



Universidade Federal da Paraíba
Centro de Tecnologia e
Desenvolvimento Regional



Relatório de Atividades de Ensino ofertadas pelos
Departamentos do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento
Regional durante o período suplementar da UFPB

João Pessoa, 12 de junho de 2020

RESUMO GERAL

Relatório das atividades de ensino durante a execução do calendário suplementar da UFPB, no período de 08/06 a 14/08/2020, cuja oferta é regulamentada pela Resolução N° 13/2020 - UFPB/CONSEPE.

Número de cursos online ofertados:	29
Número de estudantes atendidos:	1455 *
Número de docentes envolvidos:	36

* total de estudantes atendidos, tendo em vista que alguns discentes podem participar de mais de um curso.

Componentes curriculares e cursos livres oferecidos pelo Departamento de Tecnologia em Produção Sucoalcooleira

Cursos livres

- Aprenda a escrever seu TCC utilizando o Word, Excel e normas ABNT – 256 inscritos
- Perspectivas das Tecnologias Sucoalcooleiras frente à Pandemia e ao Novo Coronavírus – 77 inscritos

Componentes Curriculares

- Cultivo de cana-de-açúcar – 25 discentes
- Introd. à Tecnologia Sucoalcooleira -31 discentes
- Pesq., Planej. e Projeto da Indústria Sucoalcooleira – 11 discentes
- Seminários em Educ. ambiental, Especial e Direitos Humanos – 21 discentes
- Trabalho de Conclusão de Curso – 1 discente
- Empreendedorismo – 20 discentes
- Planej. das Instalações – Tec.Produção Sucoalcooleira -10 discentes

Número de cursos online ofertados:	9
Número de estudantes atendidos:	452
Número de docents envolvidos:	12

Equipe Departamento de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira:

Coordenação de Curso:

Prof^a. Dr^a. Solange Maria de Vasconcelos – Coordenadora

Prof^a. Dr^a. Joelma Morais Ferreira – Vice-coordenadora

Chefia Departamental:

Prof^a. Dr^a. Liana Filgueira Albuquerque – Chefe

Prof^a. Dr^a. Angela Lucínia Urtiga Vasconcelos – Vice-chefe

Docentes ministrantes de componentes curriculares e/ou cursos livres:

Prof^a. Dr^a. Angela Lucínia Urtiga Vasconcelos

Prof^a. Dr^a. Danielle Christine de Almeida Jaguaribe

Prof^a. Dr^a. Erika Adriana de Santana Gomes

Prof^a. Dr^a. Joelma Morais Ferreira

Prof. Dr. Kelson Carvalho Lopes

Prof^a. Dr^a. Laís Campos Teixeira de Carvalho Gonçalves

Prof. Dr. Marcelo Teixeira Leite

Prof^a. Dr^a. Márcia Aparecida Cezar

Prof^a. Dr^a. Márcia Helena Pontieri

Prof. Dr. Pablo Nogueira Teles Moreira

Cursos livres oferecidos pelo Departamento de Tecnologia de Alimentos

Cursos Livres

- Nivelamento em Química - 60 discentes;
- Nivelamento em Físico-Química – 60 discentes;
- Segurança Alimentar e Nutricional: Aspectos Legais e Tecnológicos em equipamentos Públicos – 40 discentes;
- Busca de Dados, Escrita Científica e Normas ABNT – 30 discentes;
- Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Higiene de Alimentos – 22 discentes;
- Utilização da Planilha Eletrônica Excel como suporte às Atividades Acadêmicas e Profissionais e Tecnológicas – Nível Básico – 47 discentes;
- Encontro com Calouros de Tecnologia de Alimentos 2020.1 – 45 discentes.

Número de cursos online ofertados:	7
Número de estudantes atendidos:	304
Número de docentes envolvidos:	12

Equipe Departamento de Tecnologia de Alimentos:

Coordenação de Curso:

Prof. Dr. Ismael Ivan Rockenbach– Coordenador

Prof^a. Dr^a. Adriana Maria Fernandes de oliveira Golzio– Vice-coordenadora

Chefia Departamental:

Prof^a. Dr^a. Graciele da Silva Campelo Borges – Chefe

Prof^a. Dr^a. Haíssa Roberta Cardarelli – Vice-chefe

Docentes ministrantes de cursos livres:

Prof^a. Dr^a. Ana Luiza Mattos Braga

Prof^a. Dr^a. Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque

Prof^a. Dr^a. Fernanda Vanessa Gomes da Silva

Prof. Dr. Ismael Ivan Rockenbach

Prof. Dr. João Paulo de Sousa Prado

Prof^a. Dr^a. Kettelin Aparecida Arbos

Prof^a. Dr^a. Nely de Almeida Pedroza

Prof^a. Msc. Roberta Cris Doce de Moura

Prof. Dr. Silvio José Rossi

Componentes curriculares, cursos livres e oficinas oferecidos pelo Departamento de Gastronomia

Cursos Livres

- Cortes em Vegetais e Frutas - 73 discentes
- Compostagem e horta em Pequenos espaços - 116 discentes
- Tópicos Especiais em Hospitalidade - 43 discentes
- Nivelamento de matemática básica e financeira e finanças pessoais - 71 discentes
- Curso de fermentação natural em pães: 100 discentes
- Tendências na Confeitaria - 20 discentes

Oficinas

- Pesquisa em gastronomia e elaboração de artigos científicos - 41 discentes
- O futuro dos alimentos: Insetos comestíveis e carne cultivada – 50 discentes
- Tópicos em Gastronomia da Paraíba: Carnes e derivados - 77 discentes

Disciplinas

- Gestão financeira aplicada a gastronomia – 35 discentes
- Trabalho de conclusão de curso I – 30 discentes
- Trabalho de conclusão de curso II – 4 discentes
- Marketing – 39 discentes

Número de cursos online ofertados:	13
Número de estudantes atendidos:	699
Número de docentes envolvidos:	12

Equipe Departamento Gastronomia:

Coordenação de Curso:

Prof^a. Msc. Karlla Karinne Gomes de Oliveira – Coordenadora

Prof^a. Dr^a. Valéria Louise de Araujo Maranhão Saturnino Silva - Vice-coordenadora

Chefia Departamental:

Prof^a. Msc. Cristiane Bezerra Liborio Correia– Chefe

Prof^a. Dr^a. Maria dos Remédios Antunes– Vice-chefe

Docentes ministrantes de componentes curriculares e/ou cursos livres:

Prof^a. Dr^a. Estefânia Fernandes Garcia

Prof^a. Msc. Ester Fernandes Carvalho

Prof^a. Dr^a. Ingrid Conceição Dantas Guerra

Prof. Msc. Juliano Sebastião Gonçalves Pereira

Prof^a. Msc Karlla Karinne Gomes de Oliveira

Prof^a. Dr^a. Maria dos Remédios Antunes

Prof^a. Dr^a. Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira

Prof^a. Dr^a. Renata Ângela Guimarães Pereira

Prof. Msc. Rogério Paodjuenas

Prof^a. Dr^a. Valéria Louise de Araujo Maranhão Saturnino Silva

Prof. Msc. Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos