



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 64/2010

Aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, desta Universidade.

O Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que deliberou em reunião realizada em 28 de maio de 2010 (Processo nº. 23074. 005387/10-12),

CONSIDERANDO:

a importância de um Projeto Político-Pedagógico dinâmico que estará em constante processo de avaliação;

a necessidade de formar profissionais para atuar nos campos de trabalho emergentes na área;

os critérios e os padrões de qualidade estabelecidos pela UFPB para formação de profissionais;

as diretrizes fixadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei 9.394/96, que orientam a elaboração curricular;

a Resolução CNE/CP nº 3/2002, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os Cursos Superiores de Tecnologia;

a Resolução nº. 34/2004-CONSEPE, que orienta a elaboração e reformulação dos Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFPB.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, da UFPB.

§ 1º Compreende-se o Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, da UFPB, como sendo o conjunto de ações sócio-políticas e técnico-pedagógicas relativas à formação profissional que se destinam a orientar a concretização curricular do referido Curso.

§ 2º As definições relativas aos objetivos do Curso, perfil profissional, competências, atitudes e habilidades, e campo de atuação dos formandos encontram-se relacionadas no Anexo I.

Art. 2º O Curso Superior em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira tem como finalidade conferir o grau de Tecnólogo aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução.

Art. 3º O Curso Superior em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, com a duração mínima de 06 (seis) e máxima de 09 (nove) períodos, no turno diurno, com 2.640 (duas mil e seiscentas e quarenta) horas, equivalentes a 176 (cento e setenta e seis) créditos, e no turno noturno com a duração mínima de 08 (oito) e máxima de 12 (doze) períodos.

Parágrafo único. Será permitida a matrícula em no máximo 35 (trinta e cinco) créditos e no mínimo 19 (dezenove) créditos por período letivo no turno diurno e no noturno em no máximo 30 (trinta) créditos e no mínimo 15 (quinze) créditos por período letivo, excetuando-se os casos julgados excepcionais pelo Colegiado do Curso.

Art. 4º A composição curricular, integrante do Projeto Político-Pedagógico, resulta de conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo, sendo desdobrados conforme especificado no Anexo II.

Composição Curricular

Conteúdos Curriculares	Créditos	Carga Horária	%
1. Conteúdos Básicos Profissionais	101	1515	57,39
1.1. Conteúdos Básicos	45	675	
1.2. Conteúdos Profissionais	46	690	
1.3. Estágio Supervisionado	10	150	
2. Conteúdos Complementares/ Específicos	75	1125	42,61
2.1. Conteúdos Complementares Obrigatórios	56	840	
2.2. Conteúdos Complementares Optativos	09 10	135 150	
2.3. Conteúdos Complementares Flexíveis			
TOTAL	176	2640	100,0

Art. 5º As modalidades de componentes curriculares serão as seguintes:

I – disciplinas;

II – atividades:

a) atividades de iniciação à pesquisa e/ou extensão;

b) seminários - discussões temáticas;

c) atividades de monitoria;

d) elaboração de trabalho de conclusão de curso;

e) participação em eventos;

f) oficinas e congêneres.

III – estágios.

§ 1º O Estágio Supervisionado está incluído nos conteúdos básicos profissionais, e terá duração de 150 (cento e cinquenta) horas, equivalente a 10 (dez) créditos.

§ 2º Nos conteúdos complementares obrigatórios serão incluídas as disciplinas °

§ 3º Os conteúdos complementares flexíveis e os conteúdos previstas nos Incisos II e III deste artigo serão regulamentadas pelo Colegiado do Curso para fins de integralização curricular.

Art. 6º O Curso adotará o regime de créditos.

Parágrafo único. A estruturação curricular, resultante da lógica de organização do conhecimento, em semestres letivos, será feita conforme especificado no Anexo III.

Art. 7º Serão vedadas alterações, num prazo inferior a 09 (nove) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação às normas emanadas pelo CNE e pelo CONSEPE, considerando também as emergências sócio-político-educativas.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 15 de junho de 2010.

RÔMULO SOARES POLARI
Presidente

ANEXO I à Resolução nº 64/2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

DEFINIÇÕES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM PRODUÇÃO SUCROALCOOLEIRA

1. Objetivos do Curso

Formar profissionais com conhecimentos sólidos em tecnologia, planejamento e gestão, para atuarem e/ou empreenderem no campo científico, tecnológico, administrativo e de inspeção e fiscalização no setor sucroalcooleiro.

