RESOLUÇÃO Nº 445-GR/UNICENTRO, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2026.

Aprova, *ad referendum* do COU, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cerveja, no formato semipresencial, da UNICENTRO, vinculado ao Câmpus Cedeteg, e dá outras providências.

O REITOR DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE (UNICENTRO), no uso de suas atribuições legais,

considerando os incisos II e IV do art. 53, da Lei Federal nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), e os dispositivos da Lei Federal nº 11.741, de 16 de julho de 2008;

considerando a Portaria MEC nº 514, de 6 de junho de 2024, que aprova a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia;

considerando o Decreto Federal nº 12.456, de 19 de maio de 2025, que dispõe sobre a oferta de educação a distância em cursos de graduação por instituições de ensino superior;

considerando a Lei Federal nº 15.388, de 14 de abril de 2026, que aprovou o Plano Nacional de Educação – PNE 2026-2036:

considerando a Lei Estadual nº 17.505, de 11 de janeiro de 2013, que instituiu a Política Estadual de Educação Ambiental e o Sistema de Educação Ambiental;

considerando o art. 22, da Lei Federal nº 10.741, de 1º de outubro de 2003, e o Parecer nº 1-CEE/CP, de 26 de março de 2015, do Conselho Estadual de Educação/Conselho Pleno, referente à inserção de conteúdos sobre o Estatuto do Idoso no currículo escolar;

considerando a Resolução nº 1-CNE/CP, do Conselho Nacional de Educação/ Conselho Pleno, de 5 de janeiro de 2021, que definiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica;

considerando a Resolução nº 1-CNE/CP, de 17 de junho de 2004, do Conselho Nacional de Educação do Paraná/Conselho Pleno, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

considerando a Resolução nº 1-CNE/CP, de 30 de maio de 2012, do Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno, que estabeleceu as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

considerando a Resolução nº 2-CNE/CP, de 15 de junho de 2012, do Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno, que estabeleceu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;

considerando a Resolução nº 2-CNE/CP, de 4 de abril de 2024, do Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno, que dispõe sobre a incorporação aos Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos (CNCT) e de Cursos Superiores de Tecnologia (CST), de Áreas Tecnológicas aos respectivos Eixos Tecnológicos;

considerando a Resolução nº 7-CNE/CES, de 18 de dezembro de 2018, do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior, que estabeleceu as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira;

Home Page: http://www3.unicentro.br
Câmpus Santa Cruz: Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, 875, Bairro Santa Cruz – Fone: (42) 3621-1000 – CEP 85.015-430 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus Cedeteg: Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Bairro Vila Carli – Fone: (42) 3629-8100 – CEP 85.040-167 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus de Irati: Rua Professora Maria Roza Zanon de Almeida, Bairro Engenheiro Gutierrez – Cx. Postal, 21 – Fone: (42) 3421-3000 CEP 84.505-677 – IRATI – PR

considerando a Deliberação nº 4-CEE, de 2 de agosto de 2006, do Conselho Estadual de Educação do Paraná, que trata de normas complementares às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

considerando a Deliberação nº 11-CEE, de 1º de dezembro de 2025, do Conselho Estadual de Educação que estabelece as normas para a oferta de educação a distância no âmbito do Sistema Estadual de Ensino do Paraná;

considerando a Resolução nº 7-CEPE/UNICENTRO, de 16 de abril de 2018, alterada pela Resolução nº 14-CEPE/UNICENTRO, de 16 de outubro de 2019, que regulamentou o registro e a inclusão das atividades de extensão nos currículos dos cursos de graduação da UNICENTRO;

considerando a Resolução nº 15-CEPE/UNICENTRO, de 22 de setembro de 2026, que aprova as normas acadêmicas para os cursos de graduação ofertados nas modalidades de Educação a Distância e semipresencial da UNICENTRO;

considerando a Resolução nº 371-GR/UNICENTRO, de 10 de setembro de 2026, que alterou dispositivos do Regimento Geral da UNICENTRO;

considerando o contido no Protocolo nº 25.751, de 14 de outubro de 2026, e nos termos do art. 9º, inciso XV, do Regimento da UNICENTRO,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, *ad referendum* do Conselho Universitário (COU), o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cerveja, no formato semipresencial, da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), vinculado ao Câmpus Cedeteg, conforme o disposto nesta Resolução.

Parágrafo único. O Projeto Pedagógico de que trata o *caput* deste artigo passa a vigorar a partir do ano de 2026.

