



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
COLEGIADO PLENO DO CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO**

RESOLUÇÃO Nº 09/2009

Aprova a estrutura curricular do Curso de Engenharia de Alimentos, da Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, *campus* de Pombal, da Universidade Federal de Campina Grande e dá outras providências.

A Câmara Superior de Ensino da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições;

Considerando o disposto no Estatuto e Regimento Geral da UFCG;

Considerando o disposto na Resolução CNE/CES Nº 11/2002, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação em engenharia;

Considerando a Resolução Nº 02/2007 do CNE/CES, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;

Considerando a Resolução Nº 26/2007, desta Câmara Superior de Ensino, que dispõe sobre o Regulamento do Ensino de Graduação, e

Considerando o disposto na Resolução Nº 12/2007, da Câmara Superior de Ensino da Universidade Federal de Campina Grande, que cria o Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos;

Tendo em vista a deliberação da plenária em reunião realizada nos dias 20 e 21 de maio de 2009 (Processo nº 23096.009259/07-43),

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar a estrutura curricular fixada no Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, *Campus* de Pombal, desta Universidade.

Art. 2º O currículo do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos será ministrado pelo sistema de créditos, conferindo o grau de Bacharel aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução e demais normas da Instituição.

Art. 3º O curso terá duração mínima de 3.645 (três mil e seiscentas e quarenta e cinco) horas de atividades didáticas, correspondentes a 243 (duzentos e quarenta e três) créditos, distribuídos de acordo com o quadro a seguir e o **Anexo I**, desta Resolução.

NÚCLEO DE CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	% CH
Componentes do núcleo Básicos	1.125	75	30,86
Componentes do núcleo Profissionais Essenciais	540	36	14,82
Componentes do núcleo Complementar Obrigatório	330	22	9,05
Estágio Curricular Supervisionado	180	12	4,94
Trabalho de Conclusão de Curso	60	04	1,64
Atividades Complementares Flexíveis	90	06	2,47
Componentes do núcleo Conteúdos Profissionais Específicos	1.650	110	45,27
Específicos Obrigatórios	1.470	98	40,33
Específicos Optativos	180	12	4,94
Total	3.645	243	100,00

Art. 4º O Curso funcionará no turno diurno, em período integral, devendo o aluno integralizá-lo, no mínimo, em 10 (dez) e, no máximo, em 15 (quinze) períodos letivos.

Art. 5º O aluno deverá matricular-se em componentes curriculares, totalizando, no mínimo, 16 (dezesesseis) créditos e, no máximo, 28 (vinte e oito) créditos por período letivo.

Art. 6º Atribuir-se-á a cada componente curricular um total de créditos, de modo que, um crédito corresponderá a 15 (quinze) horas.

Art. 7º O Estágio Supervisionado, de caráter obrigatório, terá duração de 180 (cento e oitenta) horas, correspondendo a 12 (doze) créditos.

§1º O Estágio Supervisionado, de que trata o *caput* deste artigo, será realizado no 10º período ou no período de conclusão do Curso, desde que o aluno tenha integralizado a carga horária e créditos dos Núcleos de Conteúdos Básicos, de Conteúdos Profissionais Essenciais, de Conteúdos Profissionais Específicos e de Conteúdos Complementares Obrigatórios.

§2º O Estágio Supervisionado será regulamentado em resolução específica do Colegiado do Curso.

Art. 8º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverá ser realizado, obrigatoriamente, ao longo do último ano do curso e apresentado no período de conclusão do curso, centrado em determinada área teórico-prática da formação profissional, sob orientação de um professor orientador designado pelo Colegiado do Curso.

Parágrafo único. A matrícula e a defesa do TCC serão efetivadas no período de conclusão do Curso e será regulamentado por resolução específica do Colegiado do Curso.

Art. 9º A estrutura curricular do Curso é constituída pelos componentes curriculares, com respectivas cargas horárias e pré-requisitos, conforme **Anexos I e II**.

Art. 10. Dentre os componentes do Núcleo de Conteúdo Profissionais Específicas Optativos, o aluno deverá cursar, no mínimo, 180 (cento e oitenta) horas, equivalente a 12 (doze) créditos, para efeito de integralização curricular.

