



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

BOLETIM DE SERVIÇO

SODS

SECRETARIA DOS ÓRGÃOS DELIBERATIVOS SUPERIORES

CONSELHO UNIVERSITÁRIO

RESOLUÇÕES

2023



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

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

Considerando a Resolução CSE/UFMG 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 UFG, 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 – UFG.

Art. 2º O Curso de Engenharia de Alimentos tem como finalidade conferir o grau de Bacharel(a) aos(as) 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)	(%)
Conteúdos Básicos Obrigatórios*		
Conteúdos de Formação Básica	1.215	33,06
Conteúdos Profissionais Essenciais	600	16,33
Conteúdos Profissionais Específicos	1.320	35,92
Conteúdos Complementares		
Obrigatórios (Atividades Complementares Flexíveis, Estágio Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso, Atividades Acadêmicas de Extensão – AAE)	360	9,79
Optativos	180	4,90
TOTAL	3675*	100

*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

(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	UNIDAD
-----------------------	-----	-----	---------------	--------------	--------

	T	P	E				E OFERTA NTE
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

Total	1.035	135	45	81	-	-	-
--------------	--------------	------------	-----------	-----------	---	---	---

*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
Total	430	110	60	40			

*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	Microbiologia de Alimentos	UATA

					Alimentos		
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	-	UATA

					Unitárias I		
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
Total	765	315	240	88			

*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	-
Total	270	18	-

*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
Total	90	06

*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 Alcool	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
Total a Integralizar	180	12	-

*CH = Carga Horária; CR = Créditos

(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	-	-
Total	315	255	60	-	21	-	-

*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	-
Total	360	310	35	15	24	-	-

*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	-	-
Totais	360	315	45	-	24	-	-

*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	-
Totais	360	255	75	30	24	-	-

*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
Totais	420	240	105	75	28	-	-

*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	-
Total	360	270	30	60	24	-	-

*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	-
Total	420	225	105	90	28	-	-

*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	-
Total	390	240	75	75	26	-	-

*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	-
Total	450	120	30	30	30	-	-

*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	-
Total	240	-	240	-	16	-	-

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



Boletim de Serviço/Resoluções – SODS – UFCE

Reitor: **Antonio Fernandes Filho**

Vice-Reitor: **Mário Eduardo Rangel Moreira Cavalcanti Mata**

Coordenadora da SODS: **Edvanina de Sousa Costa Queiroz**

Jornalista responsável: **Marinilson Braga DRT/1.614-PB.**

Campina Grande – PB, 03 de agosto de 2023.