



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

**RESOLUÇÃO Nº 09/2023**

Reformula a estrutura curricular do Curso de Engenharia de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA, Campus Pombal, fixada pela Resolução CSE/UFCG nº 09/2009, e dá outras providências.

A Câmara Superior de Ensino do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, e

Considerando o disposto no Estatuto e no Regimento Geral da UFCG;

Considerando a Lei nº 9.394/96, que institui as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

Considerando a Resolução CNE/CES nº 2/2019, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia;

Considerando a Lei nº 10.436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;

Considerando a Resolução CNE/CP nº 1/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

Considerando a Resolução CNE/CES nº 02/2007, 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 CSE/UFCG nº 26/2007, que homologa o Regulamento do Ensino de Graduação da Universidade Federal de Campina Grande;

Considerando a Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio, obrigatório e não obrigatório, de estudantes.

Considerando a Resolução CONAES nº 01/2010, que normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e dá outras providências;

Considerando a Resolução CNE/CP nº 2/2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;

Considerando a Resolução CNE/CP nº 01/2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

Considerando a Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação, que tem por objetivo determinar diretrizes, metas e estratégias para a política educacional brasileira no período de 2014-2024;

Considerando a Lei nº 13.425/2017, que estabelece diretrizes gerais sobre medidas de prevenção e combate a incêndio e a desastres em estabelecimentos, edificações e áreas de reunião de público; altera as Leis nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 – Código Civil;

Considerando a Resolução CNE/CES nº 07/2018, que estabelece as diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014 que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024;

Considerando o Parecer CNE/CES nº 948/2019 – Alteração do Art. 6º, §1º da Resolução CNE/CES nº 2/2010, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo, bacharelado, e alteração do Art. 9º, §1º da Resolução CNE/CES nº 2/2019, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia, em virtude de decisão judicial transitada em julgado;

Considerando a Portaria MEC nº 2.117/2019, que dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância – EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior – IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino;

Considerando a Resolução CNE/CES nº 1/2021, que altera o Art. 9º, § 1º da Resolução CNE/CES nº 2/2019 e o Art. 6º, § 1º da Resolução CNE/CES nº 2/2010, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação de Engenharia, Arquitetura e Urbanismo;

Considerando a Resolução CSE/UFCG nº 14/2022, que regulamenta a inserção curricular da Extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal de Campina Grande;

Considerando a Resolução CSE/UFCG nº 16/2022, que regulamenta as atividades de Estágio na Universidade Federal de Campina Grande;

Considerando a Resolução CSE/UFCG nº 23/2022, que aprova os procedimentos para elaboração, reformulação e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos – PPCs – de Graduação, da Educação Infantil, da Educação Básica, Técnica e Tecnológica da UFCG, e

À vista das deliberações do plenário, em reunião realizada no dia 28 de julho de 2023 (Processo SEI nº 23096.090025/2022-94),

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Reformular a estrutura curricular do Curso de Engenharia de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA, Campus Pombal, da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG.

**Art. 2º** O Curso de Engenharia de Alimentos tem como finalidade conferir o grau de Bacharel(a) aos(às) alunos(as) que cumprirem as determinações constantes na presente Resolução e demais normas da Instituição.

**Art. 3º** O Curso terá a carga horária mínima de 3.675 (três mil e seiscentas e setenta e cinco) horas de atividades didáticas, correspondentes a 245 (duzentos e quarenta e cinco) créditos, de acordo com o quadro a seguir e os Anexos desta Resolução.

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA (h)	(%)
<b>Conteúdos Básicos Obrigatórios*</b>		
Conteúdos de Formação Básica	1.215	33,06
Conteúdos Profissionais Essenciais	600	16,33
Conteúdos Profissionais Específicos	1.320	35,92
<b>Conteúdos Complementares</b>		
Obrigatórios (Atividades Complementares Flexíveis, Estágio Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso, Atividades Acadêmicas de Extensão – AAE)	360	9,79
Optativos	180	4,90
<b>TOTAL</b>	<b>3675*</b>	<b>100</b>

\*As atividades de extensão totalizam a carga horária de 375h (25 créditos), sendo 30h (2 créditos) ofertadas por meio de AAE e 345h (23 créditos) realizadas no interior de disciplinas.

