



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

COMITÊ DE GRADUAÇÃO

6ª REUNIÃO ORDINÁRIA DE 2025

Data: 16 de junho (segunda-feira)

Horário: às 08h30min.

Local: via Google Meet.



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação

CONVOCAÇÃO

O Presidente do COMITÊ DE GRADUAÇÃO da Universidade Federal Rural do Semi-Árido convoca todos os membros a se fazerem presentes à **6ª Reunião Ordinária de 2025**, com data, horário e local, abaixo determinados, para cumprir com a seguinte pauta:

1. Apreciação e deliberação sobre a ata da 4ª reunião ordinária do Comitê de Graduação;
2. Apreciação e deliberação sobre a ata da 1ª reunião extraordinária do Comitê de Graduação;
3. Apreciação e deliberação sobre Programas de Componente Curriculares – PGCC's;
4. Apreciação e deliberação sobre os Calendários Acadêmicos da Graduação presencial, referentes aos semestres letivos 2026.1 e 2026.2.
5. Apreciação e deliberação sobre pauta alusiva à 6ª Reunião Ordinária do Consepe de 2025;
6. Outras ocorrências.

Data: 16/6 (segunda-feira).

Horário: às 08h30min.

Local: via Google Meet.

Mossoró - RN, 12 de junho de 2025.

Francisco Edcarlos Alves Leite
Presidente



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação

PONTO I

- Apreciação e deliberação sobre a ata da 4ª reunião ordinária do Comitê de Graduação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

ATA DA QUARTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

1 Aos quinze dias do mês de abril, do ano de dois mil e vinte e cinco, às oito horas
2 e trinta minutos, reuniram-se, através do Google Meet, os membros do Comitê de
3 Graduação da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA – sob a
4 presidência do Pró-Reitor de Graduação, o Professor **Francisco Edcarlos Alves**
5 **Leite**, para deliberarem sobre a pauta da quarta reunião ordinária de dois mil e
6 vinte e cinco. Estiveram presentes os membros: **Francisco Alves da Silva**
7 **Júnior** - Centro de Engenharias - (CE); **Juliana Rocha Vaez** - Centro de Ciências
8 Biológicas e da Saúde - (CCBS); **Jairo Rocha Ximenes Ponte** - Centro de
9 Ciências Sociais Aplicadas e Humanas - (CCSAH); **Enai Taveira da Cunha** -
10 Centro Multidisciplinar de Angicos - (CMA); **Kize Arachelli de Lira Silva** - Centro
11 Multidisciplinar de Caraúbas - (CMC); **Davi da Costa Almeida** - Núcleo de
12 Educação à Distância (NEaD); **Elys Gardênia de Freitas Lopes** - Representante
13 Técnico-Administrativa; e **Johnnatan Fernandes da Silva Mota** - Representante
14 Discente. Ao constatar o quórum legal, o Presidente da reunião, Professor
15 **Francisco Edcarlos Alves Leite**, declarou aberta a reunião e apresentou as
16 justificativas de ausências do Professor **Odacir Almeida Neves**, das Professoras
17 **Luciana Dantas Mafra**, **Joseane Dunga da Costa** e **Ellen Priscila Nunes de**
18 **Souza** bem como da Servidora Técnico-Administrativa **Kelly Cristina de**
19 **Medeiros da Silva** e colocou-as em discussão. Em não havendo, o Presidente
20 submeteu-as à votação, cujo resultado consistiu em: **Sim** - 06; **Não** - 00 e
21 **Abstenção** - 01. Na sequência, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos**
22 **Alves Leite**, expôs e colocou em discussão a **pauta da 4ª Reunião Ordinária:**
23 **Ponto I** - Apreciação e deliberação sobre a ata da 3ª reunião ordinária de 2025 do
24 Comitê de Graduação; **Ponto II** - Apreciação e deliberação sobre Programas de
25 Componente Curriculares – PGCC's; **Ponto III** - Apreciação e deliberação sobre
26 minuta e relatório que dispõem sobre análise de alteração na Resolução
27 Consepe/Ufersa nº 003/2014, de 22 de abril de 2014; **Ponto IV** - Apreciação e
28 deliberação sobre pauta alusiva à 4ª Reunião Ordinária do Consepe de 2025; e
29 **Ponto V** - Outras ocorrências. Diante da ausência de discussões, o Presidente,
30 Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, conduziu a pauta à votação, cuja
31 aprovação ocorreu por unanimidade. Depois, colocou o primeiro ponto em
32 discussão. Em não havendo, encaminhou-o à votação, de maneira que se obteve
33 o seguinte resultado: **Sim** - 03; **Não** - 00 e **Abstenções** - 03. Posteriormente, o
34 Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, apresentou o segundo
35 ponto de pauta, disponibilizando-o para apreciação. A Professora **Juliana Rocha**
36 **Vaez** disse que alguns PGCC's estavam fora da margem, e o Professor Edcarlos
37 disse que pediria à diretora da DAA, Professora **Luciana Freitas de Medeiros**
38 **Mendonça**, para reimprimi-los, a fim de enviá-los ao Consepe. A Professora **Enai**
39 **Taveira da Cunha** relatou que, em alguns PGCC's, especialmente aqueles da
40 área de Cálculo, a ementa diferia do conteúdo programático. O Presidente,
41 Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, ficou de checar essa situação, junto
42 ao NEAD, bem como repassar as colocações da Professora **Enai Taveira da**
43 **Cunha**, em tempo de que os PGCC's pudessem ser analisados na 4ª Reunião



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

ATA DA QUARTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

44 Ordinária do Consepe. O Professor Davi **da Costa Almeida**, diretor do NEAD,
45 explicou que os PGCC's de Cálculo precisavam ser averiguados diretamente
46 pelos servidores do departamento, setor onde esses PGCC's já haviam sido
47 aprovados. A Professora **Juliana Rocha Vaez** acrescentou que os objetivos dos
48 PGCC's de Cálculo precisavam ser revisados. Cessadas as discussões, o ponto II
49 foi votado, e, se ocorresse aprovação, foi consenso que o seria com ressalvas. O
50 resultado consistiu em: **Sim** - 03; **Não** - 00 e **Abstenções** - 02. Na sequência, o
51 Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, passou ao ponto de
52 pauta III, e esclareceu que a resolução em pauta, na minuta desse ponto, é a
53 Resolução Consepe/Ufersa nº 003/2014, de 22 de abril de 2014, que trata de
54 reingresso, reopção, portadores de diploma e transferência. Esclareceu que a
55 comissão fora formada com o fim de atualizá-la. Explicou que, a partir dos
56 debates, a comissão sugeriu algumas propostas, como a reserva de vagas
57 destinadas às pessoas com mais de quarenta anos, sendo portadora de diplomas,
58 e outras questões. Porém, os membros dessa comissão, que são coordenadores
59 de cursos, entenderam que seria necessário um debate mais aprofundado em
60 relação à minuta em questão. Para isso, pontuaram que o Consepe deveria
61 aprovar uma comissão ampla, composta por coordenadores representantes de
62 todos os cursos da Instituição, representante da CPPS, da Prograd e do Setor
63 Jurídico da Ufersa. Dessa forma, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos**
64 **Alves Leite**, explicou que a única alteração proposta pela comissão em questão
65 consistiu na alteração do anexo da resolução, a saber: **na área de cursos**
66 **considerados afins para o Curso de Ciência & Tecnologia, foi proposto o**
67 **acréscimo de Ciências Sociais Aplicadas**. A redação, na íntegra, contemplaria
68 as áreas de Ciências Exatas e Naturais, Engenharias e Ciências Sociais
69 Aplicadas como que afins a C & T, permitindo que graduados nessas três áreas
70 pudessem entrar nesse curso. Após os esclarecimentos, o Presidente, Professor
71 **Francisco Edcarlos Alves Leite**, colocou o ponto de pauta em discussão. Em
72 não havendo, disponibilizou-o para votação, obtendo-se o seguinte resultado: **Sim**
73 - 06; **Não** - 01 e **Abstenção** - 00. Na sequência, o Presidente, Professor
74 **Francisco Edcarlos Alves Leite**, passou ao ponto de pauta IV, analisando,
75 especificamente, os pontos de pauta da 4ª Reunião Ordinária do Consepe que
76 dizem respeito à Graduação. Assim, disponibilizou, para votação o ponto II dessa
77 reunião, que diz respeito aos PGCC's. O resultado consistiu em: **Sim** - 05; **Não** -
78 00 e **Abstenção** - 01. Depois, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos**
79 **Alves Leite**, apresentou o ponto III da pauta da reunião do Consepe, e o
80 disponibilizou para discussão: **Apreciação e deliberação sobre minuta que**
81 **regulamenta a solicitação de quebra de pré-requisito e abertura de turma**
82 **especial/individual nos cursos de graduação da Universidade Federal Rural**
83 **do Semi-Árido – Ufersa**. Diante da ausência de discussões, os membros do
84 comitê deliberaram sobre o parecer do relator da minuta em questão, o Professor
85 **Wesley de Oliveira Santos**, de maneira que o resultado consistiu em: **Sim** - 03;
86 **Não** - 00 e **Abstenções** - 03. Posteriormente, o Presidente, Professor **Francisco**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

