



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

RESOLUÇÃO Nº 17/2012

Aprova a estrutura curricular contida no Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos, na modalidade bacharelado, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais – Câmpus de Campina Grande, e dá outras providências

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

Considerando o disposto no Estatuto e Regimento Geral desta Instituição de Ensino Superior;

Considerando o disposto na Lei nº 9.394/96, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

Considerando as Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Engenharia, instituídas pela Resolução 11/2002 do CNE/CES;

Considerando a Resolução 02/2007 do CNE/CES, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos Cursos de Graduação;

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

Considerando o disposto na Resolução nº 17/2008, da Câmara Superior de Ensino da Universidade Federal de Campina Grande, que aprovou a criação do Curso de Engenharia de Alimentos, na modalidade Bacharelado, na Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais, Câmpus de Campina Grande, desta Universidade, e

Tendo em vista a deliberação da plenária, em reunião realizada no dia 12 de dezembro de 2012 (Processo 23096.017444/08-76).

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a estrutura curricular fixada no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, na modalidade bacharelado, no turno diurno, do Centro de Tecnologia e Recursos Naturais – CTRN, da UFCG, *Câmpus* de Campina Grande.

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

Art. 3º Atribuir-se-á a cada componente curricular um total de créditos, de modo que, 01 (um) crédito corresponderá a 15 (quinze) horas.

Art. 4º O Curso terá a duração mínima de 3.660 (três mil, seiscentas e sessenta) horas de atividades didáticas, correspondentes a 244 (duzentos e quarenta e quatro) créditos, distribuídos de acordo com o quadro a seguir:

NÚCLEO DE CONTEÚDOS	CR	CH	%
Básicos e Profissionalizantes (obrigatórios)	204	3.060	83,6
Complementares:			
Obrigatórios (Estágio Curricular Supervisionado e Trabalho de Conclusão Curso)	16	240	6,6
Optativos	20	300	8,2
Flexíveis (Atividades Complementares Flexíveis)	4	60	1,6
TOTAL	244	3.660	100,0

CR: Crédito; CH: Carga horária

Art. 5º A estrutura curricular do Curso é constituída pelos componentes curriculares, com respectivas cargas horárias e pré-requisitos, conforme **Anexos I e II** desta Resolução.

Art. 6º O Curso funcionará no sistema de créditos, no turno diurno, devendo o aluno integralizá-lo, no mínimo, em 10 (dez) períodos e, no máximo, em 15 (quinze) períodos letivos.

Art. 7º O aluno deverá matricular-se em componentes curriculares totalizando, no mínimo, 16 (dezesseis) créditos e, no máximo, 28 (vinte e oito) créditos por período letivo.

Art. 8º O Estágio Curricular Supervisionado, componente curricular obrigatório, terá a duração de 180 (cento e oitenta) horas e poderá ser realizado no 9º (nono) ou 10º (décimo) período letivo.

§ 1º A matrícula no Estágio Curricular Supervisionado só poderá ser realizada após a integralização das 3.060 (três mil e sessenta) horas de componentes curriculares básicos e profissionalizantes, que correspondem a 83,6% (oitenta e três *vírgula* seis por cento) da carga horária total do Curso.

§ 2º A realização do Estágio Curricular Supervisionado será regulamentado pelo Colegiado do Curso, em resolução específica.

Art. 9º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sob a forma de monografia ou artigo científico, é componente curricular obrigatório e deverá ser realizado no 10º (décimo) período letivo e será regulamentado pelo Colegiado do Curso, em resolução específica.

§ 1º A matrícula em Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) só poderá ser realizada após a integralização das 3.060 (três mil e sessenta) horas dos componentes curriculares básicos e profissionalizantes, correspondentes a 83,6% (oitenta e três *vírgula* seis por cento) da carga horária total do Curso, e, ainda:

I – integralização das trezentas horas de disciplinas optativas, ou

II – realização, com aproveitamento, do Estágio Curricular Supervisionado.

§ 2º O aluno que optar em realizar as disciplinas optativas no 10º (décimo) período letivo, concomitantemente ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), somente terá autorizada a sua defesa, mediante a comprovação de integralização da carga horária das disciplinas optativas previstas para o curso.

Art. 10. O aluno deverá cumprir, para efeito de integralização curricular, no mínimo, 20 (vinte) créditos, equivalente a 300 (trezentas) horas de componentes complementares optativos, dentre o elenco dessas disciplinas ofertadas pelo curso.

Art. 11. Deverão ser integralizados, no mínimo, 04 (quatro) créditos, equivalentes a 60 (sessenta) horas em Atividades Acadêmico-Científico-Culturais, escolhidas livremente pelo aluno, desde que contribuam para sua formação acadêmica e possibilitem sua inserção em distintas situações de aprendizagem.

§ 1º A integralização dessas atividades será realizada mediante a comprovação de participação em atividades de:

- I – Projetos de pesquisa, extensão e monitoria;
- II – Empresas Juniores;
- III – Seminários;
- IV – Congressos e intercâmbios;
- V – Programas Institucionais;
- VI – Apresentação e ou publicação de artigos científicos;
- VII – Estágio (não-obrigatório), entre outras atividades.

§ 2º A integralização das atividades complementares flexíveis serão disciplinadas pelo Colegiado do Curso, em resolução específica.

Art. 12. O Projeto Pedagógico do Curso será acompanhado e avaliado anualmente, pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE, nos termos estabelecidos em resolução específica do Colegiado do Curso.

Art. 13. A estrutura curricular fixada por esta Resolução será implantada com efeito retroativo ao período letivo 2009.1.

Art. 14. São vedadas alterações no Projeto Pedagógico do Curso, num prazo inferior a 10 (dez) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação estabelecidos em normas emanadas do Conselho Nacional de Educação – CNE, e pela Câmara Superior de Ensino da UFCG.

Art. 15. Os casos omissos serão apreciados pela Pró-Reitoria de Ensino, cabendo recurso à Câmara Superior de Ensino, 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, 19 de dezembro de 2012.

VICEMÁRIO SIMÕES
Presidente



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

ANEXO I DA RESOLUÇÃO CSE/UFCG Nº 17/2012
(aprovada na 94ª reunião ordinária de 12 e 13 de dezembro de 2012)

**COMPOSIÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS,
MODALIDADE BACHARELADO, DO CTRN – CÂMPUS DE CAMPINA GRANDE**

**NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS E PROFISSIONALIZANTES
(OBRIGATÓRIOS) – 204 CRÉDITOS – 3.060 HORAS – 83,6%**

Componente Curricular	CR	CH	Pré-requisitos
Álgebra Linear I	4	60	Álgebra Vetorial e Geometria Analítica
Álgebra Vetorial e Geometria Analítica	4	60	-
Análise de Alimentos	4	60	Química Analítica / Físico-Química / Bioquímica de Alimentos I
Análise Sensorial	4	60	Estatística Experimental
Bioquímica de Alimentos I	4	60	Química Orgânica I
Bioquímica de Alimentos II	4	60	Bioquímica de Alimentos I
Cálculo Diferencial e Integral I	4	60	-
Cálculo Diferencial e Integral II	4	60	Cálculo Diferencial e Integral I
Cálculo Diferencial e Integral III	4	60	Cálculo Diferencial e Integral II / Álgebra Vetorial e Geometria Analítica
Cálculo Numérico	4	60	Álgebra Linear I / Cálculo Diferencial e Integral II / Introdução à Ciência da Computação (ICC)
Ciências do Ambiente	4	60	-
Controle de Qualidade	4	60	Higiene e Legislação de Alimentos; Estatística Experimental
Economia	4	60	-
Eletrotécnica Geral	4	60	Física Geral III
Embalagens	4	60	-
Engenharia Bioquímica	4	60	Microbiologia de Alimentos / Bioquímica de Alimentos II
Equações Diferenciais Lineares	4	60	Cálculo Diferencial Integral II / Álgebra Linear I
Estatística Experimental	4	60	Cálculo Diferencial e Integral I
Expressão Gráfica	4	60	-
Fenômenos de Transporte I	4	60	Cálculo Diferencial e Integral III

Fenômenos de Transporte II	4	60	Fenômenos de Transporte I / Termodinâmica
Fenômenos de Transporte III	4	60	Fenômenos de Transporte II
Física Experimental I	4	60	Física Geral I
Física Experimental II	4	60	Física Experimental I / Física Geral II
Física Geral I	4	60	-
Física Geral II	4	60	Física Geral I / Cálculo Diferencial e Integral I
Física Geral III	4	60	Física Geral II / Cálculo Diferencial e Integral II
Físico-Química	4	60	Química Geral
Formação de Empreendedores	4	60	-
Fundamentos de Nutrição	4	60	-
Higiene e Legislação de Alimentos	4	60	-
Instalações Industriais	4	60	Operações Unitárias II
Instrumentação e Controle	4	60	Operações Unitárias II
Introdução à Ciência da Computação (ICC)	4	60	-
Introdução à Engenharia de Alimentos	2	30	-
Mecânica Geral	4	60	Física Geral I / Cálculo Diferencial e Integral II
Microbiologia Básica	4	60	-
Microbiologia de Alimentos	4	60	Microbiologia Básica
Operações Unitárias I	4	60	Fenômenos de Transporte I
Operações Unitárias II	4	60	Operações Unitárias I
Operações Unitárias III	4	60	Operações Unitárias II
Processamento de Alimentos de Origem Animal	4	60	Higiene e Legislação de Alimentos / Microbiologia de Alimentos
Processamento de Alimentos de Origem Vegetal	4	60	Higiene e Legislação de Alimentos / Microbiologia de Alimentos
Química Analítica	4	60	Química Geral
Química Geral	4	60	-
Química Orgânica I	4	60	Química Geral
Redação Técnico-Científica	2	30	-
Refrigeração	4	60	Termodinâmica
Resistência dos Materiais	4	60	Mecânica Geral
Sociologia e Antropologia	4	60	-
Tecnologia de Leite e Derivados	4	60	Microbiologia de Alimentos
Termodinâmica	4	60	Física Geral II / Cálculo Diferencial e Integral I
TOTAL	204	3.060	-

**NÚCLEO DE CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS - 16
CRÉDITOS – 240 HORAS – 6,6%**

Componente Curricular	CR	CH	Pré-requisitos
Estágio Curricular Supervisionado*	4	60	Integralização de 3.060 horas (correspondentes aos componentes básicos e profissionalizantes).
Trabalho de Conclusão de Curso	12	180	Integralização de 3.060 horas (correspondentes aos componentes básicos e profissionalizantes); Integralização das 300 horas de disciplinas optativas ou realização com aproveitamento do Estágio Supervisionado
TOTAL	16	240	-

* poderá ser integralizado no 9º ou 10º Período

**NÚCLEO DE CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OPTATIVOS - 20
CRÉDITOS – 300 HORAS – 8,2%**

Componente Curricular	CR	CH	Pré-requisitos
Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos	4	60	-
Análise Instrumental	4	60	Química Analítica
Armazenamento de Produtos Agrícolas	4	60	Termodinâmica
Desenvolvimento de Novos Produtos	4	60	Formação de Empreendedores / Economia
Engenharia Econômica	4	60	Economia
Inglês	4	60	-
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	4	60	-
Língua Portuguesa	4	60	-
Microscopia de Alimentos	4	60	-
Óleos, Gorduras e Bebidas	4	60	Bioquímica de Alimentos II / Operações Unitárias III
Processos de Separação com Membranas	4	60	Operações Unitárias I
Propriedades Físicas dos Materiais Biológicos	4	60	Fenômenos de Transporte
Secagem	4	60	Termodinâmica / Fenômenos de Transporte III
Tecnologia de Cereais	4	60	-
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4	60	-
Tecnologia de Pescado	4	60	Microbiologia Básica
Tecnologia de Processos Fermentativos	4	60	Engenharia Bioquímica
TEEA (Tópicos Especiais em Engenharia)	4	60	Variável

de Alimentos)			
Tratamento de Efluentes na Indústria de Alimentos	4	60	Ciências do Ambiente
TOTAL A INTEGRALIZAR	20	300	-

**NÚCLEO DE CONTEÚDOS COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS - 4
CRÉDITOS – 60 HORAS – 1,6%**

Componente Curricular	CR	CH	Pré-requisitos
Atividades Complementares Flexíveis**	4	60	-
TOTAL	4	60	-

*** poderão ser realizadas do 1º ao 9º Período*



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

*ANEXO III DA RESOLUÇÃO CSE/UFCG N° 17/2012
(aprovada na 94ª reunião ordinária de 12 de dezembro de 2012)*

**EXECUÇÃO CURRICULAR POR PERÍODO LETIVO DO CURSO DE ENGENHARIA
DE ALIMENTOS, MODALIDADE BACHARELADO, DO CTRN – CÂMPUS DE
CAMPINA GRANDE**

1º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Introdução à Engenharia de Alimentos	2	30	-
Cálculo Diferencial e Integral I	4	60	-
Álgebra Vetorial e Geometria Analítica	4	60	-
Expressão Gráfica	4	60	-
Química Geral	4	60	-
Física Geral I	4	60	-
SUBTOTAL	22	330	-

2º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Introdução à Ciência da Computação (ICC)	4	60	-
Física Geral II	4	60	Física Geral I / Cálculo Diferencial e Integral I
Física Experimental I	4	60	Física Geral I
Cálculo Diferencial e Integral II	4	60	Cálculo Diferencial e Integral I
Álgebra Linear I	4	60	Álgebra Vetorial e Geometria Analítica
Química Analítica	4	60	Química Geral
Química Orgânica I	4	60	Química Geral
SUBTOTAL	28	420	-

3º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Ciências do Ambiente	4	60	-
Cálculo Diferencial e Integral III	4	60	Cálculo Diferencial e

			Integral II / Álgebra Vetorial e Geometria Analítica.
Equações Diferenciais Lineares	4	60	Cálculo Diferencial Integral II / Álgebra Linear I
Cálculo Numérico	4	60	Álgebra Linear I / Cálculo Diferencial e Integral II / Introdução à Ciência da Computação (ICC)
Físico-Química	4	60	Química Geral
Economia	4	60	-
SUBTOTAL	24	360	-

4º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Física Geral III	4	60	Física Geral II / Cálculo Diferencial e Integral II
Física Experimental II	4	60	Física Experimental I / Física Geral II
Higiene e Legislação de Alimentos	4	60	-
Mecânica Geral	4	60	Física Geral I / Cálculo Diferencial e Integral II
Bioquímica de Alimentos I	4	60	Química Orgânica I
Microbiologia Básica	4	60	-
SUBTOTAL	24	360	-

5º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Termodinâmica	4	60	Física Geral II / Cálculo Diferencial e Integral I
Fenômenos de Transporte I	4	60	Cálculo Diferencial e Integral III
Eletrotécnica Geral	4	60	Física Geral III
Bioquímica de Alimentos II	4	60	Bioquímica de Alimentos I
Estatística Experimental	4	60	Cálculo Diferencial e Integral I
Microbiologia de Alimentos	4	60	Microbiologia Básica
Resistência dos Materiais	4	60	Mecânica Geral
SUBTOTAL	28	420	-

6º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Operações Unitárias I	4	60	Fenômenos de Transporte I

Fenômenos de Transporte II	4	60	Fenômenos de Transporte I / Termodinâmica
Análise de Alimentos	4	60	Química Analítica / Físico-Química / Bioquímica de Alimentos I
Embalagens	4	60	-
Refrigeração	4	60	Termodinâmica
Redação Técnico-Científica	2	30	-
SUBTOTAL	22	330	-

7º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Fenômenos de Transporte III	4	60	Fenômenos de Transporte II
Operações Unitárias II	4	60	Operações Unitárias I
Processamento de Alimentos de Origem Vegetal	4	60	Higiene e Legislação de Alimentos / Microbiologia de Alimentos
Controle de Qualidade	4	60	Higiene e Legislação de Alimentos / Estatística Experimental
Engenharia Bioquímica	4	60	Microbiologia de Alimentos / Bioquímica de Alimentos II
Formação de Empreendedores	4	60	-
Tecnologia de Leite e Derivados	4	60	Microbiologia de Alimentos
SUBTOTAL	28	420	-

8º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Operações Unitárias III	4	60	Operações Unitárias II
Instrumentação e Controle	4	60	Operações Unitárias II
Análise Sensorial	4	60	Estatística Experimental
Instalações Industriais	4	60	Operações Unitárias II
Fundamentos de Nutrição	4	60	-
Sociologia e Antropologia	4	60	-
Processamento de Alimentos de Origem Animal	4	60	Higiene e Legislação de Alimentos / Microbiologia de Alimentos
SUBTOTAL	28	420	-

9º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Optativa	4	60	-
Optativa	4	60	-
Optativa	4	60	-
Optativa	4	60	-
Optativa	4	60	-
SUBTOTAL	20	300	-

10º PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Estágio Curricular Supervisionado	12	180	3.060 horas (correspondentes aos componentes básicos e profissionalizantes)
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	4	60	3.060 horas (correspondentes aos componentes básicos e profissionalizantes); Integralização das 300 horas de disciplinas optativas ou realização com aproveitamento do Estágio Supervisionado
SUBTOTAL	16	240	-

COMPONENTE CURRICULAR	CR	CH	Pré-Requisito
Atividades Complementares Flexíveis*	4	60	-

* Poderão ser realizadas do 1º ao 9º período letivo.