**Art. 4º** O tempo de duração do Curso será de, no mínimo, 5 (cinco) anos e, no máximo, 7,5 (sete e meio) anos.

**Art. 5º** O Curso funcionará em sistema de créditos, no turno diurno, em período integral, devendo o(a) aluno(a) integralizá-lo em, no mínimo, 10 (dez) e, no máximo, 15 (quinze) períodos letivos.

**Art. 6º** O(a) aluno(a) deverá matricular-se em componentes curriculares, totalizando, no mínimo, 18 (dezoito) créditos e, no máximo, 28 (vinte e oito) créditos, por período letivo.

**Art. 7º** O(a) aluno(a) deverá cumprir, no mínimo, 90 (noventa) horas de Atividades Complementares Flexíveis, realizadas ao longo do Curso, que possibilitem a inserção em distintas situações de aprendizagem, integralizadas por meio de:

I – participação em programas de monitoria, educação tutorial, iniciação científica; iniciação à docência, iniciação tecnológica, cursos de extensão, trabalhos científicos, projetos de pesquisa, projetos de extensão, Centro Acadêmico, Empresa Júnior;

II – participação em congressos, seminários, simpósios, conferências, oficinas de trabalho, semanas universitárias, cursos, patentes, atividades de representação;

III – participação e/ou apresentação de trabalhos em congressos, seminários, simpósios, conferências, oficinas de trabalho, palestras, minicursos e similares, versando sobre temas de interesse em sua área de formação;

IV – publicação de resumos, trabalhos completos em anais de eventos científicos; livros e material didáticos;

V – estágio não obrigatório, que poderá ser realizado a partir da segunda metade do Curso, entre outras.

**Parágrafo único.** As Atividades Complementares Flexíveis serão regulamentadas por meio de resolução específica do Colegiado do Curso.

**Art. 8º** As atividades de extensão totalizam 375 (trezentas e setenta e cinco) horas, divididas em 345 (trezentas e quarenta e cinco) horas inseridas na carga horária dos componentes curriculares obrigatórios e 30 (trinta) horas ofertadas por meio de Atividades Acadêmicas de Extensão (AAE).

**Parágrafo único.** As AAE serão regulamentadas pelo Colegiado do Curso por meio de resolução específica.

**Art. 9º** 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, poderá ser realizado a partir do momento em que o(a) aluno(a) cumprir, no mínimo, 75% da carga horária mínima do Curso, referente aos créditos de conteúdos básicos obrigatórios, conteúdos profissionais essenciais obrigatórios e conteúdos profissionais específicos, para fins de integralização curricular.

**§ 2º** O Estágio Supervisionado será regulamentado por meio de resolução específica do Colegiado do Curso.

**Art. 10.** O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC consistirá no desenvolvimento de projeto ou estudos de casos, tendo como objetivo a síntese e integração dos conhecimentos e dos conteúdos adquiridos ao longo do Curso, visando a atuação profissional do egresso.

**§ 1º** O TCC deverá ser realizado ao longo do último ano do Curso, centrado em determinada área teórico-prática da formação profissional, sob orientação de um(a) professor(a).

**§ 2º** O TCC será regulamentado por meio de resolução específica do Colegiado do Curso.

**Art. 11.** Os(as) discentes deverão cumprir uma carga horária de 375 (trezentas e setenta e cinco) horas de atividades de extensão, desenvolvidas em disciplinas da estrutura curricular, como também em Atividades Acadêmicas de Extensão.

**Parágrafo único.** As atividades de extensão serão regulamentadas por meio de resolução específica do Colegiado do Curso.

