

A PROPOSTA DO CURSO SEQUENCIAL DE COMPLEMENTAÇÃO DE ESTUDOS EM TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DA UNIMEP

Taís H M Lacerda – tlacerda@unimep.br

Universidade Metodista de Piracicaba, FEAU/ Engenharia de Alimentos
Campus Santa Bárbara d'Oeste, Rod. Santa Bárbara d' Oeste, km 1,0
13450-000 Santa Bárbara d' Oeste - São Paulo

Valmir E Alcarde – valcarde@unimep.br

Ivana C S McKnight – imknight@unimep.br

Izrael Gressoni Junior – igresson@unimep.br

Resumo: *O ensino superior no Brasil vem sofrendo alterações e inovações quanto às modalidades a serem oferecidas. Aos cursos de graduação, programas de pós-graduação e de extensão, a LDB acrescentou uma nova alternativa que é a implementação de cursos sequenciais por campos do saber. Este trabalho relata a proposta para implantação de um curso sequencial de complementação de estudos na Universidade Metodista de Piracicaba. Trata-se de um curso superior de complementação de estudos em tecnologia e processamento de alimentos, coletivo, com 408 horas (24 créditos), vinculado ao curso de Engenharia de Alimentos da Faculdade de Engenharia, Arquitetura e Urbanismo da UNIMEP, que visa a capacitação profissionais à portadores de diplomas de segundo grau, graduados em Engenharia de Alimentos e outros profissionais atuantes em áreas afins. O oferecimento do curso veio atender a necessidade detectada junto ao parque industrial regional na área de tecnologia e processamento de alimentos. O curso tem como objetivo a qualificação de recursos humanos para atuação em indústrias de transformação de alimentos, interrelacionando a área de tecnologia com a engenharia de alimentos. Após a aprovação da proposta do curso pelo Conselho Universitário da UNIMEP, foi iniciado o levantamento do público alvo e promovida a divulgação do seu oferecimento para o segundo semestre de 2004. Este trabalho tem como objetivo apresentar a proposta curricular do curso Sequencial de Complementação de Estudos em Tecnologia e Processamento de Alimentos e a sua inter-relação com a grade curricular do curso de Engenharia de Alimentos da UNIMEP.*

Palavras-chave: *Curso sequencial, Complementação de estudos, Engenharia, Alimentos*

1. INTRODUÇÃO

A Universidade precisa redescobrir e redefinir a sua participação na sociedade construída ao longo do século XX, a sua missão histórica, social e política nas suas relações com os indivíduos e instituições da sociedade em que está inserida, com base nos desafios emergentes. Um grande desafio para a Universidade é à busca de alternativas que lhe permitam estar aberta e tornar possível um saber que capacite os diversos grupos sociais a tomar consciência das limitações e potencialidades, para com eles produzir e buscar novos conhecimentos, técnicas e competências que levem o indivíduo a analisar, planejar e construir o seu futuro como alguém que se encontrou e integrou na coletividade do seu grupo social, no exercício e na sua cidadania (HENZ, 2001).

Neste contexto, a Política Acadêmica da UNIMEP determina que a Universidade deve atuar junto à sociedade na construção da cidadania com conseqüente atuação na melhoria da qualidade de vida, através da formação de pessoal com qualificação adequada para atender a demanda na região.

O ensino superior no Brasil vem sendo avaliado para atender à regulamentação prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (lei nº 9394 de 20/12/1996). Esta lei quando disciplinou a abrangência dos cursos e programas da educação superior, trouxe inovações quanto às modalidades a serem oferecidas. Aos cursos de graduação, programas de pós-graduação e de extensão, a LDB acrescentou uma nova alternativa que é a implementação de cursos seqüenciais por campos do saber, os quais encontram-se previstos no item I, artigos 44, do capítulo IV da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Tais cursos constituem uma nova modalidade na área educacional, já devidamente regulamentada pela Resolução Nº 1 de 27/01/99, que vem sendo implantada em algumas universidades com o objetivo de reduzir as distâncias entre o mundo acadêmico e a realidade das empresas, além de facilitar o acesso dos menos privilegiados ao ensino superior.