ATA DA QUARTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

87 **Edcarlos Alves Leite**, apresentou a minuta, especificamente, e explicou que, no
88 caso de alterações, colocaria-se uma contra a outra, em votação. Em relação ao
89 art. 1º da minuta, o Presidente, Professor **Franisco Edcarlos Alves Leite**, abriu
90 para discussão, o texto original, as propostas dos **Professores Albenes** e
91 **Josemir**. Após alguns comentários, conduziu esse artigo à votação, obtendo-se o
92 seguinte resultado: **Texto original** - 00; **Albenes** - 05; **Josemir** - 00; e
93 **Abstenções** - 02. Posteriormente, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos**
94 **Alves Leite**, apresentou o art. 2º, em seu texto original, bem como as alterações
95 propostas, conduzindo-as à apreciação. Depois de algumas colocações, o
96 Presidente submeteu esse artigo à votação, de maneira que o resultado consistiu
97 em: **Texto original** - 02; **Professor Albenes** - 00; e **Abstenções** - 04. Na
98 sequência, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**,
99 disponibilizou o art. 3º, em sua proposta original, e as propostas dos **Professores**
100 **Albenes** e **Josemir**. Após as discussões, o Presidente conduziu-as à votação, de
101 tal forma que o resultado consistiu em: **Proposta original** - 00; **Professor**
102 **Albenes** - 04; **Professor Josemir** - 02; e **Abstenção** - 00. Posteriormente, o
103 Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, disponibilizou, para
104 discussão, o art. 4º. Após os comentários, esse artigo foi votado, obtendo-se o
105 seguinte resultado: **Relator** - 01; **Professor Josemir** - 02; e **Abstenções** - 04.
106 Depois, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, disponibilizou,
107 para votação, o §1º do art. 4º, cujas propostas foram a **original** e a do **Professor**
108 **Josemir**. Após as discussões, foram votadas, obtendo-se o seguinte resultado:
109 **Texto original** - 05; **Professor Josemir** - 01; e **Abstenção** - 01. Na sequência,
110 apresentou, para discussão, o §2º do art. 4º. Posteriormente, as propostas foram
111 votadas, obtendo-se o seguinte resultado: **Texto original** - 00; **Relator** - 00;
112 **Professor Josemir** - 02; e **Abstenções** - 06. Depois, o Presidente, Professor
113 **Francisco Edcarlos Alves Leite**, passou ao capítulo segundo, art. 5º. Após as
114 discussões, suas propostas foram votadas: **Texto original** - 00; **Professor**
115 **Albenes** - 07; e **Abstenção** - 01. Dando prosseguimento à minuta, o Presidente,
116 **Francisco Edcarlos Alves Leite**, apresentou o §1º do art. 5º. Não havendo
117 discussões, apresentou suas propostas para votação: **Texto original** - 00;
118 **Professor Josemir** - 02; e **Abstenções** - 04. Na sequência, os membros do
119 Comitê analisaram o §2º do art. 5º. Após as discussões, percebeu-se que a
120 proposta do **Professor Albenes** era semelhante à original, modificando-se
121 apenas a enumeração de informações, de incisos para parágrafos. Dessa forma,
122 foram votadas as seguintes propostas: **Original/Albenes** - 04; **Professor**
123 **Josemir** - 00; e **Abstenção** - 00. Posteriormente, os integrantes do Comitê de
124 Graduação analisaram o inciso I, do §2º do art. 5º. Após as discussões, as
125 propostas de votação foram: **Proposta original** - 00; **Texto do relator/Albenes** -
126 05; e **Abstenção** - 01. Na sequência, o Presidente, Professor **Francisco**
127 **Edcarlos Alves Leite**, apresentou o inciso II do §2º do art. 5º para o qual houve
128 as seguintes propostas: **Original** - 00; **Professor Albenes** - 02 e **Abstenções** -
129 02. No que concerne ao §3º do art. 5º, esse parágrafo havia sido aprovado no