**Art. 12.** Dentre os componentes profissionais específicos, o(a) aluno(a) deverá cursar, no mínimo, 180 (cento e oitenta) horas de componentes curriculares optativos para efeito de integralização curricular.

**Art. 13.** A Estrutura Curricular fixada por esta Resolução entrará em vigor a partir do período letivo **2023.1**.

**Parágrafo único.** Aos(às) alunos(as) que integralizarem o Curso até o período letivo 2024.2, será facultado concluí-lo pela Estrutura Curricular fixada na Resolução CSE/UFCG nº 09/2009.

**Art. 14.** Compete à Pró-Reitoria de Ensino, ouvido o Colegiado de Curso, efetuar as adaptações, mediante Portaria, aos(às) alunos(as) que ingressaram no Curso em períodos anteriores à aprovação desta Resolução.

**Art. 15.** O Projeto Pedagógico do Curso deverá ser avaliado anualmente pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE, com o objetivo de promover a melhoria das atividades de ensino, pesquisa e extensão, considerando sua inserção no CCTA e na UFCG.

**Art. 16.** 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. 17.** Os casos omissos serão apreciados pela Pró-Reitoria de Ensino, cabendo recurso à Câmara Superior de Ensino, na forma do Regimento em vigor.

**Art. 18.** Esta Resolução entrará em vigor a partir do período letivo 2023.1, revogando-se as disposições em contrário.

Câmara Superior de Ensino do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, em Campina Grande, 03 de agosto de 2023.

**Viviane Gomes de Ceballos**  
**Presidente**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CONSELHO UNIVERSITÁRIO  
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO  
(ANEXO I DA RESOLUÇÃO Nº 09/2023)

**COMPOSIÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – CCTA**

**COMPONENTES CURRICULARES DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS – 1.215 horas –33,06%**

COMPONENTE CURRICULAR	CH*			CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO	UNIDADE OFERTANTE
	T	P	E				
Introdução à Engenharia de Alimentos	15	-	-	01	-	-	UATA
Cálculo I	60	-	-	04	-	-	UATA / UACTA
Geometria Analítica e Álgebra Linear	60	-	-	04	-	-	UATA / UACTA
Desenho Técnico	30	30	-	04	-	-	UATA / UAGRA
Citologia e Histologia	45	15	-	04	-	-	UAGRA
Química Geral	45	15	-	04	-	-	UATA / UACTA
Estatística Básica	60	-	-	04	Cálculo I	-	UAGRA
Cálculo II	60	-	-	04	Cálculo I	-	UATA / UACTA
Física I	60	-	-	04	Cálculo I	-	UATA / UACTA
Desenho Universal e Acessibilidade	30	-	-	02	Desenho Técnico	-	UACTA
Metodologia Científica	30	-	-	02	-	-	UATA / UACTA
Cálculo III	60	-	-	04	Cálculo II; Geometria Analítica e Álgebra Linear	-	UATA / UACTA
Física II	60	-	-	04	Física I	-	UATA / UACTA
Introdução à Computação	45	15	-	04	-	-	UACTA
Sociologia	60	-	-	04	-	-	UACTA
Microbiologia Geral	30	15	15	04	Citologia e Histologia; Bioquímica Geral	-	UATA
Equações Diferenciais Lineares	60	-	-	04	Cálculo III	-	UATA / UACTA

Laboratório de Física	60	45	15	04	Física III	-	UACTA
Fenômenos de Transporte I	60	-	-	04	Cálculo III; Física II	-	UATA
Princípios e Estratégias da Educação Ambiental	45	-	15	04	-	-	UACTA
Operações Unitárias I	60	-	-	04	Fenômenos de Transporte I	-	UATA
Fenômenos de Transporte II	60	-	-	04	Fenômenos de Transporte I	-	UATA / UACTA
<b>Total</b>	<b>1.035</b>	<b>135</b>	<b>45</b>	<b>81</b>	-	-	-