Segundo VELLOSO (1998) em seu relato de parecer sobre Cursos Seqüenciais no Ensino Superior, a ausência de delineamento específico para a nova proposta convida a inovações que atendam às demandas por ensino pós-médio e superior, oriundas dos mais diferenciados setores sociais, abrindo oportunidades para a indispensável diversificação de nosso ensino superior, permitindo que a expansão das vagas alcance, em médio prazo, índices de matrícula comparáveis aos de outros países da América Latina com desenvolvimento sócio-econômico similar ao brasileiro.

Quanto a áreas do conhecimento e campos do saber, tais cursos caracterizam-se por sua abrangência específica. Os campos de saber dos cursos seqüenciais não se identificam com as tradicionais áreas do conhecimento, com suas aplicações ou com as áreas técnico-profissionais nas quais costumeiramente diplomam-se nossos estudantes. Pela definição do inciso I do art. 44, os cursos seqüenciais terão diferentes níveis de abrangência, sugerindo que campos de saber podem constituir-se a partir de elementos de mais de uma das áreas do conhecimento, de mais de uma de suas aplicações ou de mais de uma das áreas técnico-profissionais; campos de saber também podem estar contidos numa destas áreas do conhecimento, numa de suas aplicações ou numa das áreas técnico-profissionais.

Ainda segundo VELLOSO (1998), os cursos seqüenciais podem servir ao interesse de todos os que, possuindo um certificado de conclusão de ensino médio, buscam ampliar ou atualizar, em variado grau de extensão ou profundidade, seus horizontes intelectuais em campos das humanidades ou das ciências, ou mesmo suas qualificações técnico-profissionais, freqüentando o ensino superior sem necessariamente ingressar num curso de graduação. Dessa forma os cursos seqüenciais estão inseridos no contexto da educação continuada de terceiro grau, uma vez que indivíduos podem realizar vários cursos seqüenciais ao longo de sua vida. Cursos como estes podem permitir que o futuro graduado obtenha uma formação complementar à área de estudos que está seguindo. A aprovação neste conjunto de disciplinas lhe permitirá obter um certificado, além do seu diploma de graduação.

Os cursos de destinação coletiva, com variada duração, desde algumas semanas até vários meses letivos, também podem complementar estudos que foram realizados no ensino médio, ampliando horizontes intelectuais ou provendo uma iniciação profissional, visto que a aprovação no conjunto articulada de disciplinas que os compõem dão direito a certificado de curso superior. Para atender aos objetivos deste tipo de curso, os mesmos devem atender à demanda externa local, sem concorrer com os cursos regulares, mas sim abrindo novas frentes emergentes.

A implementação de cursos seqüenciais é uma das metas que constam do Plano de Ação da área acadêmica da UNIMEP. Devem estar de acordo com a Política Acadêmica da UNIMEP que norteia a prática de ensino da Universidade e tem como princípio fundamental o compromisso ético com a construção da cidadania como patrimônio da sociedade civil.

Segundo as diretrizes estabelecidas pela UNIMEP um curso seqüencial a ser implementado deve estar vinculado a um curso de graduação, estando devidamente inserido no contexto de seu projeto pedagógico.

Este trabalho tem como objetivo apresentar a proposta curricular do curso sequencial de complementação de estudos em tecnologia e processamento de alimentos e a sua inter-relação com a grade curricular do curso de Engenharia de Alimentos da UNIMEP.

2. A DEMANDA DE PROFISSIONAIS PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

O Brasil é um país com grande tradição e cultura na produção de alimentos para consumo interno e exportação. A transformação de matérias primas alimentares em produtos elaborados de maior valor agregado é uma realidade cada vez maior. Há uma crescente demanda por alimentos mais saudáveis e seguros para atender um público cada vez mais exigente. Assim, está havendo uma adequação normativa dos organismos internacionais para atender e equacionar as exigências de países parceiros comerciais quanto à qualidade e segurança alimentar e à globalização comercial. Órgãos governamentais competentes têm atualizado sua legislação e implementado seus mecanismos de controle específicos – até transformando-os em barreiras não tarifárias e as empresas vêm buscando fazer as adequações necessárias.

