



## RESOLUÇÃO CEPE Nº 4.083

Aprova alteração curricular para o Curso de  
Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Ouro Preto, considerando a delegação deste Conselho à Pró-Reitoria de Graduação, conforme Resolução CEPE nº 4.076, aprovada na reunião do dia 30 de junho de 2010,

Considerando a proposta do Colegiado de Ciência e Tecnologia de Alimentos, encaminhada pela correspondência de 10 de junho de 2010,

### RESOLVE:

Art. 1º Alterar o código das seguintes disciplinas obrigatórias:

a) Princípios Básicos em Epidemiologia, DHAA e SAN (ALI254) para Princípios Básicos em Epidemiologia, DHAA e SAN (NCS260).

b) Nutrição Básica (ALI260) para Nutrição Básica (NCS261).

Art. 2º A matriz curricular com a alteração proposta é parte integrante desta Resolução.

Art. 3º Esta Resolução entrará em vigor a partir do 2º semestre letivo de 2010.

PUBLICADO EM

Nº BOLETIM  
ADMINISTRATIVO

30 JUL 2010/033

Ouro Preto, em 30 de junho de 2010.

  
Prof. João Luiz Martins  
Presidente



**CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 2010/2**

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ-REQUISITO	CHS	AULAS		PER
				T	P	
CBI160	Biologia Celular	-	60	2	2	1º
MTM500	Fundamentos de Cálculo	-	60	4	0	1º
ARQ700	Expressão Gráfica	-	60	2	2	1º
MTM263	Bioestatística	-	30	2	0	1º
ALI100	Introdução à Ciência e Tecnologia dos Alimentos	-	30	0	2	1º
EDU303	Metodologia Científica	-	30	2	0	1º
QUI109	Química Geral	-	60	2	2	1º
			<b>330</b>			
FIS701	Física Geral	MTM500	75	3	2	2º
QUI702	Físico-Química	MTM500	60	2	2	2º
ALI251	Legislação de Alimentos	-	30	2	0	2º
ALI252	Microscopia de Alimentos	CBI160	30	0	2	2º
PRO900	Princípios de Administração	-	30	2	0	2º
QUI703	Química Orgânica	QUI109	75	3	2	2º
			<b>300</b>			
CBI147	Bioquímica I	QUI703	60	2	2	3º
MTM264	Bioestatística II	MTM263	30	2	0	3º
ALI253	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	FIS701/QUI702	60	4	0	3º
NCS260	Princípios Básicos em Epidemiologia, DHAA e SAN	-	60	4	0	3º
QUI329	Química Analítica	QUI109	90	3	3	3º
			<b>300</b>			
ALI255	Análise de Alimentos	QUI239	60	2	2	4º
CBI148	Bioquímica II	CBI147	60	2	2	4º
PRO905	Gestão de Pessoas	-	30	2	0	4º
CBI612	Microbiologia Geral	CBI147	60	2	2	4º
ALI256	Química de Alimentos	CBI147	90	4	2	4º
			<b>300</b>			
ALI257	Análise Sensorial de Alimentos	MTM264	60	2	2	5º
ALI258	Matérias Primas Agropecuárias	CBI612	30	2	0	5º
ALI259	Microbiologia de Alimentos	CBI612	60	2	2	5º
NCS261	Nutrição Básica	CBI148	30	2	0	5º
ALI261	Princípios de Conservação de Alimentos	CBI612	60	2	2	5º
ALI262	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	ALI256	60	2	2	5º
			<b>300</b>			
CBI750	Biotecnologia	ALI259	30	2	0	6º
PRO343	Gestão da Qualidade	MTM264	60	4	0	6º
ALI263	Processamento de Leite e Derivados	ALI261/QUI329	90	4	2	6º
ALI264	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	ALI261/QUI329	90	4	2	6º
	Eletiva	-	30	2	0	6º
			<b>300</b>			
ALI265	Desenvolvimento de Novos Produtos	1800 horas	30	2	0	7º
ALI266	Embalagem de Alimentos	ALI256	60	2	2	7º
PRO906	Gestão Ambiental	QUI329	30	2	0	7º
ALI267	Instalações Industriais	ALI253	30	2	0	7º
ALI268	Processamento Produtos Carneos	ALI261/QUI329	90	4	2	7º
ALI269	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	QUI329	60	4	0	7º
			<b>300</b>			
PRO907	Empreendedorismo	1500 horas	30	2	0	8º
ALI270	Projeto Agroindustrial	1800 horas	60	4	0	8º
ALI271	Tecnologia de Bebidas	ALI261/QUI329	60	2	2	8º
ALI272	Tecnologia de Grãos, Cereais, Raízes e Tubérculos	ALI261/QUI329	60	2	2	8º
ALI273	Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados	ALI261/QUI329	60	2	2	8º
	Eletiva	-	30	2	0	8º
			<b>300</b>			