2. Perfil Profissional

O Tecnólogo em Produção Sucroalcooleira será um profissional com sólida formação técnica e científica, além de humanística, ética, crítica e gerencial, que o capacita a:

- Internalizar valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional;
- Ter uma visão sistêmica da problemática do setor sucroalcooleiro, buscando soluções em respeito aos aspectos sociais, econômicos, tecnológicos e ambientais, no âmbito local, regional e internacional;
- Desenvolver de forma plena e inovadora as atividades do setor sucroalcooleiro e com capacidade para utilizar, desenvolver e adaptar tecnologias, tendo compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das implicações com o processo, a ser humano, o ambiente e a sociedade;
- Compreender as demandas mundiais, nacionais e regionais das organizações, analisando-as criticamente, antecipando e promovendo suas transformações;
- Atuar no setor sucroalcooleiro na perspectiva de qualidade e produtividade, ética e meio ambiente e viabilidade técnico-econômica;
- Ampliar permanentemente seus conhecimentos.

3. Competências e Habilidades

O Curso Superior de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira está formatado em seis módulos de ensino, cujos conteúdos e cargas horárias desenvolvem competências e habilidades específicas do perfil profissional:

- Supervisionar e controlar a produção agrícola da cana-de-açúcar;
- Explorar economicamente a cultura da cana-de-açúcar, visando seu aproveitamento integral, com o uso racional de resíduos da produção agrícola e do processamento industrial;
- Supervisionar, acompanhar e controlar todas as etapas de produção e processamento dos produtos sucroalcooleiros – Açúcar, Alcool Etílico, Cachaça, Rapadura, Melado, Açúcar Mascavo;
- Controlar processos e produtos visando a qualidade e a produtividade;
- Supervisionar e executar análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais para controle de derivados da cana-de-açúcar;

- Projetar e implantar laboratório de análise, incluindo layout, tubulações, equipamentos, reagentes e vidrarias;
- Implantar e gerenciar programas de gestão de qualidade;
- Conhecer e controlar sistemas de distribuição e logística dos produtos sucroalcooleiros;
- Utilizar os princípios de higiene e segurança no trabalho, de forma a garantir o bom andamento das atividades do setor e a saúde e o bem estar dos trabalhadores;
- Conhecer e aplicar a legislação reguladora;
- Elaborar e implantar projetos economicamente viáveis, incluindo layouts de espaços físicos e dimensionamento de equipamentos necessários à produção de derivados da cana-de-açúcar;
- Planejar e executar o adequado destino dos resíduos industriais com vistas a preservação ambiental e em consonância com a legislação vigente;
- Coordenar equipes de instalação, montagem, operação e manutenção de equipamentos, tubulações, caldeiras e sistemas de vapor, energia e ar comprimido;
- Administrar e gerenciar a produção, distribuição e comercialização dos derivados sucroalcooleiros;
- Conhecer e controlar custos de produção do processamento de produtos sucroalcooleiros;
- Identificar oportunidades de negócios e desenvolver produtos e processos para o atendimento das demandas de mercado;
- Empreender negócios que envolvam a produção, o processamento, a distribuição e a comercialização da cana-de-açúcar e seus derivados;
- Elaborar pareceres, relatórios e artigos técnicos e científicos;
- Conhecer as relações políticas, sociais e culturais relacionadas com o sistema de produção e comercialização do setor sucroalcooleiro.

4. Campo de Atuação

A profissão de Tecnólogo em Produção Sucroalcooleira é nova, todavia bastante promissora, tendo em vista as demandas tecnológicas e gerenciais do setor. Desta forma, o profissional poderá atuar em:

- Organizações privadas de produção de cana-de-açúcar;
- Organizações governamentais e não governamentais ligadas ao apoio, à pesquisa e ao fomento da produção de cana-de-açúcar;
- Organizações privadas de produção de açúcar, álcool etílico, cachaça, rapadura, melado e açúcar mascavo;
- Organizações privadas de distribuição, comercialização e marketing de produtos sucroalcooleiros;
- Organizações governamentais competentes para inspeção e certificação da cana-de-açúcar e seus derivados;
- Cooperativas e associações de produção e/ou comercialização da cana-de-açúcar e seus derivados;
- Laboratórios públicos ou privados de controle de qualidade, supervisionando ou realizando análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais;
- Organizações privadas de comercialização de equipamentos e insumos para a produção da cana-de-açúcar e seus derivados;
- Organizações privadas ou governamentais de consultoria e assistência técnica;
- Empreendimentos próprios no ramo de projetos agrícolas e industriais, produção agrícola, processamento industrial, gestão, logística e comercialização de produtos sucroalcooleiros;
- Organizações governamentais e não governamentais ligadas à pesquisa, ao ensino e à extensão na área de ciência, tecnologia e gestão da produção sucroalcooleira.