As transformações decorrentes do desenvolvimento industrial condicionaram a sociedade moderna ao crescente consumo de alimentos processados e semiprocessados. No Brasil, a acelerada urbanização tem determinado novos hábitos e padrões de consumo e os alimentos industrializados ocupam cada vez mais espaço na mesa dos brasileiros. As oportunidades neste campo são imensas, não somente pelo mercado interno, como para o comércio internacional. Trata-se de um setor estratégico para viabilizar o desenvolvimento econômico e social do país. O fortalecimento e a consolidação do setor industrial de alimentos poderá ser um meio de criar empregos, incrementar a produtividade agrícola e contribuir para a geração de divisas (STRINGHETA, 1997).

As mudanças no panorama econômico mundial vêm provocando transformações no setor alimentício a nível nacional e mundial. A procura pela diferenciação e diversificação de produtos, acarretando uma segmentação mais fina de mercados, é uma exigência crescente dos consumidores quanto à qualidade de produtos e serviços e a busca de vantagens competitivas mais duradouras para estes produtos. Neste contexto de mudanças, destaca-se a importância do capital humano como forma de explorar novas oportunidades de negócios e gerenciar o impacto destas mudanças no ambiente produtivo da empresa (BATALHA, *et al.* 2000).

A necessidade maior de qualificação de recursos humanos em educação básica e as atividades sistemáticas de treinamento são hoje fatores determinantes da competitividade. Várias pesquisas demonstram que o setor de alimentação, na região metropolitana de Campinas, vem empregando e mantendo o nível de emprego estável (UNIMEP, 1998). Pesquisa realizada nesta região mostra que o setor de alimentação conta com 6.379 empresas, empregando 16.000 trabalhadores. Também em São Paulo, existe um grande parque industrial alimentar, incluindo iniciativas de pequenas, médias e grandes empresas. Neste segmento existem engenheiros de alimentos e profissionais afins com necessidade de reciclagem e atualização dos conceitos técnicos necessários para a fabricação de alimentos industrializados com qualidade e segurança.

Em um ambiente dinâmico e turbulento, onde negócios mudam rapidamente e inovações tecnológicas proliferam na forma de novos produtos e processos, a busca pela competitividade impõe às empresas a necessidade de contar com profissionais capacitados, aptos a fazerem frente às ameaças e oportunidades do mercado (Brandão e Guimarães, citado por BATALHA, 2000).

Para o atual mercado de trabalho das indústrias de alimentos, a demanda por profissionais capacitados cresce na mesma proporção em que aumenta a participação de empresas multinacionais no país. Desta forma, o profissional que atua na área de engenharia ou na área das ciências e tecnologia de alimentos deve ser capaz de atuar na elaboração de propostas estratégicas e modos de produção que permitam alcançar altos padrões de produtividade, de modo a garantir a sobrevivência e o crescimento de empresas e serviços de alimentação. Deve também atuar na área de tecnologia de processos de produção com aproveitamento máximo das matérias-primas, fabricação de equipamentos específicos, projetos industriais, controle de qualidade e desenvolvimento de métodos de conservação de alimentos.

Segundo a ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos) a defasagem tecnológica é um dos problemas para a nossa maior penetração no mercado externo, pois é ela que permite agregar valor aos produtos alimentícios. O processamento possibilita não só a oferta de alimentos mais homogênea ao longo do ano pela estabilização dos preços, como também a redução de perdas, aumentando a disponibilidade líquida de gêneros alimentícios à população.

As indústrias sentem muito a falta de profissionais de nível técnico para operar equipamentos ou exercer atividades que exigem elevada qualificação básica. Escolas técnicas da região buscam colocar no mercado profissionais, mas o número de formados é limitado e muitas vezes não atende boa parte das necessidades, que são a formação básica, além de só conseguirem atender à demanda local.

A Tecnologia de Alimentos constitui o elo de ligação entre a produção e o consumo. Assim, pertencem ao campo de atuação do profissional com formação na área o manuseio, o transporte, o processamento, a preservação e a utilização dos alimentos. A Tecnologia de Alimentos deve estar estritamente ligada à produção e processamento de alimentos e aos princípios e práticas de higiene e nutrição (ABIA, 2001).

A Faculdade de Engenharia, Arquitetura e Urbanismo/UNIMEP está inserida numa região onde existe elevada demanda por profissionais com capacitação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, o que vem justificar esta proposta de implementação de um Curso Sequencial em Tecnologia e Processamento de Alimentos, devidamente inserido no Projeto de Implantação do Curso de Engenharia de Alimentos, norteado pela Política Acadêmica da UNIMEP.