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

ATA DA QUARTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

130 inciso segundo, cuja proposta consistiu em aprovar a mudança do §3º para inciso.
131 Na sequência, os membros do Comitê de Graduação votaram as proposições
132 apresentadas pelo **Professor Josemir**, que consistem na criação dos §3º, §4º e
133 §5º atrelados ao art. 5º. A votação pautou-se nas seguintes propostas: **Criação**
134 **de parágrafos** - 02; **Não-criação de parágrafos** - 00; e **Abstenções** - 03. No
135 que concerne ao §4º do art.5º, através da sugestão do **Professor Albenes**,
136 passou a ocupar o inciso III do §1º do art.5º. Na sequência, foi votado o texto do
137 antigo art. 5º, §4º, cujas propostas consistiram em: **Texto original** - 02; **Professor**
138 **Albenes** - 00; **Professor Josemir** - 00; e **Abstenções** - 02. O §5º do art. 5º
139 contou com as seguintes propostas: **Texto original/Professor Josemir** - 00;
140 **Professor Albenes** - 03; e **Abstenções** - 02. Posteriormente, o Presidente,
141 Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, apresentou, para votação, o §6º do
142 art. 5º: **Proposta original/Professor Josemir** - 00; **Professor Albenes** - 03; e
143 **Abstenção** - 01. Quanto ao art. 6º, foram elencadas as seguintes propostas:
144 **Original** - 00; **Professor Albenes** - 03; e **Abstenção** - 01. No que diz respeito ao
145 parágrafo único do art 6º, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves**
146 **Leite**, apresentou as propostas: **Original** - 00; **Professor Albenes** - 03; e
147 **Abstenções** - 02. Já para o art. 7º, foram encaminhadas, para votação, a
148 **proposta original** e a do **Professor Albenes**, cujo resultado consistiu em
149 **Proposta original** - 00; **Prof. Albenes** - 03; e **Abstenção** - 01. Depois, foi
150 analisado o §2º do Art. 7º: houve a **proposta original** - 01; e a do **Professor**
151 **Albenes** - 00, além de **abstenções** - 03. Para o §4º do art. 7º, o Presidente,
152 **Francisco Edcarlos Alves Leite**, elencou a **Proposta do Relator** - 00; do
153 **Professor Albenes** - 03; e **Abstenção** - 01. Já para o art. 8º, foram consideradas
154 as seguintes propostas: **Texto Original** - 00; **Professor Josemir** - 02 e
155 **Abstenções** - 04. Posteriormente, foi votada a proposta do **Professor Josemir**
156 de criação do §5º do art. 8º cujas propostas consistiram em: **Criar** - 01; e **Não-**
157 **Criar** - 00; e **Abstenções** - 03. Na sequência, o Presidente, Professor **Francisco**
158 **Edcarlos Alves Leite**, disponibilizou o art. 9º para votação, com as seguintes
159 propostas: **Proposta Original** - 02; **Professor Albenes** - 00; **Professor Josemir**
160 - 00; e **Abstenções** - 02. Quanto ao inciso I do art. 9º, foram votadas: **Proposta**
161 **Original** - 00; **Professor Albenes** - 04; e **Abstenções** - 02. No que tange ao
162 inciso II do art. 9º, existiram: **Proposta Original** - 00; **Professor Albenes** - 04; e
163 **Abstenção** - 01. Depois, os membros do Comitê votaram a permanência dos
164 incisos III e IV *versus* a possibilidade de transformação desses incisos em
165 parágrafos, cujo resultado consistiu em: **Incisos** - 00; **Parágrafos** - 03 e;
166 **Abstenções** - 02. Na sequência, foi encaminhado para votação, o inciso V do art.
167 9º: **Proposta Original** - 00; **Professor Josemir** - 02; e **Abstenções** - 02. No que
168 diz respeito ao inciso VII do art. 9º, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos**
169 **Alves Leite**, apresentou, para votação, as seguintes propostas: **Proposta do**
170 **Relator** - 02; **Professor Albenes** - 00; e **Abstenções** - 03. Sobre o inciso VIII do
171 art. 9º, votaram-se as propostas: manter a **proposta do Professor Albenes** (já
172 aprovada anteriormente) de transformação desse inciso no §4º e a **proposta de**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

ATA DA QUARTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

173 **supressão do referido inciso**, advinda do **Professor Josemir**. A proposta do
174 **Professor Albenes** foi a escolhida, com um voto, havendo, também, 03
175 **abstenções**. No que concerne o art. 10, houve duas propostas: **mantê-lo versus**
176 a Proposta do **Professor Josemir** de **suprimi-lo**, juntamente com o parágrafo
177 único. A primeira proposta foi aprovada com 2 votos, havendo, também, três
178 **abstenções**. Depois, foi encaminhado para votação o parágrafo único do art. 10:
179 **Proposta Original - 02; Professor Albenes - 00; e Abstenção - 01**. Na
180 sequência, foi encaminhado, para votação, o art. 11, com as seguintes propostas:
181 Texto original; Professor Albenes, com proposta de, no máximo, 5 discentes por
182 turma especial, além de criação de §1º e §2º para o art. 11. O resultado consistiu
183 em: **Texto Original - 00; Professor Albenes - 03; e Abstenções - 02**. Para o art.
184 12, foram encaminhadas a **Proposta Original - 02; do Professor Albenes - 00; e**
185 **Abstenções - 02**. No que concerne ao art.13, o Presidente, Professor **Francisco**
186 **Edcarlos Alves Leite**, apresentou: a **Proposta Original - 00; do Professor**
187 **Albenes - 00; Professor Josemir - 04** (de exclusão desse artigo, pois a
188 informação já aparece em outras partes da minuta) e **Abstenções - 00**. Na
189 sequência, passou-se ao Capítulo IV, Art. 14: **Proposta Original - 03; Professor**
190 **Albenes - 00; e Abstenção - 01**. Finalizada a análise da minuta em questão, o
191 Presidente, Professor, **Francisco Edcarlos Alves Leite**, passou ao Ponto de
192 pauta V - outras ocorrências. Em não havendo demandas, o presidente fez apelo
193 aos membros para que assinassem as atas referentes à 1ª e 2ª reuniões
194 ordinárias, disponíveis no Sipac. Não havendo mais nada a ser discutido, o
195 Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, agradeceu pela presença
196 de todos, deu por encerrada a reunião às onze horas e dezenove minutos, e eu,
197 **Eliana Carlos da Silva**, Técnica em Assuntos Educacionais da Pró-Reitoria de
198 Graduação, lavrei a presente ata, que será assinada por mim e pelos demais
199 presentes, quando aprovada.

200 **Presidente do Comitê de Graduação:** Professor Francisco Edcarlos Alves Leite;
201 **Representantes Docentes de cada Unidade Acadêmica da UFRSA:**
202 **CE - Francisco Alves da Silva Júnior;**

203 _____
204 **CCSAH - Jairo Rocha Ximenes Ponte;**

205 _____
206 **CCBS - Juliana Rocha Vaez;**

207 _____
208 **CMC - Enai Taveira da Cunha;**

209 _____
210 **CMC - Kize Arachelli de Lira Silva;**

211 _____
212 **NEaD - Davi da Costa Almeida;**

213 _____
214 **Representante Técnico-Administrativa - Elys Gardênia de Freitas Lopes;**

215 _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

ATA DA QUARTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

216 **Representante Discente** - Johnnatan Fernandes da Silva Mota;
217 _____
218 **Técnica em Assuntos Educacionais da Pró-Reitoria de Graduação** - Eliana
219 Carlos da Silva _____.



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação

PONTO II

- Apreciação e deliberação sobre a ata da 1ª reunião extraordinária do Comitê de Graduação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

**ATA DA PRIMEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO
DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO**

