



RESOLUÇÃO CEPE Nº 4.217

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 a Resolução CEPE nº 4.076, aprovada na reunião do dia 30 de junho de 2010:

Considerando a proposta do Colegiado do Curso de Engenharia de Ciência e Tecnologia de Alimentos, encaminhada pelo ofício COCTA 007/2010, de 24 de novembro,

RESOLVE:

Art. 1º Alterar o código e a carga horária das seguintes disciplinas obrigatórias:

a) Química Analítica (QUI329), 90 horas semestrais (3T+3P) para **Química Analítica (QUI326)**, 75 horas semestrais (3T+2P), tendo como pré-requisito a disciplina Química Geral (QUI109).

b) Bioestatística II (MTM264), 30 horas semestrais (2T+0P) para **Bioestatística II (MTM265)**, 45 horas semestrais (3T+0P), tendo como pré-requisito a disciplina Bioestatística (MTM263).

Art. 2º Alterar o código e o nome da disciplina obrigatória Princípios Básicos em Epidemiologia, DHAA e SAN (NCS260) para **Princípios em Epidemiologia, DHAA e SAN (NCS262)**.

Art. 3º Alterar o período das seguintes disciplinas:



- a) **Física Geral I (FIS701)** do 2º para o 3º período.
- b) **Química Analítica (QUI326)** do 3º para o 2º período.
- c) **Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (ALI253)** do 3º para o 5º período.
- d) **Análise de Alimentos (ALI255)** do 4º para o 3º período.
- e) **Análise Sensorial de Alimentos (ALI257)** do 5º para o 4º período.
- f) **Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas (ALI262)** do 5º para o 6º período.
- g) **Biotecnologia (CBI750)** do 6º para o 8º período.
- h) **Gestão da Qualidade (PRO343)** do 6º para o 5º período.
- i) **Embalagem de Alimentos (ALI266)** do 7º para o 6º período.
- j) **Tecnologia de Bebidas (ALI271)** do 8º para o 7º período.

Art. 4º Incluir para a disciplina **Físco-Química (QUI702)** o pré-requisito **Química Geral (QUI109)**.

Art. 5º Excluir as seguintes disciplinas e estabelecer a equivalência:

- a) **Química Analítica (QUI329)** equivalente a disciplina **Química Analítica (QUI326)**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Ouro Preto
Secretaria dos Órgãos Colegiados



b) Princípios Básicos em Epidemiologia, DHAA e SAN (NCS260) equivalente a disciplina Princípios em Epidemiologia, DHAA e SAN (NCS262).

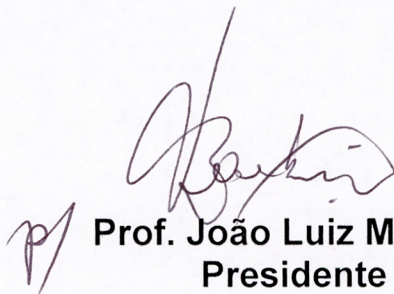
c) Bioestatística II (MTM264) equivale a disciplina Bioestatística II (MTM265).

Art.6º Alterar A Matriz Curricular com a alteração proposta é integrante desta resolução.

Art. 7º As alterações curriculares de que trata esta Resolução não implicarão contratação de docentes.

Art. 8º Esta Resolução entrará em vigor a partir do 1º semestre letivo de 2011.

Ouro Preto, 30 de novembro de 2010.


