

Diretrizes Curriculares dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos - aprovado no IV FOCAL (Ouro Preto - 2011)

Proposta de Diretrizes Curriculares aos Cursos de Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos construída durante o IV FOCAL – Fórum de Discussão Acadêmica e Atuação Profissional em Ciências dos Alimentos

Art. 1º A presente Resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos**, a serem observadas na organização curricular das Instituições do Sistema de Educação Superior do País.

Art. 2º As Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação em **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos** definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação do Bacharel em Ciências dos Alimentos ou Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos** das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

Art. 3º O egresso dos Cursos de Graduação em **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos** será designado Cientista de Alimentos, com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva. Este profissional estará apto a atuar em todos os níveis do sistema alimentar, desde a obtenção da matéria prima até o consumo do alimento, com base no rigor técnico e científico. Pautado em princípios éticos e na compreensão da realidade social, ambiental, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

Art. 4º Os cursos de graduação em **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos** deverão contemplar, em seus projetos pedagógicos, além da clara concepção do curso, com suas peculiaridades, seu currículo e sua operacionalização, os seguintes aspectos:

- I - objetivos gerais do curso, contextualizados em relação às suas inserções institucional, política, geográfica e social;
- II - condições objetivas de oferta e a vocação do curso;
- III - formas de realização da interdisciplinaridade;
- IV - modos de integração entre teoria e prática;
- V - formas de avaliação do ensino e da aprendizagem;
- VI - modos da integração entre graduação e pós-graduação, quando houver;
- VII - incentivo à pesquisa e extensão, como necessário prolongamento da atividade de ensino;
- VIII - regulamentação das atividades relacionadas com trabalho de conclusão de curso de acordo com as normas da instituição de ensino, sob diferentes modalidades;
- IX - concepção e composição das atividades de estágios contendo suas diferentes formas e condições de realização, observado o respectivo regulamento; e,
- X - concepção e composição das atividades complementares.

Art. 5º Os cursos de **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos** devem ensejar como perfil:

- I - sólida formação científica e profissional geral que possibilite absorver e desenvolver ciência, inovação e tecnologia;
- II - capacidade crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos científicos, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade;
- III – compreensão da produção do alimento, de forma sustentável, e o seu consumo não apenas como fonte de nutrientes ou um produto econômico, mas como parte integrante da cultura e tradição de uma população, incluindo a formação da identidade individual e cultural do ser humano;
- IV - capacidade de adaptação, de modo flexível, crítico e criativo, às novas situações.

Art. 6º Os cursos de **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos** devem possibilitar a formação profissional que revele as seguintes competências e habilidades:

- I – gerenciamento e responsabilidade técnica no âmbito do produção, controle e análise de matérias primas, insumos e alimentos;
- II – assistência, assessoria, consultoria, elaboração de orçamento, divulgação e comercialização, no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;
- III – vistoria, perícia, avaliação, arbitramento e serviços técnicos; elaboração e análise de pareceres, laudos e atestados no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;
- IV – exercício do magistério, respeitada a legislação específica;
- V – desempenho de cargos e funções técnicas no âmbito do desenvolvimento de produtos e processos no sistema alimentar;
- VI – pesquisa e desenvolvimento de métodos analíticos, processos e produtos;
- VII – análise química, físico-química, bioquímica, toxicológica, microbiológica, microscópica, sensorial, padronização e controle de qualidade de matérias primas, insumos, alimentos, águas e resíduos;
- VIII – garantia e controle da qualidade de matérias primas, insumos, processos, alimentos e serviços alimentares;
- IX – processamento de produtos alimentícios e insumos;
- X – aproveitamento, controle e tratamento de resíduos;
- XI – gerenciamento de operações e manutenção de equipamentos e instalação;
- XII – estudo de viabilidade legal, técnica e econômica, elaboração e execução de projetos no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

XIII – estudo, proposição e aplicação de legislação no âmbito de matérias primas, insumos e alimentos.

XIV – integrar equipes de marketing, operações de abastecimento, logística de distribuição e comercialização.

Art. 7º Os conteúdos curriculares dos cursos de **Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos** devem contemplar:

I – Ciências Exatas e da Terra: incluem-se os processos, os métodos e as abordagens físicas, químicas, matemáticas, computacionais e estatísticas como suporte ao controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

II – Ciências Biológicas e da Saúde: incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados dos seres vivos, bem como seus processos metabólicos em todo o sistema alimentar;

III – Ciência e Tecnologia de Alimentos: incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de composição; propriedades e transformações de matérias primas, insumos e alimentos; higiene; legislação, garantia e controle de qualidade dos alimentos;

IV – Ciências Sociais, Humanas e Econômicas: incluem-se os conteúdos referentes às diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade, contribuindo para a compreensão da realidade.

Art. 8º O estágio deverá ser concebido como conteúdo curricular obrigatório, devendo cada instituição, por seus órgãos administrativos, aprovar o correspondente regulamento, com suas diferentes modalidades de operacionalização atendendo à legislação específica.

Art. 9º As atividades complementares são componentes curriculares que possibilitem, por avaliação, o reconhecimento de habilidades, conhecimentos, competências e atitudes do aluno, inclusive adquiridos fora do ambiente acadêmico.

§ 1º As atividades complementares podem incluir dentre outras, participação em projetos de pesquisa, monitoria, iniciação científica, projetos de extensão, módulos