Art. 2º A carga horária do curso de que trata esta Resolução é de 1.683 horas.

Art. 3º O prazo para integralização do curso é de dois anos.

Art. 4º Esse curso é ofertado com 100 vagas anuais, no formato semipresencial, nos Polos de Educação a Distância do Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB) e contempla atividades presenciais, síncronas mediadas e assíncronas.

Art. 5º A matriz curricular e o ementário das disciplinas constam nos Anexos I e II, desta Resolução.

Art. 6º A matriz curricular desse curso está organizada segundo o Regime Seriado Anual, com disciplinas semestrais, previsto no Regimento da UNICENTRO.

Art. 7º O objetivo desse curso é formar profissionais tecnólogos com sólida base científico-tecnológica e visão da cadeia produtiva cervejeira, aptos a planejar, implantar, executar, gerenciar e inovar os processos de produção de cerveja, desde a seleção de insumos até o controle de qualidade final do produto.

Art. 8° O graduado em Tecnologia em Produção de Cerveja deve possuir o perfil profissional que se articula aos objetivos do curso na medida em que pretende:

I – estar apto a planejar, implantar, executar, gerenciar e inovar os processos de produção de cerveja, atuando desde a seleção de insumos até o controle de qualidade final do produto;

Home Page: http://www3.unicentro.br
Câmpus Santa Cruz: Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, 875, Bairro Santa Cruz – Fone: (42) 3621-1000 – CEP 85.015-430 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus Cedeteg: Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Bairro Vila Carli – Fone: (42) 3629-8100 – CEP 85.040-167 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus de Irati: Rua Professora Maria Roza Zanon de Almeida, Bairro Engenheiro Gutierrez – Cx. Postal, 21 – Fone: (42) 3421-3000 CEP 84.505-677 – IRATI – PR

II – ser proativo, com capacidade de autoaprendizagem e aptidão para a solução criativa de problemas (*Design Thinking*), aplicando o conhecimento em contextos práticos e sociais (aprendizagem situada);

III – dominar os fundamentos químicos, bioquímicos e microbiológicos envolvidos na brassagem, fermentação, maturação e envase;

IV – ser capaz de aplicar e gerenciar ferramentas de controle de qualidade, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;

V – planejar e supervisionar todas as etapas da produção cervejeira, implementando e supervisionando programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

VI – atuar na gestão de insumos, custos, logística e estoques da planta cervejeira, compreendendo e aplicando a legislação vigente relacionada à produção, rotulagem e comercialização de bebidas;

VII – desenvolver novos produtos, estilos de cerveja e aplicar tecnologias inovadoras nos processos produtivos.

Art. 9º O processo de formação deve contribuir para um profissional com os conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes habilidades e competências:

I – planejar, implementar, executar e supervisionar todas as etapas do processo produtivo, incluindo malteação, brassagem, fermentação, maturação e envase;

II – gerenciar e aplicar ferramentas de controle de qualidade, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais para garantir a conformidade, a segurança e o padrão do produto;

III – atuar na gestão de insumos, custos, logística e estoques da planta cervejeira;

IV – implementar e supervisionar programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e gestão de resíduos industriais;

V – desenvolver novos produtos, estilos de cerveja e aplicação de tecnologias inovadoras nos processos produtivos;

VI – estruturar e gerir novos negócios no setor cervejeiro, como microcervejarias e *brewpubs;*

VII – aplicar e supervisionar da legislação vigente relacionada à produção, rotulagem e comercialização de bebidas;

VIII – prestar assessoria técnica especializada para otimização de processos, controle de qualidade e desenvolvimento de produtos no setor.

Art. 10. Com fundamento na Lei n° 11.788, de 25 de setembro de 2008, da Presidência da República, ficam aprovadas as diretrizes para realização de estágio não obrigatório do Curso Superior de Tecnologia, constante do Anexo III, desta Resolução.

Art. 11. Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO).

Prof. Dr. Fábio Hernandes,
Reitor.

Home Page: http://www3.unicentro.br
Câmpus Santa Cruz: Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, 875, Bairro Santa Cruz – Fone: (42) 3621-1000 – CEP 85.015-430 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus Cedeteg: Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Bairro Vila Carli – Fone: (42) 3629-8100 – CEP 85.040-167 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus de Irati: Rua Professora Maria Roza Zanon de Almeida, Bairro Engenheiro Gutierrez – Cx. Postal, 21 – Fone: (42) 3421-3000 CEP 84.505-677 – IRATI – PR

ANEXO I, DA RESOLUÇÃO Nº 445-GR/UNICENTRO, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2026.

