



## RESOLUÇÃO CEPE Nº 5.871

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**, no uso de suas atribuições legais, 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;

a proposta do Colegiado do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, encaminhada pelo ofício COCTA n. 01/2013, em 21 de janeiro,

### RESOLVE:

**Art. 1º Criar a disciplina obrigatória MICROBIOLOGIA GERAL B (CBI618)**, a ser oferecida no 4º período, com carga horária semestral de 60 horas (2T + 2P), tendo como pré-requisito a disciplina **CBI147 – BIOQUÍMICA I**, com a seguinte ementa: Introdução e histórico da microbiologia; Classificação e caracterização de micro-organismos; Anatomia da célula bacteriana; Nutrição, cultivo, crescimento de micro-organismos; Metabolismo microbiano; Controle do crescimento microbiano; Características gerais de fungos e micotoxinas; Virologia geral; Viroses de transmissão fecal oral; Genética de micro-organismos; Prevenção e tratamento de doenças microbianas; Composição da microbiota humana; Doenças relacionadas a alimentos; Introdução à microbiologia industrial.

**Art. 2º Incluir a disciplina obrigatória CITO-HISTOLOGIA (CBI199)**, a ser oferecida no 1º período.

**Art. 3º Incluir os seguintes pré-requisitos:**

a) **CITO-HISTOLOGIA (CBI199)** como pré-requisito para a disciplina **MICROSCOPIA DE ALIMENTOS (ALI252)**;

b) **MICROBIOLOGIA GERAL B (CBI618)** como pré-requisito para:

b.1) **MATÉRIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS (ALI258)**,

b.2) **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (ALI259)**,

b.3) **PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (ALI261)**.



**Art. 4º** Alterar o código da disciplina **BIOTECNOLOGIA (CBI750)**, oferecida no 8º período, para **BIOTECNOLOGIA (ALI274)**, considerando que a disciplina ainda não foi oferecida e seu encargo didático pertence ao DEALI.

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

a) **BIOLOGIA CELULAR (CBI160)**, equivalente a **CITO-HISTOLOGIA (CBI199)**;

b) **MICROBIOLOGIA GERAL (CBI612)**, equivalente a **MICROBIOLOGIA GERAL B (CBI618)**.

**Art. 6º** As alterações curriculares de que trata esta Resolução não implicarão contratação de docentes.

**Art. 7º** A matriz curricular com a alteração proposta é parte integrante desta Resolução.

**Art. 8º** As alterações constantes nesta Resolução entraram em vigor a partir do primeiro semestre letivo de 2013.

Ouro Preto, em 16 de julho de 2014.

**Prof. Marcone Jamilson Freitas Sousa**  
**Presidente**

PUBLICADO EM Nº BOLETIM ADMINISTRATIVO

07 NOV 2014 00 39





CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – Matriz Curricular 2013/1  
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
CBI199	Cito-histologia A	-	60	72	2	2	1º
EDU303	Metodologia Científica	-	30	36	2	0	1º
EST206	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	CBI199	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
EST207	Bioestatística II	EST206	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	EST207	60	72	2	2	4º
CBI148	Bioquímica II	CBI147	60	72	2	2	4º
CBI618	Microbiologia Geral B	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	CBI618	30	36	2	0	5º
ALI259	Microbiologia de Alimentos	CBI618	60	72	2	2	5º
ALI261	Princípios de Conservação de Alimentos	CBI618	60	72	2	2	5º
PRO343	Gestão da Qualidade	EST207	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	1500/ALI248	100	100	-	-	8º
ALI274	Biocologia	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>			

3





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
LET966	Introdução à 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