ANEXO II à Resolução nº 64/2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

COMPOSIÇÃO CURRICULAR TECNOLOGIA EM PRODUÇÃO SUCROALCOOLEIRA

1. CONTEÚDOS BÁSICOS PROFISSIONAIS

1.1 Conteúdos Básicos

COMPONENTES	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITO
	CR	CH	
Matemática Aplicada à Tecnologia	04	60	
Física Aplicada	04	60	
Desenho Técnico	03	45	
Química Geral e Inorgânica	04	60	
Química Orgânica	03	45	
Informática Aplicada	03	45	
Princípios da Bioquímica	03	45	Química Geral Inorgânica.
Físico-Química	03	45	Matemática Aplicada a Tec.
Química Analítica Aplicada	04	60	Química Geral Inorgânica.
Química dos Processos Sucroalcooleiros	02	30	
Microbiologia Geral	05	75	
Introdução a Estatística	04	60	Matemática Aplicada a Tec.
Introdução a Tecnologia Sucroalcooleira	03	45	
SUB-TOTAL	45	675	

1.2 Conteúdos Profissionais

COMPONENTES	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITO
	CR	CH	
Controle de Processos Sucroalcooleiros	02	30	
Análises Físico-Químicas de Açúcar, Alcool Carburante, Cachaça e Rapadura	04	60	Química Analítica Aplicada
Planejamento e Projeto de Laboratório	03	45	
Mecânica dos Fluidos	03	45	
Transmissão de Calor	03	45	
Tecnologia das Fermentações	03	45	Microbiologia Geral
Operações Unitárias Sucroalcooleiras I	04	60	Físico-Química
Operações Unitárias Sucroalcooleiras II	04	60	Operações Unitárias S. I
Tecnologia do Açúcar	06	90	Operações Unitárias S. II
Tecnologia do Alcool	04	60	Tec. das Fermentações Operações Unitárias S. II
Tecnologia da Cachaça, Rapadura e Melado	04	60	Tec. das Fermentações
Sistemas de Suprimento de Energia (vapor, eletricidade e ar comprimido)	04	60	
Aproveitamento Integral da Cana-de-açúcar	02	30	
SUB-TOTAL	46	690	

1.3 Estágio Supervisionado

COMPONENTES	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITO
	CR	CH	
Estágio Supervisionado I	04	60	
Estágio Supervisionado II	06	90	
SUB-TOTAL	10	150	

2. CONTEÚDOS COMPLEMENTARES

2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios

COMPONENTES	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITO
	CR	CH	
Cultivo da Cana-de-açúcar	02	30	
Metodologia do Trabalho Científico	02	30	
Aspectos Socioeconômicos da Produção Sucroalcooleira	02	30	
Análise Sensorial	03	45	Introdução a Estatística
Higiene e Legislação	03	45	
Controle e Análises de Águas Industriais	02	30	Química Analítica Aplicada
Estruturas Agroindustriais	02	30	
Gestão da Qualidade	03	45	
Gestão Ambiental	03	45	
Gestão da Produção	03	45	
Logística e Comercialização da Produção Sucroalcooleira	03	45	
Contabilidade e Custos	03	45	Matemática Aplicada a Tec.
Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	02	30	
Segurança do Trabalho	02	30	
Tecnologia do Biodiesel	03	45	
Instalações Industriais e Layout	04	60	Desenho Técnico
Desenvolvimento de Novos Produtos	02	30	
Pesquisa Aplicada e Projeto de Indústrias Sucroalcooleiras	03	45	Introdução a Tecnologia Sucroalcooleira Análises Físico-químicas
Resíduos Industriais e Tratamento de Efluentes	03	45	Introdução a Tecnologia Sucroalcooleira
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	06	90	
SUB-TOTAL	56	840	

2.2 Conteúdos Complementares Optativos (o aluno deverá cursar um mínimo de 9 créditos)

COMPONENTES	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITO
	CR	CH	
Espanhol Instrumental	02	30	
LIBRAS	02	30	
Turismo Rural na Produção Sucroalcooleira	02	30	
Inglês Instrumental	03	45	
Empreendedorismo	03	45	
Português Instrumental	04	60	

Atualidades do Setor Sucroalcooleiro	04	60	
--------------------------------------	----	----	--

2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis

COMPONENTES	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITO
	CR	CH	
Tópicos Especiais em Produção Sucroalcooleira I	05	75	
Tópicos Especiais em Produção Sucroalcooleiro II	05	75	
SUB-TOTAL	10	150	

ANEXO III à Resolução nº 64/2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

Fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira
Modalidade: Graduação Tecnológica - Turno: DIURNO

