



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**



RESOLUÇÃO Nº 09/2016, DO CONSELHO DE GRADUAÇÃO

Aprova alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, Bacharelado, *Campus* Patos de Minas, e dá outras providências.

O CONSELHO DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, no uso da competência que lhe é conferida pelo art. 16 do Estatuto, na 8ª reunião realizada aos 23 dias do mês de setembro do ano de 2016, tendo em vista a aprovação do Parecer nº 72/2016 de um de seus membros, e

CONSIDERANDO o que estabelece o art. 53, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;

CONSIDERANDO a Portaria MEC/SERES nº 821, de 29/10/2015, publicada no D.O.U. de 05 de novembro de 2015, de reconhecimento do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos;

CONSIDERANDO que o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos atende às exigências do Conselho Nacional de Educação;

CONSIDERANDO que o Colegiado do Curso e o Núcleo Docente Estruturante propuseram o aprimoramento do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos;

CONSIDERANDO que o Conselho da Faculdade de Engenharia Química aprovou, em 19/05/2016, a proposta de alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos; e ainda,

CONSIDERANDO o Parecer favorável da Pró-Reitoria de Graduação,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, Bacharelado, *Campus* Patos de Minas, com início a partir do primeiro semestre do ano letivo de 2017, com:

I - duração: 5 anos (10 semestres);

a) tempo mínimo de integralização do Curso: 5 anos (10 semestres); e

b) tempo máximo de integralização do Curso: 7,5 anos (15 semestres);

II - turno: integral;

III - regime acadêmico: semestral;

IV - vagas: 30 semestrais, ou 60 anuais;

V - ingresso: semestral; e

VI - carga horária total: 3.790 horas, com os seguintes componentes curriculares:

a) 3.135 horas de disciplinas obrigatórias;

b) 135 horas de disciplinas optativas;

c) 280 horas de Estágio Curricular Supervisionado;

d) 60 horas de Trabalho de Conclusão de Curso; e

e) 180 horas de Atividades Acadêmicas Complementares.

Art. 2º Ficam aprovados os componentes curriculares, conforme detalhados no quadro a seguir:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



Período	Componente Curricular	Natureza	Carga Horária			Requisitos		Unidade Acadêmica ofertante
		(Optativa, Obrigatória)	Teórica	Prática	Total	Pré-req.	Co-req.	
1º	Introdução à Engenharia de Alimentos	Obrigatória	30	0	30	Livre	Livre	FEQUI
	Cálculo Diferencial e Integral I	Obrigatória	90	0	90	Livre	Livre	FAMAT
	Álgebra Matricial e Geometria Analítica	Obrigatória	90	0	90	Livre	Livre	FAMAT
	Química Geral e Inorgânica	Obrigatória	60	30	90	Livre	Livre	IQUFU
	Desenho para Engenharia	Obrigatória	15	30	45	Livre	Livre	FEQUI
2º	Cálculo Diferencial e Integral II	Obrigatória	75	0	75	Cálculo Diferencial e Integral I	Livre	FAMAT
	Introdução à Programação Computacional	Obrigatória	30	30	60	Livre	Livre	FACOM
	Química Orgânica I	Obrigatória	45	30	75	Livre	Livre	IQUFU
	Química Analítica	Obrigatória	45	30	75	Livre	Livre	IQUFU
	Física I	Obrigatória	60	0	60	Cálculo Diferencial e Integral I	Livre	INFIS
	Física Experimental I	Obrigatória	0	30	30	Livre	Física I	INFIS
	Metodologia Científica	Obrigatória	30	0	30	Livre	Livre	FEQUI
3º	Física II	Obrigatória	60	0	60	Cálculo Diferencial e Integral II e Física I	Livre	INFIS
	Física Experimental II	Obrigatória	0	30	30	Livre	Física II	INFIS
	Materiais da Indústria de Alimentos	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Química Orgânica II	Obrigatória	45	30	75	Química Orgânica I	Livre	IQUFU
	Cálculo Diferencial e Integral III	Obrigatória	75	0	75	Cálculo Diferencial e Integral II	Livre	FAMAT
	Microbiologia	Obrigatória	45	15	60	Livre	Livre	INGEB
	Bioquímica I	Obrigatória	45	15	60	Livre	Livre	INGEB
4º	Cálculo Numérico	Obrigatória	60	0	60	Cálculo Diferencial e Integral III	Livre	FAMAT