\*CH = Carga Horária, T = Teórica; P = Prática; E = Extensão; CR = Créditos;

### COMPONENTES CURRICULARES DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONAIS ESSENCIAIS – 600 horas – 16,33%

COMPONENTE CURRICULAR	CH*			CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO	UNIDADE OFERTANTE
	T	P	E				
Química Orgânica	45	15	-	04	Química Geral	-	UATA / UACTA
Química Analítica	25	20	15	04	Química Geral	-	UATA
Estatística Experimental	60	-	-	04	Estatística Básica	-	UATA / UAGRA
Bioquímica Geral	30	30	-	04	Química Orgânica	-	UATA
Física III	60	-	-	04	Física II	-	UATA / UACTA
Termodinâmica	60	-	-	04	Cálculo II; Física II	-	UATA / UACTA
Química de Alimentos II	30	15	15	04	Química Orgânica	-	UATA
Análise Sensorial	30	15	15	04	Estatística Experimental	-	UATA
Higiene na Indústria de Alimentos	30	15	15	04	Microbiologia de Alimentos	-	UATA
Operações Unitárias II	60	-	-	04	Operações Unitárias I; Fenômenos de Transporte II	-	UATA
<b>Total</b>	<b>430</b>	<b>110</b>	<b>60</b>	<b>40</b>			

\*CH = Carga Horária, T = Teórica; P = Prática; E = Extensão; CR = Créditos

### COMPONENTES CURRICULARES DO NÚCLEO PROFISSIONAL ESPECÍFICO – 1.320 horas – 35,92%

COMPONENTE CURRICULAR	CH*			CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO	UNIDADE OFERTANTE
	T	P	E				
Química de Alimentos I	30	15	15	04	Química Orgânica	-	UATA

Análise de Alimentos	15	45	-	04	Química Analítica	-	UATA
Microbiologia de Alimentos	15	30	15	04	Microbiologia Geral	-	UATA
Cálculo Numérico	60	-	-	04	Introdução à Computação; Equações Diferenciais Lineares	-	UATA
Bioquímica de Alimentos	30	15	15	04	Bioquímica Geral	-	UATA
Princípios de Conservação de Alimentação	45	-	15	04	Introdução à Engenharia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	UATA
Fundamentos da Nutrição	45	-	15	04	Bioquímica dos Alimentos	-	UATA
Tecnologia de Materiais e Embalagens para Alimentos	30	15	15	04	Microbiologia de Alimentos; Química de Alimentos II	-	UATA
Tratamento Biológico de Resíduos Agroindustriais	15	30	15	04	Bioquímica Geral; Microbiologia Geral	-	UACTA
Tecnologia de Produtos Hortícolas	30	15	15	04	Princípios de Conservação de Alimentos	-	UATA
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	30	15	15	04	Análise de Alimentos; Higiene na Indústria de Alimentos	-	UATA
Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	30	15	15	04	Química de Alimentos I	-	UATA
Tecnologia do Pescado	30	15	15	04	Bioquímica de Alimentos	-	UATA
Instalações Industriais e Refrigeração	60	-	-	04	Termodinâmica; Operações Unitárias I	-	UATA
Economia, Administração e Empreendedorismo na Engenharia	30	30	-	04	Análise Sensorial; Tecnologia de Materiais e Embalagens para Alimentos; Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	-	UATA
Operações Unitárias III	60	-	-	04	Operações Unitárias II	-	UATA
Tecnologia de Carnes, Ovos e Derivados	30	15	15	04	Química de Alimentos I; Bioquímica de Alimentos	-	UATA
Tecnologia de Leite e Derivados	30	15	15	04	Análise de Alimentos; Princípios de Conservação de Alimentos	-	UATA