Art. 11. Serão aproveitadas como Atividades Complementares Flexíveis, de caráter obrigatório, no mínimo, 90 (noventa) horas, equivalente a 06 (seis) créditos, de atividades que contribuam para a formação acadêmica do aluno, mediante a participação em:

- a) monitoria acadêmica;
- b) projetos de extensão;
- c) iniciação científica;
- d) organização e participação em eventos;
- e) cursos de extensão de curta duração;
- f) estágios como atividades complementares;
- g) desenvolvimento de protótipos;
- h) trabalhos em equipe (Publicações Científicas);
- i) participação em Empresas Juniores;
- j) participação em Programa Educação Tutorial - PET;
- k) participação e/ou realização de palestras.

Parágrafo único. O aproveitamento das participações em Atividades Complementares Flexíveis será disciplinado em resolução específica pelo Colegiado do Curso, podendo incluir outras atividades além das acima mencionadas.

Art 12. O Projeto Pedagógico terá avaliação com periodicidade anual, através de instrumento regulamentado por resolução específica do Colegiado do Curso.

Art. 13. A estrutura fixada por esta Resolução será implantada com efeito retroativo ao período 2007.2

Art. 14. Após a aprovação desta Resolução, serão vedadas alterações num prazo inferior a 10 (dez) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptações a normas emanadas do Conselho Nacional de Educação e/ou emergenciais, a juízo da Câmara Superior de Ensino da UFCG.

Art. 15. Os casos omissos serão apreciados pela Pró-Reitoria de Ensino e resolvidos pela Câmara Superior de Ensino, cabendo recurso na forma do Regimento em vigor.

Art. 16. Esta Resolução entra em vigência com efeitos retroativos à data de criação do curso, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Superior de Ensino do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, em Campina Grande, 29 de maio de 2009.

VICEMÁRIO SIMÕES
Presidente



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO

ANEXO I DA RESOLUÇÃO Nº 09/2009

(aprovada na 57ª reunião ordinária de 20 e 21 de maio de 2009)

NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS – 1.125 horas – 30,86%

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
Introdução à Engenharia de Alimentos	01	15	-
Metodologia Científica	02	30	-
Cálculo I	04	60	-
Geometria Analítica e Álgebra Linear	04	60	-
Introdução à Informática	04	60	-
Desenho Técnico	04	60	-
Citologia e Histologia	04	60	-
Química Geral	04	60	-
Estatística Básica	04	60	Cálculo I
Cálculo II	04	60	Cálculo I
Física I	04	60	Cálculo I
Física II	04	60	Física I
Cálculo III	04	60	Cálculo II; Geometria Analítica e Álgebra Linear
Equações Diferenciais Lineares	04	60	Cálculo III
Microbiologia Geral	04	60	Citologia e Histologia; Bioquímica Geral
Fenômenos de Transporte I	04	60	Física II; Cálculo III
Laboratório de Física	04	60	Física III
Operações Unitárias I	04	60	Fenômenos de Transporte I
Princípios e Estratégias da Educação Ambiental	04	60	-
Fenômenos de Transporte II	04	60	Fenômenos de Transporte I
Total	75	1.125	

NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONAIS ESSENCIAIS – 540 horas – 14,82%

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
Química Orgânica	04	60	Química Geral
Química Analítica	04	60	Química Geral
Química Analítica Experimental	04	60	Química Analítica
Físico-Química	04	60	Química Geral
Bioquímica Geral	04	60	Química Orgânica
Termodinâmica	04	60	Cálculo II; Física II
Física III	04	60	Física II
Estatística Experimental	04	60	Estatística Básica
Economia e Administração na Indústria de Alimentos	04	60	-
Total	36	540	

NÚCLEO DE CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS – 330 horas – 9,05%

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
Trabalho de Conclusão do Curso	04	60	Todos os Créditos em Disciplinas
Estágio Supervisionado	12	180	Todos os Créditos em Disciplinas
Atividades Complementares Flexíveis	06	90	-
Total	22	330	

NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONAIS ESPECÍFICOS (OBRIGATÓRIOS) – 1.470 horas – 40,33%

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
Química de Alimentos I	04	60	Química Analítica Experimental; Bioquímica Geral
Análise de Alimentos	04	60	Química Analítica Experimental
Cálculo Numérico	04	60	Introdução à Informática; Equações Diferenciais Lineares
Microbiologia de Alimentos	04	60	Microbiologia Geral
Princípios de Conservação de Alimentos	04	60	Introdução à Engenharia de Alimentos; Microbiologia de Alimentos (co-requisito)
Empreendedorismo na Engenharia	04	60	Economia e Administração na Indústria de Alimentos
Bioquímica de Alimentos	04	60	Bioquímica Geral; Química de Alimentos I
Química de Alimentos II	04	60	Química de Alimentos I
Análise Sensorial	04	60	Estatística Experimental; Análise de Alimentos
Higiene na Indústria de Alimentos	02	30	Microbiologia de Alimentos
Operações Unitárias II	04	60	Operações Unitárias I; Fenômenos de Transporte II
Tratamento Biológico de Resíduos Agroindustriais	04	60	Bioquímica Geral; Microbiologia Geral
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	04	60	Análise de Alimentos; Higiene na Indústria de Alimentos
Tecnologia de Leite e Derivados	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Análise de Alimentos
Tecnologia de Produtos Hortícolas	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Análise Sensorial
Fundamentos de Nutrição	04	60	Bioquímica de Alimentos; Química de

