



RESOLUÇÃO CEPE Nº 5.891

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. 05/2013, em 20 de fevereiro,

RESOLVE:

Art. 1º Criar a disciplina Higiene na Indústria de Alimentos (ALI276), a ser oferecida no sétimo período, carga horária semestral de **30 horas (2T+0P)**, tendo como pré-requisito a disciplina **ALI259 – Microbiologia de Alimentos**, com a seguinte ementa: "Requisitos básicos de higiene na indústria alimentícia. Princípios da produção higiênica de alimentos. Água: controle e tratamento para os diversos usos na indústria. Agentes químicos e físicos aplicados na higienização da indústria alimentícia. Características dos detergentes e sanitizantes. Métodos aplicados na limpeza e desinfecção na indústria alimentícia. Monitoramento da eficiência microbiológica de sanificantes aplicados nos procedimentos de higienização".

Art. 2º Criar a disciplina Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos (ALI275), a ser oferecida no sétimo período, carga horária semestral de **30 horas (2T+0P)**, tendo como pré-requisito a disciplina **QUI326 – Química Analítica**, com a seguinte ementa: Introdução. Origem, natureza, gerenciamento de resíduos e produção mais limpa. Aspectos legais. Águas residuárias. Processo e grau de tratamento das águas residuárias. Processos físicos. Processos químicos e físico-químicos. Processos biológicos. Tratamento do lodo.

Art. 3º Excluir a disciplina Tratamento de Resíduos e Higiene na Indústria de Alimentos (ALI269) e estabelecer equivalência com as disciplinas **Higiene na Indústria de Alimentos (ALI276)** e **Resíduos na Indústria de Alimentos (ALI275)**

Art. 4º As alterações curriculares de que trata esta Resolução não implicarão contratação de docentes.



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



Art. 5º A matriz curricular com as alterações propostas é parte integrante desta Resolução.

Art. 6º As alterações constantes nesta Resolução entraram em vigor a partir do segundo semestre letivo de 2013.

Ouro Preto, em 16 de julho de 2014.

Prof. Marcone Jamilson Freitas Souza
Presidente

PUBLICADO EM Nº BOLETIM
ADMINISTRATIVO

07 NOV 2014 00 30



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



CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – Matriz Curricular 2013/2
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
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
			330	396			
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
			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
EST207	Bioestatística II	EST206	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	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
			300	360			
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
			300	360			
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
			360	432			
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
ALI271	Tecnologia de Bebidas	ALI256/261	60	72	2	2	7º
ALI275	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	QUI326	30	36	2	0	7º
ALI276	Higiene na Indústria de Alimentos	ALI259	30	36	2	0	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	1500/ALI248	100	100	-	-	8º
ALI274	Biotechnologia	ALI259	30	36	2	0	8º
PRO907	Empreendedorismo	1500 horas	30	36	2	0	8º
	Eletiva II	-	30	36	2	0	8º
			670	724			



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
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 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