Bioengenharia	30	15	15	04	Microbiologia de Alimentos; Operações Unitárias I	-	UATA
Controle de Processos	60	-	-	04	Cálculo Numérico; Operações Unitárias III	-	UATA
Planejamento e Projetos na Indústria de Alimentos	45	-	15	04	Instalações Industriais e Refrigeração	-	UATA
Tecnologia de Produção de Bebidas	15	30	15	04	Química de Alimentos II; Princípios de Conservação de Alimentos; Bioengenharia	-	UATA
<b>Total</b>	<b>765</b>	<b>315</b>	<b>240</b>	<b>88</b>			

\*CH = Carga Horária, T = Teórica; P = Prática; E = Extensão; CR = Créditos

### COMPONENTES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS – 360 horas – 9,79%

COMPONENTE CURRICULAR	CH*	CR*	PRÉ-REQUISITO
Estágio Curricular Supervisionado	180	12	Concluído 75% do total de créditos nos Núcleos Básicos, Profissional Essencial e Profissional Específico
Trabalho de Conclusão de Curso	60	04	Concluir os Créditos dos Núcleos de Conteúdos Básicos, Profissional Essencial e Profissional Específico
Atividades Acadêmicas de Extensão (AAE)	30	02	-
<b>Total</b>	<b>270</b>	<b>18</b>	-

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos

### ATIVIDADES COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS

Atividades Complementares Flexíveis*	CH*	CR*
Participação do estudante em projetos de Monitoria Acadêmica, de Iniciação Científica e de Extensão; em cursos e minicursos de extensão voltados para sua área de atuação visando seu aperfeiçoamento profissional; organização e participação em eventos na área de conhecimento do curso, estágio não obrigatório, patentes, cursos, publicações em anais de eventos e periódicos científicos ou de extensão, participação em palestras, Centro Acadêmico, Empresa Júnior entre outras.	90	06
<b>Total</b>	<b>90</b>	<b>06</b>

\*Realizadas ao longo do curso; CH = Carga Horária; CR = Créditos

### COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS DO NÚCLEO PROFISSIONAL ESPECÍFICO – 180 horas – 4,90%

COMPONENTE CURRICULAR	CH*	CR*	PRÉ-REQUISITO
Física IV	60	04	Física III; Cálculo III
Aeração de Grãos	60	04	Princípios de Conservação de Alimentos; Fenômenos de Transportes II
Armazenamento de Produtos Agrícolas	60	04	Princípios de Conservação de Alimentos
Ecologia Geral	60	04	-
Processamento de Plantas Medicinais	60	04	Bioquímica de Alimentos
Desenho Assistido por Computador	60	04	Introdução à Computação
Secagem de Produtos Agrícolas	60	04	Princípios de Conservação de Alimentos; Fenômenos de Transportes II
Segurança do Trabalho	30	02	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
Inspeção em Alimentos	30	02	Bioquímica de Alimentos; Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
Tecnologia de Leite e Carne de Caprinos e Ovinos	60	04	Princípios de Conservação de Alimentos; Análise Sensorial
Tecnologia do Açúcar e do Álcool	60	04	Bioengenharia
Tecnologia de Processos Fermentativos	60	04	Bioengenharia
Tecnologia de Queijos	30	02	Tecnologia de Leite e Derivados
Panificação e Confeitaria	60	04	Química dos Alimentos II; Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos
Associativismo e Cooperativismo na Agricultura	30	02	Economia, Administração e Empreendedorismo na Engenharia
Avaliação, Controle e Qualidade da Água	60	04	Química Analítica
Produção Orgânica de leite e Derivados	30	02	Tecnologia de Leite e Derivados
Tecnologia de Alimentos Alternativos	30	02	Princípios de Conservação de Alimentos
Toxicologia	60	04	Bioquímica de Alimentos
Tecnologia de Óleos e Gordura	60	04	Introdução à Tecnologia de Alimentos; Operações Unitárias II
Pigmentos Naturais	60	04	Bioquímica de Alimentos e Análises de Alimentos
Sociologia Rural	30	02	-
Gestão e análise de Risco	30	02	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
Análise Instrumental	30	02	Química Analítica
Tecnologia de Produtos Apícolas	60	04	Química de Alimentos I
Programação de Planilhas Eletrônicas	30	02	Introdução à Computação
Microbiologia Aplicada a Indústria de Alimentos	60	04	Microbiologia de Alimentos
Alimentos Funcionais	60	04	Bioquímica de Alimentos; Microbiologia Geral
Rotulagem de Alimentos	30	02	Fundamentos da Nutrição
Economia e Administração Rural	60	04	Estatística Básica
Tecnologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças	45	03	Bioquímica Geral
Enzimologia	60	04	Bioquímica Geral