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



	Química de Alimentos	Obrigatória	45	30	75	Livre	Livre	FEQUI
	Balanco de Massa e Energia	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Bioquímica II	Obrigatória	45	15	60	Bioquímica I	Livre	INGEB
	Nutrição Básica	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Termodinâmica Aplicada I	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
5º	Bioquímica de Alimentos	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Estatística para Engenharia	Obrigatória	60	0	60	Cálculo Diferencial e Integral I	Livre	FAMAT
	Fenômenos de Transporte I	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Microbiologia de Alimentos	Obrigatória	30	30	60	Microbiologia	Livre	FEQUI
	Matérias-Primas Agropecuárias	Obrigatória	45	0	45	Livre	Livre	FEQUI
	Termodinâmica Aplicada II	Obrigatória	60	0	60	Termodinâmica Aplicada I	Livre	FEQUI
6º	Fenômenos de Transporte II	Obrigatória	45	0	45	Fenômenos de Transporte I	Livre	FEQUI
	Análise de Alimentos	Obrigatória	45	30	75	Livre	Livre	FEQUI
	Operações Unitárias I	Obrigatória	60	0	60	Fenômenos de Transporte I	Livre	FEQUI
	Fenômenos de Transporte III	Obrigatória	45	0	45	Fenômenos de Transporte I	Livre	FEQUI
	Modelagem e Simulação de Processos	Obrigatória	45	15	60	Cálculo Diferencial e Integral III e Balanço de Massa e Energia	Livre	FEQUI
	Tecnologia de Leite e Derivados	Obrigatória	30	30	60	Livre	Livre	FEQUI
7º	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Obrigatória	30	15	45	Livre	Livre	FEQUI
	Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	Obrigatória	30	15	45	Livre	Livre	FEQUI
	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Obrigatória	60	0	60	Estatística para Engenharia	Livre	FEQUI
	Operações Unitárias II	Obrigatória	60	0	60	Fenômenos de Transporte II	Livre	FEQUI
	Operações Unitárias III	Obrigatória	60	0	60	Balanço de Massa e Energia	Livre	FEQUI



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Economia Agroindustrial	Obrigatória	30	0	30	Livre	Livre	FAGEN
8º	Processos de Conservação de Alimentos	Obrigatória	45	15	60	Livre	Livre	FEQUI
	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal	Obrigatória	45	15	60	Livre	Livre	FEQUI
	Engenharia Bioquímica	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Análise Sensorial	Obrigatória	45	15	60	Estatística para Engenharia	Livre	FEQUI
	Laboratório de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	Obrigatória	0	30	30	Livre	Livre	FEQUI
	Planejamento e Projetos I	Obrigatória	30	0	30	Livre	Livre	FEQUI
	Trabalho de Conclusão de Curso I	Obrigatória	30	0	30	Livre	Livre	FEQUI
9º	Embalagens para Alimentos	Obrigatória	45	15	60	Livre	Livre	FEQUI
	Tecnologia Ambiental	Obrigatória	60	0	60	Livre	Livre	FEQUI
	Planejamento e Projetos II	Obrigatória	30	15	45	Planejamento e Projetos I	Livre	FEQUI
	Controle de Processos	Obrigatória	60	15	75	Modelagem e Simulação de Processos	Livre	FEQUI
	Trabalho de Conclusão de Curso II	Obrigatória	0	30	30	Trabalho de Conclusão de Curso I	Livre	FEQUI
10º	Estágio Supervisionado	Obrigatória	0	280	280	2000 horas*	Livre	FEQUI
Atividades Acadêmicas Complementares**		Obrigatória	-	180	180	Livre	Livre	-
Disciplinas Optativas		Obrigatória	-	-	135	-	-	-
ENADE***		Obrigatória	-	-	-	Livre	Livre	MEC
OPTATIVOS	Alimentos Funcionais	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
	Análise Instrumental de Alimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
	Biologia Celular	Optativa	45	15	60	Livre	Livre	INGEB
	Ciência dos Materiais Poliméricos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
	Cinética Química para Engenharia de Alimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



Compostos Minoritários em Alimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Desenvolvimento de Novos Produtos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Empreendedorismo e Geração de Ideias	Optativa	60	0	60	2000 horas	Livre	FAGEN
Gestão Ambiental	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Língua Brasileira de Sinais – Libras I	Optativa	30	30	60	2000 horas	Livre	FACED
Planejamento de Experimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Processamento de Café e Cacau	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Processos de Separação por Membranas	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Projeto de Reatores e Biorreatores para Engenharia de Alimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Purificação de Produtos Biotecnológicos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Secagem de Alimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Segurança Industrial e Análise de Riscos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Tecnologia de Bebidas	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Tecnologia de Óleos e Gorduras	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Tecnologia de Processos Fermentativos	Optativa	30	15	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Tecnologia do Açúcar e do Alcool	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Tecnologias Alternativas de Processamento e Preservação de Alimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Tópicos Especiais em Termodinâmica Aplicada	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Toxicologia de Alimentos	Optativa	45	0	45	2000 horas	Livre	FEQUI
Observações: * para cursar o Estágio Supervisionado e as disciplinas optativas o discente deverá ter cumprido, no mínimo, 2000 horas em disciplinas obrigatórias. ** as Atividades Acadêmicas Complementares serão desenvolvidas ao longo do curso. *** o ENADE é componente curricular obrigatório, conforme Lei nº10.861, de 14 de abril de 2004 (SINAES).							



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**



Art. 3º A Pró-Reitoria de Graduação deverá adotar as providências indispensáveis ao registro institucional da alteração do Projeto Pedagógico (PPC) do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, de acordo com a legislação pertinente.

Art. 4º A Faculdade de Engenharia Química providenciará a publicação do PPC nos sítios eletrônicos da Universidade, conforme determina a Lei nº 13.168, de 06 de outubro de 2015.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Uberlândia, 23 de setembro de 2016.

ELMIRO SANTOS RESENDE
Presidente