Prof. João Luiz Martins
Presidente



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO



CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 2011/1
Campus Ouro Preto

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATORIAS	PRÉ-REQUISITO	CHS	CHS	AULAS		PER
			Horas	h/a	T	P	
ALI100	Introdução à Ciência e Tecnologia dos Alimentos	-	30	36	0	2	1º
ARQ700	Expressão Gráfica	-	60	72	4	0	1º
CBI160	Biologia Celular	-	60	72	2	2	1º
EDU303	Metodologia Científica	-	30	36	2	0	1º
MTM263	Bioestatística	-	30	36	2	0	1º
MTM500	Fundamentos de Cálculo	-	60	72	4	0	1º
QUI109	Química Geral	-	60	72	2	2	1º
			330	396			
ALI251	Legislação de Alimentos	-	30	36	2	0	2º
ALI252	Microscopia de Alimentos	CBI160	30	36	0	2	2º
PRO900	Princípios de Administração	-	30	36	2	0	2º
QUI326	Química Analítica	QUI109	75	90	3	2	2º
QUI702	Físico-Química	MTM500/QUI109	60	72	2	2	2º
QUI703	Química Orgânica	QUI109	75	90	3	2	2º
			300	360			
ALI255	Análise de Alimentos	QUI326	60	72	2	2	3º
CBI147	Bioquímica I	QUI703	75	72	2	2	3º
FIS701	Física Geral	MTM500	75	90	3	2	3º
MTM265	Bioestatística II	MTM263	45	36	2	0	3º
NCS262	Princípios em Epidemiologia, DHAA e SAN	-	60	72	4	0	3º
			315	342			
ALI256	Química de Alimentos	CBI147	90	108	4	2	4º
ALI257	Análise Sensorial de Alimentos	MTM265	60	72	2	2	4º
CBI148	Bioquímica II	CBI147	60	72	2	2	4º
CBI612	Microbiologia Geral	CBI147	60	72	2	2	4º
PRO905	Gestão de Pessoas	-	30	36	2	0	4º
			300	360			
ALI253	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	FIS701/QUI702	75	90	3	2	5º
ALI258	Matérias Primas Agropecuárias	CBI612	30	36	2	0	5º
ALI259	Microbiologia de Alimentos	CBI612	60	72	2	2	5º
ALI261	Princípios de Conservação de Alimentos	CBI612	60	72	2	2	5º
NCS261	Nutrição Básica	CBI148	30	36	2	0	5º
PRO343	Gestão da Qualidade	MTM265	60	72	4	0	5º
			315	342			
ALI262	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	ALI256	60	72	2	2	6º
ALI263	Processamento de Leite e Derivados	ALI261/QUI326	90	108	4	2	6º
ALI264	Tecnologia de Frutas e Hortalças	ALI261/QUI326	90	108	4	2	6º
ALI266	Embalagem de Alimentos	ALI256	60	72	2	2	6º
	Eletiva I	-	30	36	2	0	6º
			330	396			
ALI265	Desenvolvimento de Novos Produtos	1800 horas	30	36	2	0	7º
ALI267	Instalações Industriais	ALI253	30	36	2	0	7º
ALI268	Processamento Produtos Cárneos	ALI261/QUI326	90	108	4	2	7º
ALI269	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	QUI326	60	72	4	0	7º
ALI271	Tecnologia de Bebidas	ALI261/QUI326	60	72	2	2	7º
PRO906	Gestão Ambiental	QUI326	30	36	2	0	7º
			300	360			
ALI270	Projeto Agroindustrial	1800 horas	60	72	4	0	8º
ALI272	Tecnologia de Grãos, Cereais, Raízes e Tubérculos	ALI261/QUI326	60	72	2	2	8º
ALI273	Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados	ALI261/QUI326	60	72	2	2	8º
ATV500	Estágio Curricular Obrigatório	900 horas	300	300	-	-	8º
ATV600	Trabalho de Conclusão de Curso	-	100	100	-	-	8º
CBI750	Biotecnologia	ALI259	30	36	2	0	8º
PRO907	Empreendedorismo	1500 horas	30	36	2	0	8º
	Eletiva II	-	30	36	2	0	8º
			670	724			

COMPONENTES CURRICULARES	QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
Disciplinas Obrigatórias	44	2400
Disciplinas Eletivas	2	60
Estágio Curricular	1	300
Trabalho de Conclusão de Curso	1	100
Atividade Acadêmico Científico-Cultural	-	100

Handwritten signature

TOTAL	48	2960
-------	----	------

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	CHS	AULAS	
			horas	h/a		
ALI303	Controle de Qualidade Microbiológica de Leite e Derivados	-	45	54	0	3
ALI307	Tópicos em Alimentos Funcionais	-	30	36	2	0
AMB110	Engenharia Ambiental Básica	-	45	54	30	0
BEV208	Ecossistemas	-	60	72	2	2
BEV214	Ecologia Básica	-	45	54	3	0
EFD301	Educação Física e Desportos I	-	30	36	0	2
EFD302	Educação Física e Desportos II	-	30	36	0	2
FAR256	Toxicologia de Alimentos C	-	45	54	3	0
HIS172	Antropologia e Práticas Alimentares	-	60	72	3	1
LET303	Língua Inglesa: Leitura I	-	60	72	4	0
LET331	Língua Portuguesa	-	45	54	3	0
LET423	Língua Inglesa: Leitura II	-	60	72	4	0
NCS146	Ética Profissional e Bioética	-	30	36	2	0
PRO215	Planejamento e Controle da Produção I	-	60	72	4	0
PRO232	Engenharia do Trabalho	-	60	72	4	0
PRO234	Organização e Avaliação do Trabalho	-	60	72	4	0
PRO241	Economia I	-	30	36	2	0
PRO243	Organização e Administração I	-	30	36	2	0
PRO244	Organização e Administração II	-	30	36	2	0
PRO302	Ações Empreendedoras	-	60	72	1	3
PRO314	Gerência de Recursos Humanos	-	60	72	4	0
PRO318	Planejamento Estratégico	-	60	72	4	0
PRO321	Administração Financeira	-	60	72	4	0
PRO397	Gestão de Marketing	-	60	72	4	0
PRO706	Pesquisa Operacional I	-	60	72	4	0
PRO708	Pesquisa Operacional II	-	60	72	4	0
PRO710	Psicologia Social das Organizações	-	60	72	4	0
PRO714	Custos Industriais e Contabilidade Gerencial	-	60	72	4	0
PRO902	Atendimento ao Cliente	-	60	72	4	0
TUR307	Marketing I	-	60	72	4	0
TUR432	Marketing II	-	30	36	2	0

afg