3. O CURSO SEQUENCIAL DE TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DA UNIMEP

3.1. Estrutura do curso

Trata-se de um Curso Sequencial com destinação coletiva, modalidade Complementação de Estudos, denominado Curso Superior de Complementação de Estudos em Tecnologia e Processamento de Alimentos e possui carga horária de 408 horas aula, correspondendo a 24 créditos. O curso é constituído por três módulos, com 11 disciplinas distribuídas ao longo de três semestres (Tabela 1).

Tabela 1 – Módulos com as respectivas disciplinas e número de créditos

Módulo	Disciplinas	Nº de créditos/ horas/aula
1	Fundamentos de Ciência de Alimentos	04 créditos (68 h/a)
	Princípios de Conservação de Alimentos	02 créditos (34 horas/aula)
	Legislação e Controle de Qualidade	02 créditos (34 horas/aula)
2	Tecnologia de Leite e Derivados	02 créditos (34 horas/aula)
	Tecnologia de Carnes e Derivados	02 créditos (34 horas/aula)
	Tecnologia de Produtos de Frutas e Hortaliças	02 créditos (34 horas/aula)
	Higiene e Sanitização em Indústrias de Alimentos	02 créditos (34 horas/aula)

3	Tecnologia de Panificação	02 créditos (34 horas/aula)
	Microcervejaria	02 créditos (34 horas/aula)
	Tecnologia de Cacau e Chocolate	02 créditos (34 horas/aula)
	Tópicos de Administração de Empresas	02 créditos (34 horas/aula)

3.2. Objetivos do curso

O curso visa atender aos seguintes objetivos:

- Contribuir para a construção da cidadania, promovendo o desenvolvimento social e econômico na região através da capacitação e aperfeiçoamento profissional;
- Proporcionar capacitação e/ou aperfeiçoamento profissional na área de tecnologia de alimentos a portadores de diploma de segundo grau, graduados em Engenharia de Alimentos e outros profissionais atuantes em áreas afins; e
- Atender à demanda regional quanto à qualificação de recursos humanos para atuarem em indústrias de alimentos.

Além disso, o curso proposto tem como objetivos específicos a capacitação e/ou aperfeiçoamento do aluno para:

- Atuar na área de tecnologia e processamento dos diversos grupos de alimentos, com aproveitamento máximo das matérias-primas;
- Propor métodos de preservação e conservação de alimentos e matérias-primas;
- Atuar na área de controle de qualidade de processamento de alimentos;
- Supervisionar fábricas e indústrias de processamento de alimentos;
- Atuar na definição/implementação de ações que visam o gerenciamento de indústrias de alimentos; e
- Conhecer as necessidades das instalações de indústria de alimentos.

3.3. Avaliação e certificado

Ao final do cumprimento dos três módulos, o aluno receberá um Certificado de Complementação de Estudos em Tecnologia e Processamento de Alimentos, no qual deve constar as disciplinas com respectivas ementas e carga horária. Aos alunos que cursarem disciplinas isoladas, será fornecido certificado referente à disciplina em questão, com respectiva ementa e carga horária.

3.4. Público alvo

Serão considerados aptos a ingressar no curso, portadores de diploma de segundo grau e nível superior. Em caso de número de inscrições excedente em relação ao número de vagas disponíveis, o preenchimento das vagas será feito através de análise curricular.

3.5. Divulgação

Visando atingir o público alvo vem se buscando realizar a divulgação do curso junto à empresas da região, através de jornais, revistas técnicas específicas e internet.

3.6. Calendário para o período letivo

Após a aprovação da proposta do curso pelo Conselho Universitário da UNIMEP, foi iniciado o levantamento do público alvo e promovida a divulgação do seu oferecimento. Pretende-se implementar o curso junto a Faculdade de Engenharia, Arquitetura e Urbanismo a partir do segundo semestre de 2004. As disciplinas serão oferecidas no período noturno e/ou aos sábados pela manhã e deverão obedecer as seqüências descritas na Tabela 2 abaixo:

Tabela 2: Calendário para o período letivo

Módulo / disciplina	Semestre/ano
---------------------	--------------

Módulo I	Fundamentos de Ciência de Alimentos Princípios de Conservação de Alimentos Legislação e Controle de Qualidade	Agosto-Dezembro/2004
Módulo II	Tecnologia de Leite e Derivados Tecnologia de Carnes e Derivados Higiene e Sanitização em Indústrias de Alimentos Tecnologia de Produtos de Frutas e Hortaliças	Fevereiro-Junho/2005
Módulo III	Tecnologia de Panificação Microcervejaria Tópicos de Administração de Empresas Tecnologia de Cacau e Chocolate	Agosto-Dezembro/2005

4. A RELAÇÃO ENTRE O CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS E O CURSO SEQUENCIAL DE TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DA UNIMEP

O objetivo do curso de Engenharia de Alimentos da UNIMEP é o de formar um profissional generalista, profissional ético e comprometido com a sociedade, no que tange à qualidade do produto final. Este profissional terá condições de dar um tratamento adequado a matéria-prima, a preservação, ao armazenamento e ao transporte, chegando até ao consumo do alimento. O curso de Engenharia de Alimentos da UNIMEP propõe formar profissionais com conhecimentos, habilidades e competências para desenvolver atividades relacionadas à elaboração de projetos, a operação e a gestão de instalações industriais de processos alimentícios. Desta forma, o profissional estará capacitado para analisar e estudar o conjunto de conhecimentos e informações na área de engenharia de alimentos para sugerir e propor soluções dentro de uma conceituação sócio-econômica atendendo necessidades da sociedade. O Engenheiro de Alimentos, através da combinação dos conhecimentos das ciências de alimentos, da tecnologia de processamento dos alimentos e da engenharia, conforme apresentado na grade curricular do curso de Engenharia de Alimentos da UNIMEP (Tabela 3), procurará aproveitar ao máximo as reservas da agricultura, pecuária e pesca, visando atingir o melhor padrão alimentar para a população.

Tabela 3: Grade curricular do curso de Engenharia de Alimentos da UNIMEP.

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	
	Teóricos	Práticos
1º Semestre		
Matemática I	4	
Química Geral	4	2
Física I	4	2
Introdução à Engenharia de Alimentos	2	
Introdução à Informática		2
2º Semestre		
Matemática II	4	
Física II	2	2
Físico-Química	2	2
Desenho Técnico	2	
Matéria primas Agropecuárias II	2	
Comunicação e Expressão I	2	
Matérias- Primas Agropecuárias I	2	
3º Semestre		
Matemática III	4	
Física III	2	2
Filosofia – Sentido da Vida	2	
Comunicação e Expressão II	2	
Química Orgânica	4	2
Aplicações de Engenharia de Alimentos I	2	
Microbiologia Básica	2	2
4º Semestre		
Matemática IV	4	
Economia	2	

Teologia e Cultura	2	
Eletrotécnica	2	
Filosofia, Teoria do Conhecimento	2	
Microbiologia de Alimentos I	2	2
Química Analítica	2	2
Desenho Auxiliado por Computação	2	
5º Semestre		
Matemática V	4	
Aplicações de Engenharia de Alimentos II	2	
Resistência dos Materiais	4	
Microbiologia de Alimentos II	2	2
Bioquímica	2	2
Tecnologia de Embalagens	2	
Filosofia Ética Geral	2	
Sociologia Geral	2	
6º Semestre		
Estatística Industrial e Controle	2	2
Engenharia Térmica I	4	
Bioquímica de Processos	2	2
Química de Alimentos	4	
Nutrição	4	
Sociologia Aplicada	2	
Toxicologia de Alimentos	2	
7º Semestre		
Aplicações na Engenharia de Alimentos III	2	
Engenharia Térmica II	4	
Operações Unitárias nas Indústrias de Alimentos I	2	2
Higiene Industrial	2	
Bioquímica de Alimentos	2	2
Análise de Alimentos	2	2
8º Semestre		
Controle de Qualidade nas Ind. de Alimentos	2	2
Operações Unitárias nas Indústrias de Alimentos II	2	2
Físico- Química dos Alimentos	2	2
Trabalho de Graduação I	2	
Transferência de Massa	2	
Análise Sensorial	2	
Gestão Empresarial	2	
9º Semestre		
Operações Unitárias nas Indústrias de Alimentos III	2	2
Tecnologia dos Produtos de Origem Vegetal	2	2
Engenharia Bioquímica	2	2
Química Ambiental	2	
Optativa I	4	
Trabalho de Graduação II	2	
Nova PCP	2	
10º Semestre		
Logística nas Indústrias de Alimentos	4	
Tratamento de Resíduos Agroindustriais	4	
Trabalho de Graduação III	2	
Optativa II	4	
Tecnologia dos Produtos de Origem Animal	2	2
Ética Profissional	2	