Setor de Ciências Exatas e de Tecnologia, Unidade Universitária de Guarapuava.

CURRÍCULO PLENO

CURSO: **SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM PRODUÇÃO DE CERVEJA**
Formato: Semipresencial

Séries	Semestre	Deptos.	Disciplinas	Atividades		C/H Atividades				
				Teór.	Prát.	Total	presenciais *	presenciais ou síncronas mediadas*	síncronas ou assíncronas*	Extensão
1ª	1º Módulo Conhecer e Reconhecer	NEAD	Educação Digital, Flexível e Sustentada	18	50	68	50	9	9	
		NEAD	Empreendedorismo e Gestão	15	45	60	45	5	10	
		NEAD	Fundamentos de Química	55	20	75	20	25	30	
		NEAD	Legislação da Indústria Cervejeira	15	15	30	15	5	10	
		NEAD	Matérias-Primas para Produção de Cervejas	60	15	75	15	20	40	
		NEAD	Microbiologia na Indústria Cervejeira	60	15	75	15	20	40	
	Subtotal			383						
	2º Módulo Diagnosticar	NEAD	Economia e Marketing de Indústria de Bebidas	20	40	60	40	10	10	
		NEAD	Estilos de Cervejas e Escolas Cervejeiras	55	25	80	25	25	30	
		NEAD	Fundamentos de Química Orgânica	50	25	75	25	20	30	
		NEAD	Operações Unitárias na Indústria Cervejeira	35	40	75	40	10	25	
		NEAD	Processos Industriais na Produção de Cervejas	50	40	90	40	15	35	
		NEAD	Sociedade Brasileira e Cidadania	15	15	30	15	5	10	
	Subtotal			410						
2ª	3º Módulo Avaliar e Planejar	NEAD	Análise Instrumental para Análises de Bebidas	60	15	75	15	15	45	
		NEAD	Fundamentos de Química Analítica	55	20	75	20	20	35	
		NEAD	Química e Bioquímica da Cerveja	55	20	75	20	15	40	
		NEAD	Trabalho Extensionista I		80	80	80			80
		NEAD	Tratamento de Efluentes e Resíduos da Indústria Cervejeira	60	15	75	15	20	40	
	Subtotal			380						
	4º Módulo Intervir, Gerir e Monitorar	NEAD	Análise Sensorial e Harmonização de Cervejas	55	20	75	20	20	35	
		NEAD	Controle de Qualidade de Bebidas Fermentadas	60	15	75	15	20	40	
		NEAD	Receitas de Diferentes Estilos de Cervejas	55	20	75	20	20	35	
		NEAD	Responsabilidade Social e Ambiental	15	30	45	30	5	10	
		NEAD	Trabalho Extensionista II		90	90	90			90
	Subtotal			360						
			C/H Subtotal (horas)			1533	670	304	559	170
			OUTROS COMPONENTES CURRICULARES							
			Trabalho de Conclusão de Curso (horas)			150	5	33	112	
			C/H Total (horas)				675	337	671	170
			C/H Total do Curso (horas)			**1683**				

Início: 2026

Deliberação nº 11/2025-CEE/CP, Art. 12: Os cursos de graduação semipresenciais devem ofertar:
I - no máximo, 50% (cinquenta por cento) de sua carga horária total por meio de atividades a distância; e, no mínimo, 30% (trinta por cento) da carga horária com atividades presenciais e 20% (vinte por cento) da carga horária com atividades presenciais ou síncronas mediadas, para os cursos de bacharelado, licenciatura e tecnologia das áreas de Educação, Ciências Naturais, Matemática e Estatística.
II - no máximo, 40% (quarenta por cento) de sua carga horária total, por meio de atividades a distância; e, no mínimo, 40% (quarenta por cento) da carga horária com atividades presenciais e 20% (vinte por cento) da carga horária com atividades presenciais ou síncronas mediadas, para os cursos de bacharelado e tecnologia das áreas de Saúde e Bem-Estar, Engenharia, Produção e Construção, Agricultura, Silvicultura, Pesca e Veterinária.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO).

Prof. Dr. Fábio Hernandes,
Reitor.