1 Aos sete dias do mês de maio, do ano de dois mil e vinte e cinco, às quinze
2 horas, reuniram-se, através do Google Meet, os membros do Comitê de
3 Graduação da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFRSA – sob a
4 presidência do Pró-Reitor de Graduação, o Professor **Francisco Edcarlos Alves**
5 **Leite**, para deliberarem sobre a pauta da primeira reunião extraordinária de dois
6 mil e vinte e cinco. Estiveram presentes os membros: **Josemir de Souza**
7 **Gonçalves** - Centro de Ciências Agrárias - (CCA); **Paulo Gustavo da Silva** -
8 Centro de Ciências Sociais Aplicadas e Humanas - (CCSAH); **Enai Taveira da**
9 **Cunha** - Centro Multidisciplinar de Angicos - (CMA); **Luciana Dantas Mafra** -
10 Centro Multidisciplinar de Caraúbas - (CMC); **Joseane Dunga da Costa** - Centro
11 Multidisciplinar de Pau dos Ferros - (CMPF); **Davi da Costa Almeida** - Núcleo de
12 Educação à Distância (NEaD); e **Kelly Cristina de Medeiros da Silva** -
13 Representante Técnico-Administrativa. Ao constatar o quórum legal, o Presidente
14 da reunião, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, declarou aberta a reunião
15 e apresentou a justificativa de ausência do Professor **Jairo Rocha Ximenes**
16 **Ponte** e colocou-a em discussão. Em não havendo, o Presidente submeteu-a à
17 votação, cujo resultado consistiu em: **Sim** - 06; **Não** - 00 e **Abstenção** - 00. Na
18 sequência, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, expôs e
19 colocou em discussão o ponto de **pauta único da 1ª Reunião Extraordinária:**
20 **Apreciação e deliberação sobre a indicação de parecerista voltado(a) à**
21 **análise do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental,**
22 **Campus Angicos.** Diante da ausência de discussões, o Presidente, Professor
23 **Francisco Edcarlos Alves Leite**, conduziu a pauta à votação, cuja aprovação
24 ocorreu por unanimidade. Depois, o Presidente, Professor **Francisco Edcarlos**
25 **Alves Leite**, explicou que se trata de um curso novo para o *Campus* de Angicos,
26 cujo Projeto Político Pedagógico – PPC – já havia sido revisado pela Equipe
27 Pedagógica da Prograd, estando disponível para tramitação nos conselhos, tendo
28 por finalidade a criação do curso. O Presidente, Professor **Francisco Edcarlos**
29 **Alves Leite**, esclareceu que, para o curso em questão, já existem algumas vagas
30 para docentes, advindo daí a necessidade de uma reunião extraordinária, no
31 Comitê de Graduação, pois, após sua aprovação no Consepe, o *Campus* Angicos
32 já poderá dar prosseguimento ao concurso público. O presidente ressaltou a
33 necessidade de escolha do relator para o PPC do Curso Superior de Tecnologia
34 em Gestão Ambiental, conforme reza a resolução que rege o Comitê de
35 Graduação. O Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, perguntou
36 aos membros como ocorria a escolha do relator e, diante disso, abriu para debate
37 o critério quanto à escolha do parecerista. O Professor **Josemir de Souza**
38 **Gonçalves** esclareceu que, em situações anteriores, havia uma conversa
39 informal entre os membros do Comitê de Graduação para escolha do relator.
40 Acrescentou que a antiga Pró-Reitora, Professora **Carolina Malala Martins**,
41 conversava previamente com o determinado candidato à relatoria, de maneira
42 que, na reunião, já havia a sugestão de um nome, que seria referendado. Na
43 ocasião, o referido professor sugeriu que se poderia realizar uma espécie de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

**ATA DA PRIMEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO
DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO**

44 rodízio entre os membros do Comitê, para que todos pudessem ser relatores de
45 cursos a serem apreciados por este Comitê de Graduação. O Presidente,
46 Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, pediu àquelas pessoas que tivessem
47 disponibilidade para assumir o compromisso da relatoria que se manifestassem. A
48 Servidora Técnico-Administrativa **Kelly Cristina de Medeiros da Silva** explicou
49 que, de acordo com a Instrução Normativa nº 02/2024, o prazo destinado à
50 elaboração do parecer é de 30 dias, podendo ser prorrogável por igual período. O
51 Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, pediu para que o
52 Professor **Josemir de Souza Gonçalves** realizasse considerações acerca do
53 parecer por ele realizado sobre a atualização do PPC de Medicina Veterinária. O
54 professor relatou que precisou se debruçar sobre os documentos das instâncias
55 da Prograd relacionados à avaliação prévia do PPC, advindo daí diálogos com
56 servidores da Prograd, com a coordenação do curso e com o NDE. Disse que
57 procurou seguir o check list proposto pelo Setor Pedagógico, verificando se os
58 seus itens estavam sendo contemplados no PPC, sempre com o fim de checar se,
59 o que consta no PPC, estava de acordo com o que é estabelecido com as
60 normativas que regem determinado curso e, em caso de discordância, vir a propor
61 as modificações e sugestões. A Servidora Técnico-Administrativa **Kelly Cristina**
62 **de Medeiros da Silva** confirmou que o Setor Pedagógico dispõe de parâmetros
63 os quais o relator deve considerar na elaboração do relatório sobre o PPC. No
64 que concerne ao PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gestão
65 **Ambiental**, disse que se trata de um documento mais simples, pois, como é um
66 curso novo, seu PPC não dispõe de portaria de estrutura curricular. Acrescentou
67 que o documento dispõe de um relatório de viabilidade técnica elaborado pela
68 comissão que elaborou o PPC, a fim de justificar a implantação do curso no
69 município de Angicos. Cessadas as discussões, o Presidente, Professor
70 Francisco Edcarlos Alves Leite, pediu que os membros se candidatassem à
71 função de relator do PPC. O Professor **Josemir de Souza Gonçalves** colocou-se
72 à disposição, vindo a ser candidato único para a empreitada em questão. Os
73 membros do comitê votaram a indicação do Professor **Josemir de Souza**
74 **Gonçalves** para atuar como parecerista, de maneira que o resultado consistiu na
75 sua aprovação por unanimidade. Não havendo mais nada a ser discutido, o
76 Presidente, Professor **Francisco Edcarlos Alves Leite**, agradeceu ao Professor
77 **Josemir de Souza Gonçalves** pela disponibilidade junto à relatoria do PPC e a
78 todos pela presença na reunião em questão. Deu por encerrada a reunião às
79 quinze horas e dezoito minutos, e eu, **Eliana Carlos da Silva**, Técnica em
80 Assuntos Educacionais da Pró-Reitoria de Graduação, lavrei a presente ata, que
81 será assinada por mim e pelos demais presentes, quando aprovada.

82 **Presidente do Comitê de Graduação:** Professor Francisco Edcarlos Alves Leite;
83 **Representantes Docentes de cada Unidade Acadêmica da UFRSA:**
84 **CCA** - Josemir de Souza Gonçalves;

85
86 **CCSAH** - Paulo Gustavo da Silva;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
COMITÊ DE GRADUAÇÃO

**ATA DA PRIMEIRA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E CINCO
DO COMITÊ DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO**

87

CMC - Enai Taveira da Cunha;

88

89

CMC - Luciana Dantas Mafra;

90

91

CMPF - Joseane Dunga da Costa;

92

93

NEaD - Davi da Costa Almeida;

94

95

Representante Técnico-Administrativa - Kelly Cristina de Medeiros da Silva;

96

97

Técnica em Assuntos Educacionais da Pró-Reitoria de Graduação - Eliana
Carlos da Silva _____.

98

99



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação

PONTO III

- Apreciação e deliberação sobre Programas de Componente Curriculares – PGCC's.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PARECER

Trata-se da solicitação enviada pelos Departamentos dos *Campi* Mossoró, Angicos, Caraúbas e Pau dos Ferros, que encaminharam, para análise, os Programas Gerais de Componentes Curriculares abaixo relacionados:

	Código	Componente Curricular
1	VEG0198	ENTOMOLOGIA E PARASITOLOGIA VEGETAL (1200678)
2	MAF2568	MANEJO E CONSERVAÇÃO DE ÁREAS SILVESTRES
3	MAF2634	SILVICULTURA DE FLORESTAS NATIVAS E IMPLANTADAS
4	ACS0546	TECNOLOGIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
5	MCA2111	ANIMAL I TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
6	MCA2115	ANIMAL II

Mossoró – RN, 12 de junho de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br FRANCISCO EDCARLOS ALVES LEITE
Data: 12/06/2025 16:55:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Francisco Edcarlos Alves Leite
Pró-Reitor de Graduação

Componente Curricular: VEG0198 - ENTOMOLOGIA E PARASITOLOGIA VEGETAL (1200678)

