



RESOLUÇÃO CEPE Nº 4.565

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 n.º 4.076, aprovada na reunião do dia 30 de junho de 2010,

Considerando a proposta do Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, encaminhada pela Proposta de Alteração Curricular COALI 328/2011, de 29 de setembro,

RESOLVE:

Art. 1º Criar a disciplina obrigatória Ferramentas da Qualidade para Indústria de Alimentos (ALI230), com carga horária semestral de 30 horas (2T+0P), a ser oferecida no 5º período, tendo como pré-requisito a disciplina Microbiologia Geral (CBI612), com a seguinte ementa: "Importância da qualidade para indústria de alimentos; Programas de pré-requisitos para qualidade na indústria de alimentos; Análise de perigos e pontos críticos de controle; Análise de risco e a segurança de alimentos; Sistema de gestão da segurança de alimentos".

Art. 2º Alterar o nome das seguintes disciplinas obrigatórias:

a) Processamento de Produtos Cárneos (ALI268) para **Processamento de Produtos Cárneos e Ovos (ALI268)**.

b) Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos (ALI269) para **Tratamento de Resíduos e Higiene na Indústria de Alimentos (ALI269)**.

Art. 3º Substituir a disciplina Química Analítica (QUI326) por Química de Alimentos (ALI256), como pré-requisito para as disciplinas obrigatórias:

a) **Processamento de Leite Derivados (ALI263)**.

b) **Tecnologia de Frutos Hortaliças (ALI264)**.

c) **Processamento de Produtos Cárneos e Ovos (ALI268)**.

d) **Tecnologia de Bebidas (ALI271)**.



- e) **Tecnologia de Grãos, Cereais, Raízes e Turbérculos (ALI272).**
- f) **Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados (ALI273).**

Parágrafo único. Fica mantido a disciplina Princípios de Conservação de Alimentos (ALI261) como pré-requisito.

Art. 4º Substituir o pré-requisito da disciplina obrigatória Gestão Ambiental (PRO906), de Química Analítica (QUI326) para **1.500 horas**.

Art. 5º Excluir a disciplina obrigatória **Nutrição Básica (NCS261)**, oferecida no 5º período.

Art. 6º A matriz curricular com a alteração proposta é parte integrante desta Resolução.

Art. 7º Esta alteração não implica acréscimo de encargo didático e de docente.

Art. 8º Esta Resolução entrará em vigor a partir do 1º semestre letivo de 2012.

Ouro Preto, em 13 de outubro de 2011.

Prof. Antenor Rodrigues Barbosa Júnior
Presidente em exercício



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO



CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 2012/1
Campus Ouro Preto

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ-REQUISITO	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	60	72	2	2	3º
FIS701	Física Geral	MTM500	75	90	3	2	3º
MTM265	Bioestatística II	MTM263	45	54	3	0	3º
NCS262	Princípios em Epidemiologia, DHAA e SAN	-	60	72	4	0	3º
			300	360			
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	60	72	4	0	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
ALI230	Ferramentas da Qualidade Para Indústria de Alimentos	CBI612	30	36	2	0	5º
PRO343	Gestão da Qualidade	MTM265	60	72	4	0	5º
			300	360			
ALI262	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	ALI256	60	72	2	2	6º
ALI263	Processamento de Leite e Derivados	ALI256/261	90	108	4	2	6º
ALI264	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	ALI256/261	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 e Ovos	ALI256/261	90	108	4	2	7º
ALI269	Tratamento de Resíduos e Higiene na Indústria de Alimentos	QUI326	60	72	4	0	7º
ALI271	Tecnologia de Bebidas	ALI256/261	60	72	2	2	7º
PRO906	Gestão Ambiental	1500 horas	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	ALI256/261	60	72	2	2	8º
ALI273	Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados	ALI256/261	60	72	2	2	8º
ATV500	Estágio Curricular Obrigatório	900 horas	300	300	-	-	8º
ATV600	Trabalho de Conclusão de Curso	-	100	100	-	-	8º
CBI750	Biотecnologia	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	2370
Disciplinas Eletivas	2	60
Estágio Curricular	1	300
Trabalho de Conclusão de Curso	1	100
Atividade Acadêmico Científico-Cultural	-	100
TOTAL	48	2930

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	
			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	3	0
BEV208	Ecosistemas	-	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 Estratégica e Marketing	-	60	72	4	0
PRO706	Pesquisa Operacional I	-	60	72	2	2
PRO708	Pesquisa Operacional II	-	60	72	2	2
PRO710	Ciência, Tecnologia e Sociedade	-	60	72	2	2
PRO714	Economia Industrial	-	60	72	4	0
PRO902	Atendimento ao Cliente	-	60	72	4	0
TUR307	Marketing I	-	60	72	4	0
TUR432	Marketing II	-	60	72	4	0
			30	36	2	0

Handwritten signature or initials.