Home Page: http://www3.unicentro.br
Câmpus Santa Cruz: Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, 875, Bairro Santa Cruz – Fone: (42) 3621-1000 – CEP 85.015-430 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus Cedeteg: Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Bairro Vila Carli – Fone: (42) 3629-8100 – CEP 85.040-167 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus de Irati: Rua Professora Maria Roza Zanon de Almeida, Bairro Engenheiro Gutierrez – Cx. Postal, 21 – Fone: (42) 3421-3000 CEP 84.505-677 – IRATI – PR

ANEXO II, DA RESOLUÇÃO Nº 445-GR/UNICENTRO, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2026.

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM PRODUÇÃO DE CERVEJA, VINCULADO AO CÂMPUS CEDETEG

EMENTÁRIO DE DISCIPLINAS

ANÁLISE INSTRUMENTAL PARA ANÁLISES DE BEBIDAS
Fundamentos de espectroscopia na região do Ultravioleta para análises de Bebidas, Fundamentos de Cromatografia e espectrometria de massas para análises de Bebidas; Aula experimental.

ANÁLISE SENSORIAL E HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS
Características de aromas em alimentos; Importantes aromatizantes e novos desenvolvimentos; Cheiro, sabor e aroma; Compostos de sabor derivados de lipídios, açúcares; Ligação e liberação de compostos de sabor; Supressão e realce de sabor; *Off-flavors* da cerveja; Compostos voláteis como indicadores de qualidade em cervejas; Mapeamento do código combinatório de sabores de bebidas via ciência sensorial molecular; Métodos para análise sensorial; Olfato mecânico; Harmonização de alguns estilos de cervejas com alimentos doces e salgados.

CONTROLE DE QUALIDADE DE BEBIDAS FERMENTADAS
Determinação da Cor; pH; Amargor (IBU); teor de álcool; níveis de diacetila;Acompanhamento da degradação do lúpulo; teor de carboidratos, Análise Química de N-nitrosaminas, aminoácidos, ésteres e aldeídos e ácidos orgânicos. Análise de Qualidade da água e do malte. Qualidade das embalagens de cervejas.

ECONOMIA E MARKETING DE INDÚSTRIA DE BEBIDAS
Noções de macro e micro-economia; Sistemas financeiros, Tipos de investimentos e aplicações financeiras; Fundamentos de marketing; Segmentação de mercado na área de bebidas, Visão geral do composto de marketing, Pesquisa de mercado, Marketing para bebidas alcoólicas e não alcoólicas.

EDUCAÇÃO DIGITAL, FLEXÍVEL E SUSTENTADA
Educação digital, flexível e sustentada. Educação *OnLIFE* e ecossistemas híbridos de aprendizagem. Competências digitais e aprendizagem em diferentes tempos e espaços. Ambientes e arquiteturas digitais de aprendizagem. Inteligência Artificial na educação e novas formas de interação, autoria e produção do conhecimento. Uso crítico, ético e responsável das tecnologias digitais e da IA. Cidadania, inclusão e sustentabilidade digital.

EMPREENDEDORISMO E GESTÃO
Introdução ao Empreendedorismo; Modelos de Negócio e Validação; Planejamento e Estratégia; Gestão Financeira para Empreendedores; Marketing e Vendas para *Startups*; Operações e Gestão de Projetos; Liderança e Gestão de Equipes; Aspectos Jurídicos e Compliance; Inovação, Sustentabilidade e Impacto e Preparação para o Lançamento.

ESTILOS DE CERVEJAS E ESCOLAS CERVEJEIRAS
Estilos: *Light Lager*; *Pilsner; Amber Lager; Bocks*, Cervejas híbridas *Light*; Cervejas híbridas *Amber; English Pale Ale, Ales* Escocesas e Irlandesas; *Ales* Americanas; *English Brown Ale*; *Porter*, *Stout, India Pale Ale (IPA)*; *German Wheat and Rye Beer*; *Ales* Belgas e Francesas; *Sour Ale; Belgian Strong Ale; Strong Ale*; Cervejas Frutadas e Cervejas defumadas/envelhecidas em barris de madeira. Escolas Cervejeiras: Alemã, Inglesa, Belga e Americana.

Home Page: http://www3.unicentro.br
Câmpus Santa Cruz: Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, 875, Bairro Santa Cruz – Fone: (42) 3621-1000 – CEP 85.015-430 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus Cedeteg: Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Bairro Vila Carli – Fone: (42) 3629-8100 – CEP 85.040-167 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus de Irati: Rua Professora Maria Roza Zanon de Almeida, Bairro Engenheiro Gutierrez – Cx. Postal, 21 – Fone: (42) 3421-3000 CEP 84.505-677 – IRATI – PR

FUNDAMENTOS DE QUÍMICA
A matéria e seus estados físicos; Definições de Reações Químicas; Estequiometria; Soluções Químicas; Ligações Químicas; Termoquímica e Equilíbrio Químico; Experimentos de Química Geral.