Língua Brasileira de Sinais – Libras	60	04	-
Tópicos Especias	30/60	02/04	Variável
<b>Total a Integralizar</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	-

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE  
CONSELHO UNIVERSITÁRIO  
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO  
(ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº 09/2023)

EXECUÇÃO CURRICULAR POR PERÍODO LETIVO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – CCTA

**PRIMEIRO PERÍODO**

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Introdução à Engenharia de Alimentos	15	15	-	-	01	-	-
Cálculo I	60	60	-	-	04	-	-
Geometria Analítica e Álgebra Linear	60	60	-	-	04	-	-
Desenho Técnico	60	30	30	-	04	-	-
Citologia e Histologia	60	45	15	-	04	-	-
Química Geral	60	45	15	-	04	-	-
<b>Total</b>	<b>315</b>	<b>255</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>21</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

**SEGUNDO PERÍODO**

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Estatística Básica	60	60	-	-	04	Cálculo I	-
Cálculo II	60	60	-	-	04	Cálculo I	-
Física I	60	60	-	-	04	Cálculo I	-
Desenho Universal e Acessibilidade	30	30	-	-	02	Desenho Técnico	-
Metodologia Científica	30	30	-	-	02	-	-
Química Orgânica	60	60	15	-	04	Química Geral	-
Química Analítica	60	25	20	15	04	Química Geral	-
<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>310</b>	<b>35</b>	<b>15</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

**TERCEIRO PERÍODO**

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Estatística Experimental	60	60	-	-	04	-	-

Cálculo III	60	60	-	-	04	-	-
Física II	60	60	-	-	04	-	-
Introdução à Computação	60	45	15	-	04	-	-
Bioquímica Geral	60	30	30	-	04	-	-
Sociologia	60	60	-	-	04	-	-
<b>Totais</b>	<b>360</b>	<b>315</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

#### QUARTO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Microbiologia Geral	60	30	15	15	04	Citologia e Histologia; Bioquímica Geral	-
Equações Diferenciais Lineares	60	60	-	-	04	Cálculo III	-
Física III	60	60	-	-	04	Física II	-
Termodinâmica	60	60	-	-	04	Cálculo II; Física II	-
Química de Alimentos I	60	30	15	15	04	Química Orgânica	-
Análise de Alimentos	60	15	45	-	04	Química Analítica	-
<b>Totais</b>	<b>360</b>	<b>255</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

#### QUINTO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Microbiologia de Alimentos	60	15	30	15	04	Microbiologia Geral	-
Cálculo Numérico	60	60	-	-	04	Introdução à Computação; Equações Diferenciais Lineares	-
Laboratório de Física	60	-	45	15	04	Física III	-
Fenômenos do Transporte I	60	60	-	-	04	Cálculo III; Física II	-
Química de Alimentos II	60	30	15	15	04	Química Orgânica	-
Bioquímica de Alimentos	60	30	15	15	04	Bioquímica Geral	-
Princípios de Conservação de Alimentos	60	45	-	15	04	Introdução à Engenharia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos
<b>Totais</b>	<b>420</b>	<b>240</b>	<b>105</b>	<b>75</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

#### SEXTO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CH*	CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
-----------------------	-----	-----	---------------	--------------

