

**Tutorial para  
Autorização de  
Oferta de  
Disciplina  
Especial -  
Coordenador e  
Vice Coordenador  
de Colegiado de  
Curso**

## Índice

Introdução .....	3
Autorização de Oferta .....	4

## **INTRODUÇÃO**

O Sistema tem por objetivo proporcionar ao coordenador de colegiado um meio para autorizar a oferta de disciplina especial através do Portal do Docente.

## AUTORIZAÇÃO DE OFERTA

A autorização poderá ser realizada desde que esteja dentro do período estipulado no Calendário Escolar.

Para efetuar a autorização, acesse o Portal do Docente e no menu “Graduação” clique em “Requerimentos” / “Autorização de Oferta de Disciplina Especial” (Figura 1).

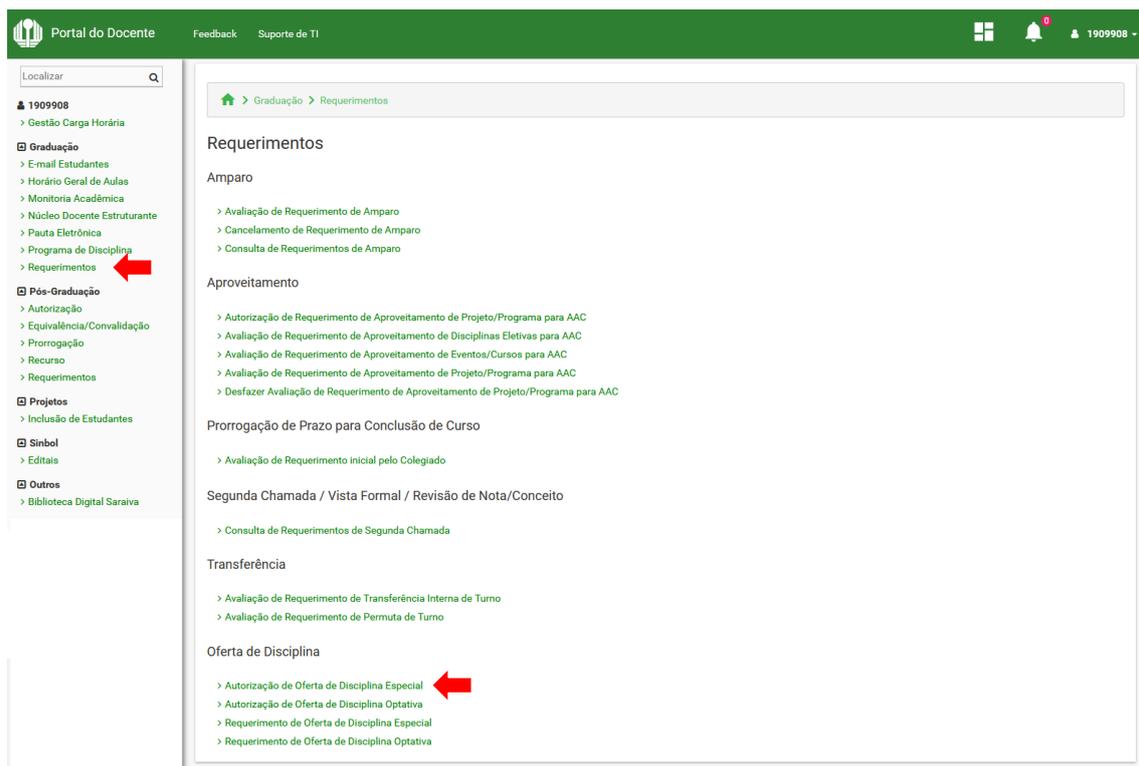


Figura 1 – Navegação para acessar a página de autorização

Em seguida, será exibida a lista de requerimentos a autorizar. Localize o requerimento na lista e clique em “Autorizar” (Figura 2).

[Home](#) > [Graduação](#) > [Requerimentos](#) > [Autorização da Oferta de Disciplina Especial](#)

### Autorização da Oferta de Disciplina Especial

Página para autorizar a oferta da disciplina especial ao curso.

Instruções:

- Inicialmente são exibidos os requerimentos a autorizar. Para autorizar um requerimento, localize-o na lista e clique em "Autorizar";

[← Voltar](#)

Requerimentos a autorizar							
Ano	Código	Nome da Disciplina	Requerente	Curso	Série(s)	Autorizado?	Opções
2022	4PRI009	DIREITO I	MARCIA TESHIMA	103 - DIREITO - VESPERTINO	1,2	SIM	
2022	4PRI009	DIREITO I	MARCIA TESHIMA	15 - DIREITO - MATUTINO	1,2	NÃO	
2022		TÓPICOS AVANÇADOS EM DIREITO CIVIL	MARCIA TESHIMA	15 - DIREITO - MATUTINO	1,2		

**Figura 2 – Página inicial da autorização**

Na sequência, o requerimento será exibido. Após ser analisado, preencha os campos da tela e clique em “Salvar” (Figura 3).