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS E FLORESTAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Morfologia geral dos insetos. Anatomia interna e fisiologia dos insetos. Biologia geral dos insetos. Taxonomia geral dos insetos. Noções sobre acarologia. Métodos de resistência de plantas. Controle microbiano de insetos.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2024.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

1. Proporcionar as bases teóricas e científicas da importância dos insetos;
2. Descrever os principais métodos de coleta e preservação de insetos;
3. Conhecer e identificar os principais aspectos morfológicos externos e internos dos insetos;
4. Conhecer e discutir a reprodução, crescimento e desenvolvimento dos insetos;
5. Discutir os principais fatores que influenciam no desenvolvimento dos insetos;
6. Identificar as principais ordens e algumas famílias de importância na produção vegetal;
7. Métodos de resistência de plantas aos insetos de importância agrícola;
8. Controle microbiano de insetos de importância agrícola;
9. Controle comportamental de insetos de importância agrícola;
10. Taxonomia, sistemática e filogenia de insetos;
11. Noções sobre acarologia, ácaros de importância agrícola.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Importância de Diversidade dos Insetos a) Objetivo Geral b) Conceitos c) Importância dos insetos d) Fatores que interferem na biodiversidade	14	5
	Coleta, Preservação e Curadoria de Insetos a) Importância da coleta de insetos b) Métodos e técnicas de coleta de insetos c) Preservação e curadoria de coleções entomológicas		
	Anatomia Externa dos Insetos a) Importância b) Cutícula e produção de cores c) Tagmose, estruturas e apêndices: cabeça, tórax e abdome		
	Anatomia Interna e Fisiologia dos Insetos I a) Sistemas muscular, nervoso, endócrino e circulatório		
II	Anatomia Interna e Fisiologia dos Insetos II a) Sistemas traqueal, digestivo, excretor e reprodutor	10	5
	Reprodução dos Insetos b) Junção dos sexos c) Corte e seleção sexual d) Cópula e competição espermática e) Tipos de oviposição f) Modos atípicos de reprodução		
	Desenvolvimento e Ciclos de Vida dos Insetos I g) Crescimento e metamorfose h) Padrões e fases do ciclo de vida i) Processo e controle da muda		

	j) Voltinismo e dormência k) Efeitos ambientais no desenvolvimento		
III	Métodos de Resistência de Plantas aos insetos a) Introdução a resistência de plantas b) Tipos de pseudoresistências de plantas c) Tipos de resistências de plantas d) Causas das resistências de plantas Controle microbiano de insetos a) Introdução e histórico do controle microbiano de insetos b) Aplicabilidade do controle microbiano de insetos c) Bactérias, vírus, nematoides e fungos como agentes de controle microbiano de insetos d) Casos de sucesso Controle comportamental de insetos a) Introdução e histórico do controle comportamental de insetos b) Conceitos c) Tipos de semioquímicos d) Aplicabilidade do controle comportamental de insetos e) Casos de sucesso Taxonomia, Sistemática e Filogenia a) Introdução e importância da taxonomia, sistemática e filogenia b) Hexápodes atuais c) Principais ordens da classe Insecta de importância agrônômica Noções sobre acarologia de importância vegetal a) Introdução b) Taxonomia, bioecologia e importância na produção vegetal	21	5

Competências e Habilidades

Os discentes deverão desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- 1) Aprender a reconhecer a importância dos insetos, principalmente, em relação a função que eles desempenham no ambiente.
- 2) Ser capaz de identificar as principais ordens de insetos, bem como algumas famílias de importância na produção vegetal.
- 3) Desenvolver habilidades para realizar coletas de insetos de diferentes grupos taxonômicos, bem como aplicar as técnicas que permitam a sua preservação.
- 4) Aprender a reconhecer técnicas de resistência, comportamental e microbiano no controle de insetos pragas de importância agrícola.
- 5) A importância da taxonomia, sistemática e filogenia nos estudos dos insetos;
- 6) Reconhecer ácaros de importância na produção vegetal.
- 7) Possibilitar a construção de conhecimentos essenciais e necessários para a compreensão da entomologia aplicada dentro do campo de atuação profissional do discente.

Metodologia

Técnicas Metodológicas:

- 1) Desenvolver aulas expositivas e dialogadas.
- 2) Realizar atividades individuais e/ou em grupos.
- 3) Desenvolver atividades práticas em laboratório e no campo.
- 4) Realizar seminários.
- 5) Desenvolver exercícios em horários extraclasse.
- 6) Realizar visitas técnicas em campos agrícolas.

Recursos Didáticos:

- 1) Utilização de quadro-branco.
- 2) Kit multimídia.
- 3) Plataformas e aplicativos digitais.
- 4) Uso de material entomológico coletado no campo.
- 5) Microscópios estereoscópios.
- 6) Livro-texto da disciplina e pesquisas em internet.

Instrumentos de Avaliação:

- 1) Avaliações formativas: visando a realimentação no momento da aula através de perguntas e testes rápidos.
- 2) Avaliações somativas: aplicada ao término de cada módulo, visando verificar o nível de aprendizagem e sanar as deficiências.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

GALLO, D.; NAKANO, O.; SILVEIRA NETO, S.; CARVALHO, R.P.L.; BATISTA, G.C.; BERTI FILHO, E.; PARRA, J.R.P.; ZUCCHI, R.A.; ALVES, S.B.; VENDRAMIM, J.D.; MARCHINI, L.C.; LOPES, J.R.S.; OMOTO, C. Entomologia Agrícola. 3ª ed., Piracicaba: FEALQ, 2002, 920p.

GULLAN, P.J.; CRANSTON, P.S. Insetos: Fundamentos da Entomologia. 5ª ed. São Paulo: Roca, 2017. 460p.

TRIPLEHORN, C.A.; JOHNSON, N.F. Estudos dos Insetos. 2ª ed. [tradução All Tasks]. São Paulo: Cengage Learning, 2015, 766p.

Referências Bibliográficas Complementares

CARRANO-MOREIRA, A.F. Insetos: manual de coleta e identificação. 2ª ed. Rio de Janeiro: Technical Books, 2015, 369p.

COSTA, E.C.; D'AVILA, M.; CANTARELLI, E.B. Entomologia Florestal. 3ª. Ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2014. 254p.

FUJIHARA, R.T.; FORTI, L.C.; ALMEIDA, M.C. BALDIN, E.L.L. Insetos de Importância Econômica: guia ilustrado para identificação de famílias. Botucatu: FEPAF, 2016, 391p.

NAKANO, O. Armadilhas para Insetos. Piracicaba: FEALQ, 2010, 80p..

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 21/05/2025

Aprovado no 5ª Reunião Ordinária do DCAF

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS



EMITIDO EM 12/06/2025 11:27

Componente Curricular: MAF2568 - MANEJO E CONSERVAÇÃO DE ÁREAS SILVESTRES

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS E FLORESTAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Introdução e história das unidades de conservação e áreas protegidas, planejamento, execução e avaliação de projetos, manutenção, proteção e segurança dos recursos naturais e dos usuários, relações comunitárias, alternativas e viabilidades econômicas e sociais para as Reservas Extrativistas.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2024.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Apresentar aos alunos o histórico das unidades de conservação e áreas protegidas, bem como as legislações vigentes sobre o tema, formas de planejamento de planos de manejo de Unidades de Conservação.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Tópicos e Conteúdo da Unidade 1 Objetivos de áreas naturais protegidas O que são Unidades de conservação e o que elas representam As Unidades de Conservação no mundo Unidades de Conservação no Brasil O SNUC Categorias de Unidades de Conservação Proteção dos Biomas Brasileiros	15	5
II	Tópicos e Conteúdo da Unidade 2 Contribuição econômica das Unidades de Conservação Gestão Florestal no Brasil Conservação de recursos naturais no semiárido Planejamento, execução e avaliação de projetos em Unidades de Conservação	15	5
III	Tópicos e Conteúdo da Unidade 3 Roteiro metodológico de planejamento: Parque Nacional, Reserva Biológica e Estação ecológica Elaboração de um Plano de Manejo para Florestas Nacionais Seminários (Parques Eficientes)	15	5

Competências e Habilidades

O aluno ao terminar a disciplina deverá ter conhecimento sobre manejo de unidades de conservação e os objetivos de cada categoria, entender como funciona um plano de manejo em áreas protegidas, relacionar os conhecimentos conservacionistas com os meios de produção florestal.

Metodologia

A disciplina será dividida em atividades teóricas em sala de aula e aulas de campo em unidades de conservação. O aluno será avaliado com provas, seminários e relatórios de aulas de campo.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

. Biologia da conservação essências. . Rima. 2006. ISBN: 85-7656-089-5 (Broch.)

. Unidades de conservação: abordagens e características geográficas. 2.ed.. Bertrand Brasil. 2012. ISBN: 978-85-286-1371-1 (Broch.)

Bensusan, Nurit. Conservação da biodiversidade em áreas protegidas . . FGV. 2006. ISBN: 85-225-0549-7 (Broch.)

Referências Bibliográficas Complementares

Núcleo para excelência de unidades de conservação ambiental - NEXUCS. Unidades de conservação no Brasil: o caminho da gestão para resultados. . Rima . 2012. ISBN: 978-85-7656-236-8 (Broch.)

Begon, Michael. Ecologia de indivíduos a ecossistemas. . Artmed. 2007. ISBN: 978-85-363-0884-5 (Broch.)

Primack, Richard B.. Biologia da conservação . . E. Rodrigues. 2001. ISBN: 85-902002-1-3 (Broch.)

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 21/05/2025

Aprovado no 5ª Reunião Ordinária do DCAF

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação

Componente Curricular: MAF2634 - SILVICULTURA DE FLORESTAS NATIVAS E IMPLANTADAS

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS E FLORESTAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Ciclo de vida dos povoamentos florestais. Implantação de florestas nativas e implantadas. Fertilização. Manutenção. Cortes culturais de desbastes e desramas. Regeneração e reforma de povoamentos florestais. Aspectos socioeconômicos da silvicultura de espécies nativas para pequenos e médios produtores rurais. Desenvolvimento de programas de plantações florestais com espécies nativas. Plano Nacional de Silvicultura com Espécies Nativas e Sistemas Agroflorestais.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2024.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Conhecer tecnicamente e cientificamente os fundamentos de implantação, produção e manejo como suporte à exploração sustentável de florestas nativas e implantadas.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Unidade I – Introdução a Silvicultura - Esboço histórico sobre da Silvicultura Tropical - Recursos materiais e imateriais das florestas - O Sítio nos trópicos - Formações florestais nos trópicos - Influência antrópica nas florestas tropicais	15	5
II	Unidade II– Silvicultura especial nos trópicos - Pré-requisito e objetivos - Os sistemas silviculturais nas florestas tropicais higrófilas (perenifólias e caducifólias) - Reflorestamentos - Silvicultura em plantações madeireiras - Silvicultura em florestas tropicais xerófilas	15	5
III	Unidade III – Implantação e manutenção de povoamentos florestais - Escolha da espécie - Escolha do local - Amostragem do solo - Limpeza da área - Preparo do solo - Combate às formigas - Combate aos cupins - Escolha do espaçamento - Fertilização mineral - Plantio - Tratos culturais - Desbaste - Desrama - Brotação	15	5

Competências e Habilidades

Ao cursar a disciplina os futuros profissionais terão capacidade técnica e científica para executar atividades relacionada a intervenções sustentáveis, e regular, em áreas de florestas nativas e/ou implantadas, para que se obtenha o máximo de produtividade dos recursos materiais e imateriais providos pelas florestas. Além das intervenções, os profissionais terão capacidade de planejamento e gerenciamento de reflorestamentos com fins conservacionistas e/ou preservacionistas em áreas perturbadas ou degradadas por atividades antrópicas.

Metodologia

Nos nossos encontros, tomando como referência o conteúdo programático, haverá discussão, mediação e construção de ideias de forma dialogada para que os discentes tenham capacidade de discernimento e análise crítica das formas e arranjos de exploração racional dos recursos florestais em concomitância com a preservação e ou conservação do meio ambiente.

Os encontros serão conduzidos por meio de interações teóricas e práticas (visita técnica a propriedades rurais). Para os encontros teóricos será utilizado projetor de imagem multimídia e quadro branco como forma de transmitir conhecimento e, ao mesmo tempo, provocar a análise crítica sobre os temas abordados. As atividades práticas serão conduzidas por meio de visitas técnicas a propriedades rurais como forma de facilitação e, ou, interlocução do ensino e a aprendizagem.

As avaliações serão realizadas por meio de aplicação de exercícios teóricos, leitura de artigos e apresentação de seminários, e provas.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

Brançalion, Pedro Henrique Santin. Restauração florestal . . Oficina de Textos . 2015. ISBN: 978-857-7975-019-9 (Broch.)

Paiva, Haroldo Nogueira de. Cultivo de eucalipto: implantação e manejo. 2.ed.. Aprenda Fácil. 2013. ISBN: 978-85-62032-26-4 (Broch.)

Souza, Agostinho Lopes de. Florestas nativas: estrutura, dinâmica e manejo. . UFV. 2013. ISBN: 978-85-7269-463-6 (Broch.)

Referências Bibliográficas Complementares

Martins, Sebastião Venâncio. Recuperação de matas ciliares . 2.ed.. Aprenda Fácil. 2011. ISBN: 978-85-7601-223-8 (Broch.)

. Ecologia de florestas tropicais do Brasil . 2.ed. rev. e ampl.. UFV. 2012. ISBN: 978-85-7269-431-5 (Broch.)

Prado, Renato de Mello. Nutrição de plantas . . UNESP. 2008. ISBN: 978-85-7139-676-0 (Broch.)

Bertoni, José. Conservação do solo . 10.ed.. Ícone. 2017. ISBN: 978-85-274-0980-3(Broch.)

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 21/05/2025

Aprovado no 5ª Reunião Ordinária do DCAF

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação

Componente Curricular: ACS0546 - TECNOLOGIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Créditos: 4 créditos

Carga Horária: 60 horas

Unidade Responsável: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS

Tipo do Componente: DISCIPLINA

Ementa: Estudo das alterações dos alimentos; principais métodos de conservação de alimentos pelo calor, pelo frio, pelo controle de umidade, salga e defumação; composição química e propriedades do leite, análises, tratamentos e conservação do leite, industrialização do leite; queijo, manteiga, iogurte; composição da carne, transformação bioquímica na conservação músculo-carne, industrialização da carne, enlatados e embutidos, composição de pescados, industrialização e conservação de pescados.

Modalidade: Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2025.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Objetivo geral:

ESCOLHER as operações adequadas para a industrialização dos produtos de origem animal, a partir de critérios éticos e normativos, de forma a garantir a qualidade e segurança alimentar.