FUNDAMENTOS DE QUÍMICA ANALÍTICA
Introdução à Química Analítica aplicada à indústria cervejeira: princípios de análise qualitativa e quantitativa. Técnicas básicas de preparação de soluções, diluições, pesagem e titulações. Noções de erros e precisão em medições, controle de qualidade e interpretação de resultados analíticos. Aplicação de métodos clássicos e instrumentais para determinação de parâmetros relevantes à produção de cerveja, como pH, dureza da água, e determinação de metais. Introdução a boas práticas laboratoriais e segurança química.

FUNDAMENTOS DE QUÍMICA ORGÂNICA
Fundamentos da Química Orgânica: Estrutura, Propriedades Físicas. Funções orgânicas oxigenadas: Cetonas, aldeídos, ácidos carboxílicos e ésteres, álcoois. Compostos nitrogenados: aminas; Química dos carboidratos e proteínas. Experimentos de Química Orgânica. Reações de oxidação de álcoois, esterificação.

LEGISLAÇÃO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA
Legislação da Cervejas: Decretos; Instruções Normativas; Portarias e Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC). Esta disciplina deve abordar o seguinte tema com relação às normas complementares às suas diretrizes: Políticas de Educação Ambiental.

MATÉRIAS-PRIMAS PARA PRODUÇÃO DE CERVEJAS
As primeiras Cervejas; Cereais para produção de Cervejas, tipos de lúpulo, Água para indústria cervejaria e leveduras comerciais e experimentais usadas na produção de cervejas.

MICROBIOLOGIA NA INDÚSTRIA CERVEJEIRA
Introdução à microbiologia; genética de microrganismo; Engenharia genética; Enzimologia; Reações enzimáticas; Microrganismos e meios de cultura para utilização industrial; Esterilização de Equipamentos e do ar; Cinética de Processos fermentativos; Biorreatores e Processos fermentativos; Fermentação contínua e descontínua; Variação de escala; Purificação de Enzimas; Controle de Contaminações microbianas em processos fermentativos.

OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA CERVEJEIRA
Preparação de Matérias-Primas; Transferência de Calor; Transferência de Massa; Mistura de ingredientes; tratamentos térmicos; Separações, Homogeneização; Refrigeração e Envase.

PROCESSOS INDUSTRIAIS NA PRODUÇÃO DE CERVEJAS
Processos de Malteação; Brassagem; fervura, fermentação; maturação; envase; Produção de cervejas sem glúten; Produção de cervejas com baixo teor alcoólico e cervejas sem álcool. Parte experimental: Produção de uma cerveja *Lager* e uma *Ale*.

QUÍMICA E BIOQUÍMICA DA CERVEJA
Composição Química de uma cerveja; Química e Bioquímica do processo de Brassagem; Química do lúpulo e suas transformações. Química e Bioquímica do processo de maturação. Aromas e *Off-flavors* da cerveja.

RECEITAS DE DIFERENTES ESTILOS DE CERVEJAS
Exemplos de Receitas das cervejas mais consumidas no mundo: 1) *Pilsner, Light Lagers, Premium Lagers*, Cervejas de trigo, *Porter/Stout*, *IPA, Strong Belgian Ale, Bock. Ales* americanas, inglesas e belgas. Como criar uma receita nova.

RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL
Definições e importância da responsabilidade socioambiental; Diferença entre ética, moralidade e legalidade; Responsabilidade social corporativa (RSC); Desenvolvimento sustentável e seus pilares; Impactos ambientais das atividades empresariais. Desafios da gestão ambiental nas empresas; Ética empresarial e a função social da empresa. Leis ambientais nacionais e internacionais. Indicadores de desempenho ambiental e ferramentas de análise e avaliação. Alcoolismo. Direitos Humanos. O Estatuto da Pessoa Idosa e a inclusão geracional. Esta disciplina deve abordar o seguinte tema com relação às normas complementares às suas diretrizes: Políticas de Educação Ambiental.

SOCIEDADE BRASILEIRA E CIDADANIA
Formação da sociedade brasileira; Cidadania: Desafios da cidadania no Brasil; Construção da cidadania; Questões contemporâneas: Ética, meio ambiente, direitos humanos, diversidade cultural, relações étnico-raciais e a construção de uma sociedade sustentável. Esta disciplina deve abordar os seguintes temas com relação às normas complementares às suas diretrizes: Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, Educação em Direitos Humanos e Estatuto do Idoso.