			Alimentos II
Operações Unitárias III	04	60	Operações Unitárias II
Tecnologia de Carne, Ovos e Peixes	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos
Tecnologia de Materiais e Embalagens para Alimentos	04	60	Física II; Análise de Alimentos
Bioengenharia	04	60	Microbiologia de Alimentos; Operações Unitárias I
Tecnologia de Grãos e Cereais	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos
Instalações Industriais e Refrigeração	04	60	Termodinâmica; Operações Unitárias I
Controle de Processos	04	60	Cálculo Numérico; Operações Unitárias III
Planejamentos e Projetos na Indústria de Alimentos	04	60	Instalações Industriais e Refrigeração
Tecnologia de Produção de Bebidas	04	60	Química de Alimentos II; Princípios de Conservação de Alimentos; Bioengenharia
Total	98	1.470	

NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONAIS ESPECÍFICOS (OPTATIVOS)

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
Física IV	04	60	Física III; Cálculo III
Aeração de Grãos	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Fenômenos de Transporte II
Armazenamento de Produtos Agrícolas	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos
Ecologia Geral	04	60	-
Processamento de Plantas Medicinais	04	60	Bioquímica de Alimentos
Desenho Assistido por Computador	04	60	Introdução à Informática
Química Ambiental	04	60	Química Orgânica; Química Analítica
Secagem de Produtos Agrícolas	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Fenômenos de Transporte II
Segurança do Trabalho	02	30	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
Inspeção em Alimentos	02	30	Bioquímica de Alimentos; Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
Tecnologia de Leite e Carne de Caprinos e Ovinos	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Análise Sensorial
Tecnologia do Açúcar e do Alcool	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Bioengenharia
Tecnologia de Processos Fermentativos	04	60	Bioquímica de Alimentos; Princípios de Conservação de Alimentos; Bioengenharia
Tecnologia de Queijos	02	30	Princípios de Conservação de Alimentos; Tecnologia de Leite e Derivados; Bioengenharia
Administração Mercadológica	04	60	Economia e Administração na Indústria de Alimentos
Panificação e Confeitaria	04	60	Química de Alimentos II; Tecnologia de Cereais e Derivados.
Associativismo e Cooperativismo na Agroindústria	02	30	Economia e Administração na Indústria de Alimentos
Qualidade da Água	04	60	Química de Alimentos I
Produção Orgânica de Leite e Derivados	02	30	Tecnologia de Leite e Derivados
Tecnologia de Alimentos Alternativos	02	30	Princípios de Conservação de

			Alimentos; Análise Sensorial
Genética	04	60	Citologia e Histologia
Toxicologia	04	60	Bioquímica de Alimentos
Tecnologia de Óleos e Gorduras	04	60	Introdução à Tecnologia de Alimentos e Operações Unitárias II.
Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	04	60	-
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos*	-	-	-
Total a integralizar	12	180	

*A carga horária, créditos e pré-requisito será definido pela Unidade Acadêmica



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO

ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº 09/2009

(aprovada na 57ª reunião ordinária de 20 e 21 de maio de 2009)

EXECUÇÃO CURRICULAR POR PERÍODO LETIVO

PRIMEIRO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
01	Introdução à Engenharia de Alimentos	01	15	-
02	Metodologia Científica	02	30	-
03	Cálculo I	04	60	-
04	Geometria Analítica e Álgebra Linear	04	60	-
05	Introdução à Informática	04	60	-
06	Desenho Técnico	04	60	-
07	Citologia e Histologia	04	60	-
08	Química Geral	04	60	-
TOTAL		27	405	

SEGUNDO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
09	Estatística Básica	04	60	Cálculo I
10	Cálculo II	04	60	Cálculo I
11	Química Orgânica	04	60	Química Geral
12	Física I	04	60	Cálculo I
13	Economia e Administração na Indústria de Alimentos	04	60	-
14	Química Analítica	04	60	Química Geral
TOTAL		24	360	

