



## RESOLUÇÃO CEPE Nº 4.980

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, em reunião extraordinária, realizada em 20 de setembro de 2012, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a proposta do Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, encaminhada pelo ofício COCTA n. 07/2011, de 31 de outubro,

### RESOLVE:

**Art. 1º Criar** a disciplina obrigatória **PROJETO DE CONCLUSÃO DE CURSO (ALI248)**, a ser oferecida no 5º período, com carga horária semestral de 30 horas (0T + 2P), tendo como pré-requisito a disciplina **METODOLOGIA CIENTÍFICA (EDU303)**, com a seguinte ementa: "Elaboração de projeto de conclusão de curso, de natureza científica, por meio de temas eletivos diversificados em Ciência Tecnologia de Alimentos.

**Art. 2º Incluir** a disciplina **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (ALI259)** como pré-requisito para a disciplina obrigatória **FERRAMENTAS DA QUALIDADE PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (ALI230)**.

**Art. 3º Alterar** o período de oferecimento da disciplina **FERRAMENTAS DA QUALIDADE PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (ALI230)** do 5º período para o 6º período;

**Art. 4º Excluir** a disciplina **MICROBIOLOGIA GERAL (CBI612)** como pré-requisito para a disciplina obrigatória **FERRAMENTAS DA QUALIDADE PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (ALI230)**.

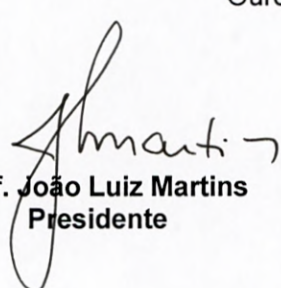
**Art. 5º** A matriz curricular com a alteração proposta é parte integrante desta Resolução.

**Art. 6º** Esta Resolução entrará em vigor a partir do 2º semestre letivo de 2012.

Ouro Preto, em 20 de setembro de 2012.

PUBLICADO EM Nº BOLETIM ADMINISTRATIVO

16 JAN 2015 003

  
Prof. João Luiz Martins  
Presidente





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



CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – Matriz Curricular 2012/2  
Ouro Preto – Campus Morro do Cruzeiro – Escola de Nutrição (ENUT)

| CÓDIGO | DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS                                   | PRÉ-REQUISITO | CHS horas  | CHS h/a    | AULAS |   | PER |
|--------|--|---------------|------------|------------|-------|---|-----|
|        |  |               |            |            | T     | P |     |
| ALI100 | Introdução à Ciência e Tecnologia de 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  |
|        |  |               | <b>330</b> | <b>396</b> |       |   |     |
| 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  |
|        |  |               | <b>300</b> | <b>360</b> |       |   |     |
| 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  |
|        |  |               | <b>300</b> | <b>360</b> |       |   |     |
| 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  |
|        |  |               | <b>300</b> | <b>360</b> |       |   |     |
| ALI248 | Projeto de Conclusão de Curso                              | EDU303        | 30         | 36         | 0     | 2 | 5º  |
| 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  |
| PRO343 | Gestão da Qualidade  | MTM265        | 60         | 72         | 4     | 0 | 5º  |
|        |  |               | <b>300</b> | <b>360</b> |       |   |     |
| ALI262 | Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas                 | ALI256        | 60         | 72         | 2     | 2 | 6º  |
| ALI230 | Ferramentas da Qualidade Para Indústria de Alimentos       | ALI259        | 30         | 36         | 2     | 0 | 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  |
|        |  |               | <b>360</b> | <b>432</b> |       |   |     |
| 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  |
|        |  |               | <b>300</b> | <b>360</b> |       |   |     |
| 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 | Biotecnologia  | ALI259        | 30         | 36         | 2     | 0 | 8º  |
| PRO907 | Empreendedorismo   | 1500 horas    | 30         | 36         | 2     | 0 | 8º  |
|        | Eletiva II   | -             | 30         | 36         | 2     | 0 | 8º  |
|        |  |               | <b>670</b> | <b>724</b> |       |   |     |







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



| 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           |
| <b>TOTAL</b>                            | <b>48</b>  | <b>2960</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 horas | CHS h/a | AULAS |   |
|--------|---|---------------|-----------|---------|-------|---|
|        |   |               |           |         | T     | P |
| 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 | 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 |
| LET911 | Tradução de Libras  | -             | 60        | 72      | 2     | 2 |
| 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      | 2     | 2 |
| PRO706 | Pesquisa Operacional I                                    | -             | 60        | 72      | 2     | 2 |
| PRO708 | Pesquisa Operacional II                                   | -             | 60        | 72      | 2     | 2 |
| PRO710 | Ciência, Tecnologia e Sociedade                           | -             | 60        | 72      | 4     | 0 |
| 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  | -             | 30        | 36      | 2     | 0 |