1º PERÍODO	CH	2º PERÍODO	CH	3º PERÍODO	CH	4º PERÍODO	CH	5º PERÍODO	CH	6º PERÍODO	CH
Matemática Aplicada à Tec.	60	Princípios da Bioquímica	45	Introdução a Tec. Sucroalcooleira	45	Análise Sensorial	45	Gestão Ambiental	45	Segurança do Trabalho	30
Física Aplicada	60	Físico-química	45	Controle de Processos Sucroalcooleiro	30	Higiene e Legislação	45	Logística e Comercialização	45	Seminários em Educação Ambiental. D. Humanos	30
Desenho Técnico	45	Química Analítica Aplicada	60	Análises Físico-químicas	60	Controle e Análises de Águas Ind.	30	Tecnologia do Açúcar	90	S. Suprimento de Energia (VEA)	60
Química Geral e Inorgânica	60	Química dos Processos Sucro	30	Planejamento e Projeto de Laboratório	45	Contabilidade e Custos	45	Tecnologia do Alcool	60	Instalações Industriais e Layout	60
Química Orgânica	45	Microbiologia Geral	75	Mecânica dos Fluidos	45	Gestão da Qualidade	45	Tecnologia da Cachaça, Rapadura e Melado	60	Tecnologia do Biodiesel	45
Informática Aplicada	45	Introdução a Estatística	60	Transmissão de Calor	45	Gestão da Produção	45	Desen. de Novos Produtos	30	Pesquisa Aplicada e Projetos de Indus. Sucroalcooleira.	45
Aspectos Socioeconômicos	30	Estruturas Agroindustriais	30	Tecnologia das Fermentações	45	Aproveitamento Integral da Cana	30	Optativa	45	Resíduos Indus. e Efluentes	45
Metodologia Trab. Científico	30	Cultivo da Cana-de-açúcar	30	Operações Unitárias Suc. I	60	Operações Unitárias Suc. II	60	Tópicos Especiais em Prod. Sucroa. I	75	Optativa	60
						Optativa	30			Tópicos Especiais em Prod. Sucroa. II	75
						ESTÁGIO I	60			ESTÁGIO II	90
										TCC	90
HORAS	375	HORAS	375	HORAS	375	HORAS	435	HORAS	450	HORAS	630
Integração Curricular: 2640 horas (176 créditos)											
				Duração Mínima do Curso: 06 períodos letivos				Duração Máxima do Curso: 09 períodos letivos			

ANEXO III (CONTINUAÇÃO)
Fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira
Modalidade: Graduação Tecnológica - Turno: NOTURNO

1º PERÍODO	CH	2º PERÍODO	CH		CH	4º PERÍODO	CH	5º PERÍODO	CH	6º PERÍODO	CH	7º PERÍODO	CH	8º PERÍODO	CH
Matemática Aplicada à Tec.	60	Princípios da Bioquímica	45	Desenho Técnico	45	Higiene e Legislação	45	Planejamento e Projeto de Laboratório	45	Aspectos Socioecon	30	Segurança do Trabalho	30	Instalações Industriais e Layout	60
Física Aplicada	60	Físico-Química	45	Informática Aplicada	45	Gestão da Qualidade	45	Controle e Análises de Águas Ind.	30	Análise Sensorial	45	Tecnologia do Álcool	60	Aproveita. Integral da Cana	30
Química Geral e Inorgânica	60	Química Analítica Aplicada	60	Introdução a Estatística	60	Mecânica dos Fluidos	45	Gestão Ambiental	45	Estruturas Agroindustriais	30	Tecnologia da Cachaça, Rapadura e Melado	60	Tecnologia do Biodiesel	45
Química Orgânica	45	Química dos Processos Sucroalcool	30	Controle de Processos Sucroalcool	30	Tecnologia das Fermentações	45	Gestão da Produção	45	Logística e Comercialização	45	S. Suprimento de Energia (VEA)	60	Resíduos Indus. e Efluentes	45
Cultivo da Cana-de-açúcar	30	Microbiologia Geral	75	Análises Físico-químicas	60	Operações Unitárias Suc. I	60	Transmissão de Calor	45	Tecnologia do Açúcar	90	Desen. de Novos Produtos	30	Optativa	45
Metodologia do Trab. Científico	30	Introdução a Tecnologia Sucroalcoo.	45	Contabilidade e Custos	45	Seminários em Educação Ambi. D. Humanos	30	Operações Unitárias Suc. II	60	Pes. Aplicada Projeto de Indus. Suc.	45	Optativa	60	Tópicos Esp. em Prod. Sucroa. II	75
								Optativa	30	ESTÁGIO I	60	Tópicos Esp. em Prod. Sucroa. I	75	ESTÁGIO II	90
														TCC	90
HORAS	285	HORAS	300	HORAS	285	HORAS	270	HORAS	300	HORAS	345		375		480
Integração Curricular: 2640 horas (176 créditos)				Duração Mínima do Curso: 08 períodos letivos				Duração Máxima do Curso: 12 períodos letivos							