TERCEIRO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
15	Física II	04	60	Física I
16	Físico-Química	04	60	Química Geral
17	Cálculo III	04	60	Cálculo II; Geometria Analítica e Álgebra Linear
18	Bioquímica Geral	04	60	Química Orgânica
19	Estatística Experimental	04	60	Estatística Básica
20	Química Analítica Experimental	04	60	Química Analítica
TOTAL		24	360	

QUARTO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
21	Equações Diferenciais Lineares	04	60	Cálculo III
22	Termodinâmica	04	60	Cálculo II; Física II
23	Microbiologia Geral	04	60	Citologia e Histologia; Bioquímica Geral
24	Física III	04	60	Física II
25	Química de Alimentos I	04	60	Química Analítica Experimental; Bioquímica Geral
26	Análise de Alimentos	04	60	Química Analítica Experimental
TOTAL		24	360	

QUINTO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
27	Cálculo Numérico	04	60	Introdução à Informática; Equações Diferenciais Lineares
28	Fenômenos de Transporte I	04	60	Física II; Cálculo III
29	Laboratório de Física	04	60	Física III
30	Microbiologia de Alimentos	04	60	Microbiologia Geral
31	Princípios de Conservação de Alimentos	04	60	Introdução à Engenharia de Alimentos; Microbiologia de Alimentos (co-requisito)
32	Empreendedorismo na Engenharia	04	60	Economia e Administração na Indústria de Alimentos
TOTAL		24	360	

SEXTO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
33	Operações Unitárias I	04	60	Fenômenos de Transporte I
34	Bioquímica de Alimentos	04	60	Bioquímica Geral; Química de Alimentos I
35	Princípios e Estratégias da Educação Ambiental	04	60	-
36	Química de Alimentos II	04	60	Química de Alimentos I
37	Análise Sensorial	04	60	Estatística Experimental; Análise de Alimentos
38	Higiene na Indústria de Alimentos	02	30	Microbiologia de Alimentos
39	Fenômenos de Transporte II	04	60	Fenômenos de Transporte I
TOTAL		26	390	

SÉTIMO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
40	Operações Unitárias II	04	60	Operações Unitárias I; Fenômenos de Transporte II
41	Tratamento Biológico de Resíduos Agroindustriais	04	60	Bioquímica Geral; Microbiologia Geral
42	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	04	60	Análise de Alimentos; Higiene na Indústria de Alimentos
43	Tecnologia de Leite e Derivados	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Análise de Alimentos
44	Tecnologia de Produtos Hortícolas	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos; Análise Sensorial
45	Fundamentos de Nutrição	04	60	Bioquímica de Alimentos; Química de Alimentos II
TOTAL		24	360	

OITAVO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
46	Operações Unitárias III	04	60	Operações Unitárias II
47	Tecnologia de Carne, Ovos e Peixes	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos
48	Tecnologia de Materiais e Embalagens para Alimentos	04	60	Física II; Análise de Alimentos
49	Bioengenharia	04	60	Microbiologia de Alimentos; Operações Unitárias I
50	Tecnologia de Grãos e Cereais	04	60	Princípios de Conservação de Alimentos
51	Instalações Industriais e Refrigeração	04	60	Termodinâmica; Operações Unitárias I
TOTAL		24	360	

NONO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
52	Controle de Processos	04	60	Cálculo Numérico; Operações Unitárias III
53	Planejamentos e Projeto na Indústria de Alimentos	04	60	Instalações Industriais e Refrigeração
54	Tecnologia de Produção de Bebidas	04	60	Química de Alimentos II; Princípios de Conservação de Alimentos; Bioengenharia
55	Conteúdos Profissionais Específicos (Disciplinas Optativas)	04	60	Pré-Requisito Variável
56	Conteúdos Profissionais Específicos (Disciplinas Optativas)	04	60	Pré-Requisito Variável
57	Conteúdos Profissionais Específicos (Disciplinas Optativas)	04	60	Pré-Requisito Variável
TOTAL		24	360	

DÉCIMO PERÍODO

ORDEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
58	Trabalho de Conclusão de Curso	04	60	Todos os Créditos em Disciplinas
59	Estágio Supervisionado	12	180	Todos os Créditos em Disciplinas
TOTAL		16	240	

ATIVIDADES COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS

COMPONENTE CURRICULAR	C/H	CR	PRÉ-REQUISITO
Atividades Complementares Flexíveis	06	90	-
Total	06	90	