\*Disciplina oferecida na modalidade semi-presencial





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Ouro Preto-UFOP  
Reitoria



UFOP  
Universidade Federal  
de Ouro Preto

COMPONENTE OBRIGATÓRIO	PRÉ-REQUISITO	CHS
Atividade Acadêmico Científico-Cultural	-	100
Estágio Curricular	900 horas	300
Trabalho de Conclusão de Curso	-	100

COMPONENTES CURRICULARES	QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
Disciplinas Obrigatórias	44	2370
Disciplinas Eletivas	2	60
Estágio Curricular	1	300
Trabalho de Conclusão de Curso	1	100
Atividade Acadêmico Científico-Cultural	-	100
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>2930</b>

**OBSERVAÇÃO:** Para integralização do currículo o aluno deverá cursar, além das disciplinas obrigatórias, no mínimo, 60 horas em disciplinas eletivas. Deverá, ainda, realizar 100 horas de Atividade Acadêmico Científico-Cultural e 100 horas de trabalho de conclusão de curso (TCC).

Conforme Resolução CEPE 3454, de 24/11/2008, o semestre letivo tem 18 semanas e a duração da hora/aula (h/a) é de 50 minutos.

CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CHS	AULAS	
ALI303	Controle de Qualidade Microbiológica de Leite e Derivados	-	45	0	3
ALI307	Tópicos em Alimentos Funcionais	-	30	2	0
AMB110	Engenharia Ambiental Básica	-	45	30	0
BEV208	Ecossistemas	-	60	2	2
BEVI214	Ecologia Básica	-	45	3	0
EFD301	Educação Física e Desportos I	-	30	0	2
EFD302	Educação Física e Desportos II	-	30	0	2
FAR256	Toxicologia de Alimentos C	-	45	3	0
HIS172	Antropologia e Práticas Alimentares	-	60	3	1
LET303	Língua Inglesa: Leitura I	-	60	4	0
LET331	Língua Portuguesa	-	45	3	0
LET423	Língua Inglesa: Leitura II	-	6	4	0
NCS146	Ética Profissional e Bioética	-	30	2	0
PRO215	Planejamento e Controle da Produção I	-	60	4	0
PRO232	Engenharia do Trabalho	-	60	4	0
PRO234	Organização e Avaliação do Trabalho	-	60	4	0
PRO241	Economia I	-	30	2	0
PRO243	Organização e Administração I	-	30	2	0
PRO244	Organização e Administração II	-	30	2	0
PRO302	Ações Empreendedoras	-	60	1	3
PRO314	Gerência de Recursos Humanos	-	60	4	0
PRO318	Planejamento Estratégico	-	60	4	0
PRO321	Administração Financeira	-	60	4	0
PRO397	Gestão de Marketing	-	60	4	0
PRO706	Pesquisa Operacional I	-	60	4	0
PRO708	Pesquisa Operacional II	-	60	4	0
PRO710	Psicologia Social das Organizações	-	60	4	0
PRO714	Custos Industriais e Contabilidade Gerencial	-	60	4	0
PRO902	Atendimento ao Cliente	-	60	4	0
TUR307	Marketing I	-	60	4	0
TUR432	Marketing II	-	30	2	0