TRABALHO EXTENSIONISTA I
Fundamentos da extensão universitária. Relação entre universidade e sociedade. Identificação e diagnóstico de demandas da comunidade. Planejamento de ações extensionistas articuladas aos conhecimentos específicos da formação em Química. Elaboração de projetos de extensão. Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana no desenvolvimento social comunitário. Definição de objetivos, público-alvo, metodologias, cronograma e estratégias de avaliação. Ética, responsabilidade social e comunicação científica na extensão. Integração entre ensino, pesquisa e extensão.

TRABALHO EXTENSIONISTA II
Execução de ações extensionistas vinculadas à formação em Química e às demandas da comunidade. Aplicação dos conhecimentos científicos e tecnológicos em situações reais. Desenvolvimento de atividades educativas, científicas, tecnológicas, culturais ou sociais. Interação dialógica com a comunidade. Comunicação e divulgação do conhecimento científico. Registro, acompanhamento e avaliação das ações extensionistas. Análise dos resultados e dos impactos das atividades. Sistematização e socialização das experiências extensionistas.

TRATAMENTO DE EFLUENTES E RESÍDUOS DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA
Efluentes da Indústria Cervejeira; Tratamento Físico; Tratamento Químico; Tratamento Biológico e Misto; Resíduos Sólidos e Reuso de água. Legislação.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO).

Prof. Dr. Fábio Hernandes,
Reitor.

Home Page: http://www3.unicentro.br
Câmpus Santa Cruz: Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, 875, Bairro Santa Cruz – Fone: (42) 3621-1000 – CEP 85.015-430 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus Cedeteg: Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Bairro Vila Carli – Fone: (42) 3629-8100 – CEP 85.040-167 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus de Irati: Rua Professora Maria Roza Zanon de Almeida, Bairro Engenheiro Gutierrez – Cx. Postal, 21 – Fone: (42) 3421-3000 CEP 84.505-677 – IRATI – PR

ANEXO III, DA RESOLUÇÃO Nº 445-GR/UNICENTRO, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2026.

FORMATAÇÃO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Curso Superior de Tecnologia em Produção de Cerveja, vinculado ao Câmpus Cedeteg.

I – DESCRIÇÃO

Os estágios não obrigatórios são desenvolvidos em consonância com os objetivos de formação profissional que se almeja, de acordo com a Lei n° 11.788, de 25 de setembro de 2008, e da da regulamentação institucional vigente, mediante a formalização dos instrumentos legais pertinentes, incluindo o Termo de Compromisso de Estágio e o Plano de Atividades.

As atividades previstas devem ser compatíveis com a formação acadêmica do estudante, seu nível de desenvolvimento profissional e os objetivos educacionais do curso, observadas as responsabilidades do estágio previstas em lei.

II – OPERACIONALIZAÇÃO

Os acadêmicos poderão realizar estágios em cervejarias artesanais e industriais, maltarias, indústrias de bebidas e alimentos, laboratórios de análises e controle de qualidade, empresas fornecedoras de matérias-primas, insumos e equipamentos, bem como em outras organizações cujas atividades sejam compatíveis com a formação profissional proposta pelo curso.

O estágio será acompanhado por professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, conforme estabelecido na legislação vigente, devendo ser assegurada a compatibilidade das atividades e da jornada de estágio com as atividades acadêmicas do estudante.
Considerando a oferta do curso no formato semipresencial, a organização e o acompanhamento do estágio deverão observar as especificidades dessa modalidade, sem prejuízo do cumprimento dos requisitos legais e institucionais aplicáveis. A formalização, o acompanhamento e a avaliação do estágio seguirão os procedimentos estabelecidos pela instituição de ensino.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO).

Prof. Dr. Fábio Hernandes,
Reitor.

Home Page: http://www3.unicentro.br
Câmpus Santa Cruz: Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, 875, Bairro Santa Cruz – Fone: (42) 3621-1000 – CEP 85.015-430 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus Cedeteg: Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Bairro Vila Carli – Fone: (42) 3629-8100 – CEP 85.040-167 – GUARAPUAVA – PR
Câmpus de Irati: Rua Professora Maria Roza Zanon de Almeida, Bairro Engenheiro Gutierrez – Cx. Postal, 21 – Fone: (42) 3421-3000 CEP 84.505-677 – IRATI – PR