Objetivos específicos

- Reconhecer que as tecnologias de conservação e processamento dos alimentos acompanham a evolução da humanidade. E, a partir desse histórico, nomear as tecnologias de processamento dos alimentos de origem animal;
- Atentar para a alteração dos alimentos, reconhecendo suas causas, explicando como ocorrem e analisando, de forma crítica, as consequências para a indústria e para a saúde do consumidor;
- Identificar os fatores que interferem no crescimento microbiano em alimentos de origem animal, explicando como tais fatores acontecem, para aplicá-los na conservação e processamento dos alimentos de origem animal;
- Relacionar os tipos de conservação dos alimentos com os fatores que interferem no crescimento microbiano para propor o método de conservação mais adequado para cada situação e tipo de alimento de origem animal, justificando a escolha;
- Identificar as alterações que as etapas dos processamentos provocam na composição dos alimentos de origem animal, descrevendo e justificando cada etapa;
- Identificar a matéria-prima utilizada na industrialização dos produtos de origem animal, descrevendo a tecnologia e as etapas de fabricação aplicadas.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Definições e tipos de alterações dos alimentos de origem animal Fatores que interferem no crescimento microbiano em alimentos de origem animal Tipos de conservação aplicadas aos alimentos e produtos de origem animal	12	4
II	Características do leite e leites de consumo Tipos de leite de consumo Fabricação de leites fermentados, bebidas lácteas, queijos, manteigas e outros produtos de importância regional e nacional.	16	8
III	Características da carne e conversão de músculo em carne Salga, cura e cálculo de salmoura Processos gerais de produtos cárneos Tipos de produtos cárneos Industrialização de frango e ovos Industrialização de pescado	12	8

Competências e Habilidades

GERAIS (comportamentais):

- Tomada de decisões: para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. Visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e das práticas;
 - Comunicação: o que envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de tecnologia de comunicação e informação;
 - Liderança: aptidão para assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade;
- Educação permanente: aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e com o treinamento das futuras gerações de profissionais,.

ESPECÍFICAS (técnicas):

- Respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional na industrialização dos produtos de origem animal;
- Orientar, participar, tipificar e avaliar a tecnologia de produtos de origem animal, em todos os seus estágios de produção;
- Exercer a profissão de forma articulada ao contexto social, entendendo-a como uma forma de participação e contribuição social;
- Conhecer métodos de busca da informação, técnicas de investigação e elaboração de trabalhos técnicos, acadêmicos, científicos e de divulgação de resultados;
- Assimilar as mudanças conceituais, legais e tecnológicas ocorridas nos contextos nacional e internacional, considerando aspectos da inovação;
- Avaliar e responder com senso crítico as informações que são oferecidas durante seu processo de formação e no exercício profissional.

Metodologia

O conteúdo teórico será ministrado de forma presencial nos horários das aulas durante o semestre letivo. O registro da frequência nas aulas segue os dispositivos normativos vigentes, de modo que o/a discente deve estar presente no momento da chamada e permanecer na aula até o seu término para contabilizar a frequência.

As atividades práticas serão realizadas em forma de atividades de laboratório e/ou visitas técnicas às indústrias de produtos de origem animal, em dias e locais a serem definidos ao longo do semestre letivo e com a brevidade necessária para organização de todos. Os produtos fabricados pelas indústrias serão correspondentes aos temas abordados durante as aulas teóricas. Com vista à garantir as BPF e evitar as DTAs deve-se atender às seguintes recomendações:

Será obrigatório o uso de jaleco, calçado impermeável e touca descartável cobrindo todo cabelo e orelha, Sem uso de adornos,
Não poderá se manusear celulares e bolsas dentro das indústrias ou laboratórios.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

- CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060/>
- CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521466/>
- ORDÓÑEZ, J. A. (Ed.). Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Referências Bibliográficas Complementares

- FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582715260/>
- FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168091/pdf/0>
- FREITAS, José de Arimatéa. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em:
<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168116/pdf/0>
- GAVA, A. J.; FRIAS, J. R. G.; SILVA, C. A. B. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações. Nobel. 2008.
- MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. ISBN 9788536520810. Disponível em:
<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520810/>

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 20/05/2025

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação

Componente Curricular:	MCA2111 - TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I
Créditos:	5 créditos
Carga Horária:	75 horas
Unidade Responsável:	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS
Tipo do Componente:	DISCIPLINA
Ementa:	Microbiologia de produtos de origem animal. Rotulagem e embalagens. Síntese, obtenção higiênica, composição e propriedades físico-químicas do leite. Tratamentos e destinação de resíduos provenientes da ordenha e da indústria de laticínios. Métodos de conservação e transporte de leite e mel. Tipos de leite de consumo. Fabricação de derivados lácteos de importância nacional. Estrutura, composição e propriedades funcionais de mel. Processamento industrial de mel. Tratamentos e destinação de resíduos provenientes da ordenha e da indústria de laticínios. Controle de qualidade e segurança alimentar de leite, mel e derivados. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), legislação e inspeção do leite, mel, derivados e dos estabelecimentos produtores.
Modalidade:	Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2025.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Aplicar as operações adequadas para a obtenção, manipulação e industrialização de leite, mel e derivados, a partir de critérios éticos e normativos, visando a qualidade e segurança alimentar de acordo com a legislação vigente.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	Introdução a tecnologia e inspeção de alimentos Definições e tipos de alterações dos alimentos Fatores que interferem no crescimento microbiano Rotulagem e embalagens. Tendências de modernização do setor leite, mel e derivados.	15	0
II	Boas práticas na ordenha, composição do leite e propriedades físico-químicas. Conservação do leite pelo calor e pelo frio. Tipos de leite de consumo. Fabricação de leites fermentados, bebidas lácteas, queijos, manteigas e outros produtos relacionados.	15	15
III	Análises físico-químicas, microbiológicas e interpretação de exames de leite e mel. Condições higiênicas e sanitárias da obtenção e processamento do leite, mel e derivados. Doenças veiculadas pela ingestão de leite e derivados. Tratamentos e destinação de resíduos provenientes da ordenha e da indústria de laticínios. Legislação na inspeção de leite, mel e derivados. Rotina de inspeção e análise de risco de leite, mel e derivados. Análise dos pontos críticos de controle e programas de autocontrole na indústria de leite, mel e derivados.	15	15

Competências e Habilidades

Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas na recepção, manipulação e processamento dos produtos de origem animal, garantindo a qualidade e segurança alimentar;
Respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional da área de tecnologia e inspeção de produtos de origem animal;
Avaliar grau de bem-estar animal a partir de indicadores comportamentais e fisiológicos e de protocolos específicos na ordenha, bem com planejar e executar estratégias para a melhoria do bem estar animal;
Planejar, elaborar, executar, avaliar e gerenciar projetos de manejo e tratamento de resíduos oriundos dos laboratórios de análise de alimentos, do processamento de leite, mel e derivados;
Planejar, orientar, executar, participar, gerenciar, classificar, tipificar e avaliar a tecnologia de fabricação de produtos e subprodutos lácteos e de mel;
Planejar, avaliar, participar e gerenciar projetos do agronegócio e unidades agroindustriais produtoras e beneficiadoras de leite, mel e derivados;
Avaliar programas de análises de riscos, realizar inspeção, assistência técnica e auditorias, bem como elaborar e interpretar laudos periciais e técnicos nos campos de conhecimento da tecnologia e inspeção de leite, mel e derivados; e
Assimilar e aplicar as mudanças conceituais, legais e tecnológicas ocorridas nos contextos nacional e internacional, considerando aspectos da inovação na indústria de leite, mel e derivados.

