensão devidamente cadastrado na UFERSA, todos devidamente comprovados;
5. Morte - óbito ocorrido no interstício de 3 (três) dias, mediante apresentação de certidão de óbito de cônjuge ou companheiro(a), dos pais, dos filhos, irmãos, avós, do padrasto ou madrasta, e enteado, ou dependente econômico, todos com relação devidamente comprovada.
6. Saúde do discente - apresentação de atestado médico especificando necessidade de repouso que contemple o dia de realização do procedimento avaliativo, com carimbo (contendo o CRM) e assinatura do médico.
7. Acompanhamento familiar em caso de saúde - documento de acompanhamento de familiar, emitido pelo médico com carimbo (contendo o CRM) e assinatura do médico, determinando que o discente em questão é o acompanhante: do cônjuge ou companheiro(a), dos pais, dos filhos, do irmão(ã), dos avós, do padrasto ou madrasta e enteado, ou dependente econômico.

8. Licença Paternidade - apresentação de certidão de nascimento ou adoção de filho, cujo período de 5 (cinco) dias contemple o dia do procedimento avaliativo;