	Total	T*	P*	E*			
Análise Sensorial	60	30	15	15	04	Estatística Experimental	-
Princípios e Estratégias de Educação Ambiental	60	45	-	15	04	-	-
Operações Unitárias I	60	60	-	-	04	Fenômenos do Transporte I	-
Fenômenos do Transporte II	60	60	-	-	04	Fenômenos do Transporte I	-
Higiene na Indústria de Alimentos	60	30	15	15	04	Microbiologia de Alimentos	-
Fundamentos da Nutrição	60	45	-	15	04	Bioquímica de Alimentos	-
<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>270</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>24</b>	-	-

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

#### SÉTIMO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Tecnologia de Materiais e Embalagens para Alimentos	60	30	15	15	04	Química de Alimentos I; Microbiologia de Alimentos;	-
Tratamento Biológico de Resíduos Agroindustriais	60	15	30	15	04	Bioquímica Geral; Microbiologia Geral	-
Operações Unitárias II	60	60	-	-	04	Operações Unitárias I; Fenômenos do Transporte II	-
Tecnologia de Produtos Hortícolas	60	30	15	15	04	Princípios de Conservação de Alimentos	-
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	60	30	15	15	04	Análise de Alimentos; Higiene na Indústria de Alimentos	-
Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	60	30	15	15	04	Química de Alimentos I	-
Tecnologia do Pescado	30	30	15	15	04	Bioquímica de Alimentos	-
<b>Total</b>	<b>420</b>	<b>225</b>	<b>105</b>	<b>90</b>	<b>28</b>	-	-

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

#### OITAVO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Instalações Industriais e Refrigeração	60	60	-	-	04	Termodinâmica; Operações Unitárias I	-
Economia, Administração e Empreendedorismo na Engenharia	60	30	30	-	04	Análise Sensorial; Tecnologia de Materiais e Embalagens; Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	-
Operações Unitárias III	60	60	-	-	04	Operações Unitárias II	-
Tecnologia de Carnes, Ovos e Derivados	60	30	15	15	04	Química de Alimentos I; Bioquímica de Alimentos	-
Tecnologia de Leite e Derivados	60	30	15	15	04	Análise de Alimentos; Princípios de Conservação de Alimentos	-
Bioengenharia	60	30	15	15	04	Microbiologia de Alimentos; Operações Unitárias I	-
Atividades Acadêmicas de Extensão	30	-	-	30	02	Variável	-
<b>Total</b>	<b>390</b>	<b>240</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>26</b>	-	-

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

#### NONO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Controle de Processos	60	60	-	-	04	Cálculo Numérico; Operações Unitárias III	-
Planejamento e Projetos na Indústria de Alimentos	60	45	-	15	04	Instalações Industriais e Refrigeração	-
Tecnologia de Produção de Bebidas	60	15	30	15	04	Química de Alimentos II;	-

						Princípios e Conservação de Alimentos; Bioengenharia	
Conteúdos Profissionais Específicos (Disciplinas Optativas)	60	60	-	-	04	Variável	-
Conteúdos Profissionais Específicos (Disciplinas Optativas)	60	60	-	-	04	Variável	-
Conteúdos Profissionais Específicos (Disciplinas Optativas)	60	60	-	-	04	Variável	-
Atividades Complementares Flexíveis	90	90	-	-	06	Variável	
<b>Total</b>	<b>450</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	-	-

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão

#### DÉCIMO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CH*				CR*	PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
	Total	T*	P*	E*			
Estágio Supervisionado	180	-	180	-	12	Concluído 75% do total de créditos nos Núcleos Básicos, Profissional Essencial e Profissional Específico	-
Trabalho de Conclusão de Curso	60	-	60	-	04	Concluir os Créditos dos Núcleos de Conteúdos Básicos, Profissional Essencial e Profissional Específico	-
<b>Total</b>	<b>240</b>	<b>-</b>	<b>240</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	-	-

\*CH = Carga Horária; CR = Créditos; T = Teórica; P = Prática; E = Extensão