O curso Seqüencial de Complementação de Estudos em Tecnologia e Processamento de Alimentos, conforme exposto em sua grade curricular no item 3.1., visa principalmente a capacitação do profissional na área específica da Tecnologia de Alimentos, tanto de origem vegetal, como de origem animal, atendendo à demanda regional quanto à qualificação de recursos humanos para atuarem em indústrias de alimentos.

A grade curricular do curso Seqüencial de Complementação de Estudos em Tecnologia e Processamento de Alimentos permite o aproveitamento de disciplinas cursadas no curso de Engenharia de Alimentos. A disciplina Fundamentos de Ciência de Alimentos pode receber equivalência de disciplinas da área de Química de Alimentos e Microbiologia de Alimentos e a disciplina Princípios de Conservação de Alimentos pode receber equivalência de disciplinas de Princípios de Tecnologia de Alimentos desde que o número de créditos destas não seja inferior a 04 e 02, respectivamente.

A inter-relação entre o curso de Engenharia de Alimentos e o curso Sequencial de Complementação de Estudos em Tecnologia e Processamento de Alimentos ocorre também pelo fato de que algumas disciplinas da grade do curso seqüencial poderiam ser eleitas como disciplinas optativas para o aluno de graduação em Engenharia de Alimentos da UNIMEP, assim como para outros cursos que tenham áreas afins. Um outro aspecto a ser considerado é que o aluno do curso de Engenharia de Alimentos tem a possibilidade de participar de disciplinas específicas dos módulos do curso seqüencial com a finalidade de um aprimoramento em um área desejada, sendo os créditos destas disciplinas computados no seu currículo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A implementação do curso seqüencial na UNIMEP, modalidade Complementação de Estudos em Tecnologia e Processamento de Alimentos, deverá permitir ao curso de Engenharia de Alimentos a materialização de alguns objetivos propostos em seu projeto pedagógico, bem como uma aproximação efetiva com as indústrias da região.

A principal dificuldade encontrada para a elaboração da proposta e implementação do curso tem sido o desconhecimento do público em relação à cursos seqüenciais e a organização de procedimentos operacionais na Universidade por tratar-se de uma nova modalidade de curso a ser oferecido.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos). **Atos do Ministério da Saúde**. São Paulo, 2001.

ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos). Disponível em: www.abia.org.br. Acesso em: 17/10/2003.

BATALHA, M. O. , *et. al.*. **Recursos humanos para o agronegócio brasileiro**. Brasília: CNPq, 2000.

STRINGHETA, P.C. **A ciência de alimentos como fomento ao desenvolvimento da América Latina. I Visão Brasileira. Ciências de Alimentos, Avanços e Perspectivas na América Latina**. Fundação Cargill e Faculdade de Engenharia de Alimentos/ UNICAMP, 1997, 395 - 400.

UNIMEP. **Política Acadêmica da Universidade Metodista de Piracicaba**. 2ª edição, Piracicaba, UNIMEP, 1992.

UNIMEP. **Projeto de Implantação do Curso de Engenharia de Alimentos**. Centro de Tecnologia – Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, outubro 1998.

VELLOSO, J. Parecer CES 968/98 - aprovado em 17/12/1998.

IMPLEMENTATION OF A SEQUENTIAL COURSE FOR COMPLEMENTARY STUDY IN FOOD TECHNOLOGY AND PROCESSING

Abstract: *This work presents an experience to offer a sequential course for complementary study in the FEAU/UNIMEP. The course aims to support local industries which work on food technology and processing. The Superior Course for Complementary Study in Food Technology is a complementary study, collective, with 408 hours, linked to the Food Engineering courses of the Engineering and Chemical Sciences College of UNIMEP. The course aims to teach people who have the second grade diploma a professional improvement in the food area allowing the social and economic development of the region. The objective of this work is to present a curricular proposal of the sequential course for complementary study in food technology and processing and show its relation with the curriculum of the Course of Food Engineering of UNIMEP.*

Key-words: *Sequential course, complementary study, food engineering*