Metodologia

O conteúdo teórico será ministrado de forma presencial nos horários das aulas durante o semestre letivo. O registro da frequência nas aulas segue os dispositivos normativos vigentes, de modo que o/a discente deve estar presente no momento da chamada e permanecer na aula do início até o seu término para contabilizar a frequência.

As atividades práticas serão realizadas em forma de visitas técnicas às indústrias de produtos de origem animal e atividades de laboratório, em dias e locais a serem definidos ao longo do semestre letivo e com a brevidade necessária para organização de todos. Os produtos fabricados pelas indústrias serão correspondentes aos temas abordados durante as aulas.

Sobre as visitas e atividades de laboratório, deve-se atender às seguintes recomendações:

- Obrigatório o uso de jaleco, calçado impermeável e touca descartável cobrindo todo cabelo e orelha;
- Sem uso de adornos;
- Não poderá se manusear celulares e bolsas dentro das indústrias ou laboratórios.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

ORDÓÑEZ, J. A. (Ed.). Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

REITAS, José de Arimatéa. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

NERO, Luís Augusto; CRUZ, Adriano Gomes da; BERSOT, Luciano dos Santos (ed.). Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). DECRETO No 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

MATIAS, F. et al. Mel no semiárido – qualidade e aplicações. Mossoró: EdUFERSA, 2018. 174p. Disponível em: <https://livraria.ufersa.edu.br/mel-no-semiarido-qualidade-e-aplicacoes-2/>

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 20/05/2025

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

Componente Curricular:	MCA2115 - TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL II
Créditos:	4 créditos
Carga Horária:	60 horas
Unidade Responsável:	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ANIMAIS
Tipo do Componente:	DISCIPLINA
Ementa:	Boas práticas na tecnologia do abate. Tecnologia e inspeção do abate das principais espécies de açougue de importância econômica para o país. Manejo e tratamento de resíduos oriundos do abate. Conversão do músculo em carne e composição bioquímica da carne. Conservação de carnes. Fabricação de produtos cárneos e derivados. Controle de qualidade e segurança alimentar de produtos cárneos e derivados. Legislação e inspeção dos produtos cárneos, derivados e de seus estabelecimentos produtores. Estrutura, composição e propriedades funcionais de ovos e mel. Processamento industrial, legislação e inspeção de ovos.
Modalidade:	Presencial

Dados do Programa

Ano-Período: 2025.1

Quantidade de Avaliações: 3

Objetivos

Aplicar as operações adequadas para a obtenção, manipulação e industrialização da carne e ovos, a partir de critérios éticos e normativos, visando a qualidade e segurança alimentar de acordo com a legislação vigente.

Conteúdo Programático

Unidade	Tópicos e Conteúdo	Nº de Horas	
		Teórico	Prático
I	História da evolução da inspeção de carne no mundo e no Brasil. Abate humanitário: boas práticas agropecuárias. Instalações e equipamentos relacionados ao abate. Tecnologia do abate das principais espécies de açougue de importância econômica. Legislação e inspeção ante-mortem e post-mortem. Doenças causadas pela ingestão de carnes e derivados. Controle de qualidade e segurança alimentar de derivados cárneos. Análise dos pontos críticos de controle (APPCC) e programas de autocontrole na industrialização de carnes e derivados. Abastecimento de água, tratamentos e destinação de resíduos do abate.	20	10
II	Conversão do músculo em carne e composição bioquímica da carne. Princípios gerais de conservação de carnes. Processos gerais da fabricação de produtos cárneos. Salga e cura de carnes. Tipos de produtos cárneos.	10	10
III	Estrutura, composição e propriedades funcionais e aspectos mercadológicos de ovos. Classificação comercial e avaliação de ovos. Conservação, legislação e inspeção de indústria de ovos.	5	5

Competências e Habilidades

Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas na recepção, manipulação e processamento de carne, ovos e derivados, garantindo a qualidade e segurança alimentar;
 Respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional da área de tecnologia e inspeção de carne, ovos e derivados;
 Avaliar grau de bem-estar animal a partir de indicadores comportamentais e fisiológicos e de protocolos específicos no abate, bem com planejar e executar estratégias para a melhoria do bem estar animal;

Planejar, elaborar, executar, avaliar e gerenciar projetos de manejo e tratamento de resíduos oriundos dos laboratórios de análise de alimentos, do processamento de carne, ovos e derivados;
Planejar, orientar, executar, participar, gerenciar, classificar, tipificar e avaliar a tecnologia de fabricação de produtos e subprodutos carnes e ovos;
Planejar, avaliar, participar e gerenciar projetos do agronegócio e unidades agroindustriais produtoras e beneficiadoras de carne, ovos e derivados;
Avaliar programas de análises de riscos, realizar inspeção, assistência técnica e auditorias, bem como elaborar e interpretar laudos periciais e técnicos nos campos de conhecimento da tecnologia e inspeção de carne, ovos e derivados; e
Assimilar e aplicar as mudanças conceituais, legais e tecnológicas ocorridas nos contextos nacional e internacional, considerando aspectos da inovação na indústria de carne, ovos e derivados.

Metodologia

O conteúdo teórico será ministrado de forma presencial nos horários das aulas durante o semestre letivo. O registro da frequência nas aulas segue os dispositivos normativos vigentes, de modo que o/a discente deve estar presente no momento da chamada e permanecer na aula do início até o seu término para contabilizar a frequência.

As atividades práticas serão realizadas em forma de visitas técnicas às indústrias de produtos de origem animal e atividades de laboratório, em dias e locais a serem definidos ao longo do semestre letivo e com a brevidade necessária para organização de todos. Os produtos fabricados pelas indústrias serão correspondentes aos temas abordados durante as aulas.

Sobre as visitas e atividades de laboratório, deve-se atender às seguintes recomendações:

- Obrigatório o uso de jaleco, calçado impermeável e touca descartável cobrindo todo cabelo e orelha;
- Sem uso de adornos;
- Não poderá se manusear celulares e bolsas dentro das indústrias ou laboratórios.

Referências Bibliográficas Obrigatórias

MANO, S.B. et al. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados. Niterói: UFF, 2006.

TERRA, N. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo : UNISINOS, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. (Ed.). Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Referências Bibliográficas Complementares

BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). DECRETO No 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

FREITAS BASTOS EDITORA; REVIELLO, Juliana da Silva (org.). Bem-Estar Animal: Fundamentos e Práticas. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2024. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>

APROVADO PELO DEPARTAMENTO EM 20/05/2025

APROVADO PELO CONSEPE EM

Para conferir as informações contidas neste documento, acesse https://sigaa.ufersa.edu.br/sigaa/public/componentes/busca_componentes.jsf, informando o código do componente curricular e o nível de ensino correspondente.

SIGAA | Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação

PONTO IV

- Apreciação e deliberação sobre os Calendários Acadêmicos da Graduação presencial, referentes aos semestres letivos 2026.1 e 2026.2.



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação

PONTO V

- Apreciação e deliberação sobre pauta alusiva à 6ª Reunião Ordinária do Consepe de 2025.



Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Comitê de Graduação

PONTO VI

- Outras ocorrências.