## Autorização da Oferta de Disciplina Especial

Página para autorizar a oferta da disciplina especial ao curso.

### Disciplina

Código:	Nome Completo da Disciplina	Nome Abreviado da Disciplina	C.H. Teórica	C.H. Prática
4TAL120	ROTULAGEM DE ALIMENTOS	ROTULAGEM DE ALIMENTOS	30	0

### Justificativa

**Justificativa:**

Os alunos formados nos cursos de Farmácia, Nutrição, Medicina Veterinária, Zootecnia e Química tem capacidade de atuação em diversas áreas relacionadas à produção e/ou industrialização de alimentos. A disciplina Rotulagem de Alimentos contribuirá para a formação destes profissionais, oportunizando maior

### Ementa e Programa da Disciplina

**Ementa:**

Importância da rotulagem de alimentos, obrigatoriedade de informações em embalagens de alimentos, rotulagem nutricional, alegação de propriedades benéficas à saúde, legislações e regulamentações sobre rotulagem de produtos embalados.

**Objetivos:**

Proporcionar conhecimentos básicos sobre rotulagem nutricional de alimentos, a partir da interpretação das leis, decretos ou regulamentos técnicos vigentes que ditam quais as informações que devem ser obrigatoriamente apresentadas na embalagem. Promover a construção de conhecimentos relativos às alegações de

**Conteúdo Programático:**

- Rotulagem. Componentes do rótulo de alimentos embalados: - Lista de ingredientes; - Data de fabricação e validade; - Lote; - Registro de produto; - Orientações de preparo e armazenamento; - Tabela nutricional obrigatória. - Normas e legislação de referência vigentes de rotulagem. - Normas específicas sobre fortificação e

**Procedimentos de Ensino:**

Aula expositiva, com utilização de roteiro em multimídia, com ilustração, exemplos e explicitação detalhada de aspectos centrais ao tema. Consulta e exploração de sites especializados e oficiais. Atividades de campo: Aplicar check list em diferentes embalagens de alimento para verificação de adequação das normas.

**Cronograma:**

As aulas teóricas ocorrerão no período de 23 de janeiro a 02 de junho de 2022, conforme cronograma: Aula - Conteúdo 1 - Apresentação da Disciplina; Legislação geral e conceitos; Importância da rotulagem 2 - Informações obrigatórias 3 - Informações obrigatórias 4 - Informação Nutricional Obrigatória 5 - Informação

**Critérios de Avaliação:**

O processo avaliativo será composto dos seguintes instrumentos, utilizados de acordo com as circunstâncias: - Trabalhos individuais ou em grupo e formas diversas de participação no curso; - 2 Avaliações objetiva e dissertativa - peso 4 - Exercícios - peso 2 - 1 Seminário- peso 4 A nota final do estudante resultará da

**Bibliografia Básica:**

CARVALHO, J. L. V.; DIAS, P. D. F.; OLIVEIRA, A. T.; AMORIM, E. Orientações para rotulagem de alimentos, 1a revisão. São Paulo: ABIMA/EMBRAPA, 2006. 127p. CHADDAD, M. C. C. Rotulagem de alimentos: o direito à informação, à proteção da saúde e à alimentação da população com alergia alimentar. Curitiba: Jurá, 2014.

**Bibliografia Complementar:**

Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União, 23 de setembro de 2002. BRASIL, RDC 360 /03 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, 23 de dezembro de 2003. BRASIL, RDC nº429/2020 - Rotulagem

### Turma

Semestre:	Nº Min. Vagas:	Nº Máx. Vagas:
2º	5	50

### Horários

Tipo da Turma	Dia	Horário	Local
TEÓRICA	Quarta	17:35 a 19:15	CCB-0273-TEORICA

### Curso

Curso:

13 - FARMÁCIA - INTEGRAL

Séries e Sistemas	
Série	Sistema*
2	SERIADO ANUAL(PPC)
3	CRÉDITO ANUAL

\* Deixe em branco para que seja criada oferta para todos os sistemas.

**Vagas Reservadas:**

**Ofertar?**

SIM
  NÃO

Figura 3 – Formulário de avaliação do requerimento

Observações:

- Caso o curso possua currículos ativos de mais de um sistema, selecione o sistema para cada série a ser ofertada, ou deixe em branco para ofertar a todos os sistemas;
- Para autorizar a oferta da disciplina ao curso, em "Ofertar?", marque a opção "SIM". Caso contrário, marque a opção "NÃO";
- A autorização poderá ser desfeita enquanto estiver dentro do período de autorização.