

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**

INTERESSADO/MANTENEDORA: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – UFRGS UNIÃO		UF: RS
ASSUNTO: RECONHECIMENTO DO CURSO DE ENGENHARIA, COM HABILITAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS, BACHARELADO, MINISTRADO PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – UFRGS, COM SEDE NA CIDADE DE PORTO ALEGRE, NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.		
RELATOR(a) CONSELHEIRO(a): JOSÉ CARLOS ALMEIDA DA SILVA		
PROCESSO Nº: 23078.039311/97-67		
PARECER Nº: CES 024/2000	CÂMARA OU COMISSÃO: CES	APROVADO EM: 25/01/2000

24/00

I - RELATÓRIO

A Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, com sede na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, solicitou o reconhecimento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, ministrado pelo Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da referida Universidade, criado pela Resolução nº 07/93 da Câmara de Ciências Exatas e Tecnologia, com 25 vagas totais anuais, no turno diurno.

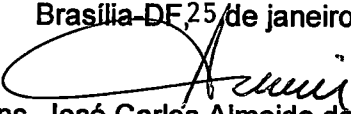
Pela Portaria nº 469, de 22/04/99, a SESu/MEC designou a Comissão de Avaliação que, após análise, "in loco", das condições de funcionamento do curso e da Instituição, emitiu relatório favorável ao seu reconhecimento, atribuindo o conceito global B às condições de sua oferta, resultando o Relatório nº 867/99-COSUP/SESu/MEC, primeiramente determinando que a Universidade adote as providências que ensejem o atendimento às recomendações da Comissão de Avaliação até a fase de verificação das condições de oferta do curso, à época da renovação do seu reconhecimento, e concluindo:

"Encaminhe-se o presente processo à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, acompanhado do relatório da Comissão de Avaliação, que se manifestou favorável ao reconhecimento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, com o conceito global B atribuído às condições de sua oferta, ministrado pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, mantida pela União, com sede na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, com 30 (trinta) vagas totais anuais, no turno diurno, pelo prazo de cinco anos."

II - VOTO

Voto favoravelmente ao reconhecimento, por 5 (cinco) anos, do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, com 4.320 horas/aula, já incluídas as horas destinadas ao estágio supervisionado, de regime semestral e pelo sistema de crédito, ministrado pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, mantida pela União, com sede na cidade de Porto Alegre, Estado do Rio Grande do Sul, nos termos dos Relatórios nº 867/99, da COSUP/SESu/MEC, e da Comissão de Avaliação, ambos integrantes deste voto.

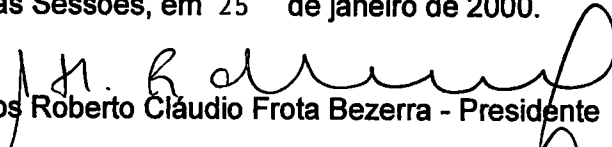
Brasília-DF, 25 de janeiro de 2000.


Cons. José Carlos Almeida da Silva – Relator

III - DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior acompanha o voto do Relator.

Sala das Sessões, em 25 de janeiro de 2000.


M. Conselheiros Roberto Cláudio Frota Bezerra - Presidente


Arthur Roquete de Macedo - Vice-Presidente

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
DEPARTAMENTO DE POLÍTICA DO ENSINO SUPERIOR
COORDENAÇÃO GERAL DE SUPERVISÃO DO ENSINO SUPERIOR



RELATÓRIO/SESu/COSUP Nº 867 /99

Processo n.º: 23078.039311/97-67
Interessada : UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
CGC : 92.969.856/0001-98
Assunto : Reconhecimento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, ministrado pelo Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, com sede na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul

I - HISTÓRICO

A Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, mantida pela União, solicitou a este Ministério o reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos, ministrado pelo Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos daquela Universidade.

A Universidade Federal do Rio Grande do Sul foi criada pelo Decreto Estadual nº 5758, de 28 de novembro de 1934 e federalizada pela Lei nº 1254, de 04 de dezembro de 1950.

O curso de Engenharia de Alimentos foi criado pela Resolução nº 07/93 da Câmara de Ciências Exatas e Tecnologia da Universidade, para ser oferecido no turno diurno, com 25 (vinte e cinco) vagas totais anuais, posteriormente alteradas para 30 (trinta), e suas atividades tiveram início no primeiro semestre de 1995.

Para verificar as condições de oferta do curso, tendo em vista o seu reconhecimento, a SESu/MEC, mediante a Portaria n.º 469, de 22 de abril de 1999, prorrogada pela Portaria n.º 822, de junho de 1999, designou Comissão de Avaliação, constituída pelas professoras Lécia Soares de Vasconcelos Sampaio Suñé, da Universidade Federal da Bahia, e Ana Maria de Mattos Juliano, da Universidade Federal de Santa Catarina. A Comissão de Avaliação visitou a Universidade, no período de 04 a 06 de agosto de 1999, e apresentou relatório favorável ao reconhecimento do curso, atribuindo o conceito global B às condições

de sua oferta.



II - MÉRITO

A Comissão Avaliadora apontou a existência dos seguintes pontos fracos, que ensejam a adoção de providências saneadoras:

- ♦ Deficiência da integração teórico-prática ao longo das atividades acadêmicas, bem como a inexistência de um trabalho final de curso como um dos requisitos para a obtenção do grau de Engenheiro;
- ♦ A coordenadoria do curso não conta com uma infra-estrutura adequada, ressaltando-se a inexistência de pessoal de apoio administrativo;
- ♦ Na Estrutura Curricular II foi observada a ausência de conteúdos para a boa formação do Engenheiro de Alimentos, como “Controle de Processos” e “Materiais para a Indústria de Alimentos”, as quais deverão ser ministradas, aos possíveis formandos, no próximo semestre. Essas disciplinas deverão ser incorporadas à nova grade curricular em elaboração pela Instituição;
- ♦ A administração superior da Universidade deve fazer um esforço no sentido de contemplar o plano de adequação da infra-estrutura física e de expansão de equipamentos e materiais de suporte às atividades didáticas, elaborado pela Diretoria do ICTA;
- ♦ Que haja, também, um esforço para a expansão do quadro docente do ICTA, dando prioridade à seleção de profissionais com formação em Engenharia de Alimentos;
- ♦ Alocar, em regime de urgência, um funcionário administrativo para dar suporte às atividades do coordenador e do colegiado do curso;
- ♦ Expandir, em caráter de urgência, espaços para estudo individual na biblioteca, no sentido de possibilitar uma maior permanência de usuários nas suas instalações.

Esta Secretaria determina à Universidade que adote as providências necessárias para atender as recomendações da Comissão de Avaliação, até a fase de verificação das condições de oferta do curso, com vistas à renovação do seu reconhecimento.

Os elementos constantes do processo e do relatório da Comissão Verificadora indicam a conformidade da solicitação com os requisitos exigidos pela legislação que disciplina o reconhecimento de cursos de graduação.

Acompanham este relatório os anexos:

A - Síntese das informações do processo e do relatório da Comissão Avaliadora; B - Corpo docente; C - Currículo pleno do curso.

SK

SECRETARIA
95
AMU

III - CONCLUSÃO

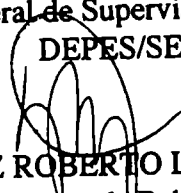
Encaminhe-se o presente processo à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, acompanhado do relatório da Comissão de Avaliação, que se manifestou favorável ao reconhecimento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, com o conceito global B atribuído às condições de sua oferta, ministrado pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, mantida pela União, com sede na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, com 30 (trinta) vagas totais anuais, no turno diurno, pelo prazo de cinco anos.

À consideração superior.

Brasília, 23 de novembro de 1999.



SUSANA REGINA SALUM RANGEL
Coordenadora Geral de Supervisão do Ensino Superior
DEPES/SESu



LUIZ ROBERTO LIZA CURI
Diretor do Departamento de Política do Ensino Superior
DEPES/SESu



A3 - INFRA-ESTRUTURA FÍSICA, INSTRUMENTAL TECNOLÓGICO E DIDÁTICO-PEDAGÓGICO

INSTALAÇÕES FÍSICAS (Condições Gerais)

A Comissão Avaliadora considerou a infra-estrutura física adequada quanto ao espaço, mobiliário, segurança, informatização dos laboratórios, instalações sanitárias, pessoal de apoio, serviços de manutenção e plano de expansão. Recomendou, porém, que a direção superior faça um esforço no sentido de contemplar o plano de adequação da infra-estrutura física e de expansão de equipamentos e materiais de suporte às atividades didáticas, elaborado pela Diretoria do ICTA.

LABORATÓRIOS

A Comissão de Avaliação considerou os laboratórios satisfatórios quanto ao plano de atualização e expansão e parcialmente satisfatório quanto a equipamentos, instrumentos e materiais.

BIBLIOTECA

A Comissão de Avaliação considerou a biblioteca satisfatória quanto a catalogação do acervo, forma de acesso ao acervo, qualificação técnica dos servidores, acesso a redes, adequação do acervo aos objetivos do curso e quanto à atualização do acervo. Recomendou, porém, expandir em caráter de urgência, espaços para estudo individual na biblioteca, no sentido de possibilitar uma maior permanência de usuários nas suas instalações.

sl

ANEXO A

SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES DO PROCESSO E DO RELATÓRIO DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO

A.1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

N.º do Processo: 23078.039311/97-67

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Curso	Mantenedora	Total Vagas anuais	Turno(s) de funcionamento	Regime de matrícula	Carga horária total	Tempo mínimo de IC*	Tempo máximo de IC*
Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado	União	30	Diurno	Semestral, Por Créditos	4.320 h/a	05 anos	08 anos

* Integralização curricular

A.2 - CORPO DOCENTE

QUALIFICAÇÃO		Totais
Titulação	Área de Conhecimento	
Doutores	Ciência de Alimentos (2), Ciências (3), Ciências Biológicas, Ciências da Natureza, Ciências dos Materiais, Ciências em Engenharia Metalúrgica, Ciências Químicas, Ciências Técnicas, Cinética Química e Catálise, Engenharia (2), Engenharia Bioquímica e Biotecnologia, Engenharia de Alimentos, Engenharia Industrial, Engenharia Industrial e Tecnologia Química, Engenharia Mecânica, Engenharia Química Tecnológica de Membranas, Físico-Química, Informática, Matemática (2), Matemática Aplicada, Medicina Veterinária, Microbiologia de Solos, Química (2), Química Orgânica (2)	31
Mestres	Administração, Ciência de Alimentos, Ciências da Computação, Ciências em Informática, Direito (2), Educação, Engenharia Civil, Fitotecnia, Matemática, Microbiologia Agrícola e do Ambiente, Microbiologia Agrícola e do Ambiente (2)	13
Graduados	Administração, Arquitetura, Economia, Engenharia Química, Farmácia-bioquímica, Informática	06
TOTAL		50

PROCESSO N. 23078.039311/97-67
ANEXO B - CORPO DOCENTE

Ao MEC/SESU - ac/ Prof. Marcondes

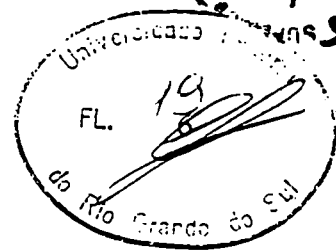
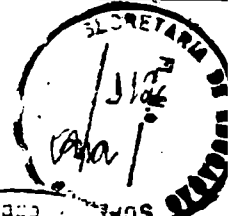
QUADRO DOCENTE DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

DEPTO	DISCIPLINA	PROFESSOR	REGIME DE TRABALHO	GRADUAÇÃO	MAIOR TÍTULO
Física	Física II-C	Silvio I. S. Cunha	DE	Física	Dr. Ciências da Natureza
Física	Física I-C	Elisane Angela Veit	DE	Física	Dr. Ciências
Física	Física III-C	Angela Forster	DE	Física	Dr. Ciências
Física	Física IV-C	Thomas Braun	DE	Física	Dr. Ciências
Eng. Civil	Resistência dos Materiais Mecânica	Marcelo Maia Rocha	DE	Eng. Civil	Dr. Ciências Técnicas
Quím. In.	Química Geral I-B	Suzana T. Amaral	DE	Química	Dr. Engenharia
Quím. In.	Quím. Geral e Exper. B	M. Regina Câmara	DE	Química	Msc. Educação
Quím. In.	Quím. Anal. Qualitat.	Edilson Benvenuti	DE	Química	Dr. Química
Quím. In.	Química Geral II-B	Tânia Pizzoloto	DE	Química	Dr. Engenharia
Fis.-Quím.	Físico-Química II-A	Renato C. Veses	DE	Eng. Química e Mecânica	Dr. Eng. Ind. e Tecnol. Quím.
Fis.-Quím.	Físico-Química I-A	Clara I. D. Bica	DE	Eng. Química	Dr. Físico-Química
Estatística	Probabil. e Estatística	Silvia R.C. Lopes	DE	Matemática	Dr. Informática
Eng. Elétr.	Eleticidade	Alceu Frigeri	DE	Eng. Elétrica	Msc. Ciências da Comput.
Matem.	Álgebra Linear I-A	Alveri Sant' Ana	DE	Matemática	Dr. Matemática
Matem.	Equações Diferenciais II	Júlio C. Claysson	DE	Matemática e Física	Dr. Matemática Aplicada
Matem.	Cálc. e Geom. Anal. II-A	Claudio Doering	DE	Matemática	Dr. Matemática
Matem.	Cálculo Numérico	Sandra Pizzoto	DE	Matemática	Msc. Ciências em Informática
Matem.	Cálc. e Geom. Anal. I-A	Liana Costi Nacul	DE	Matemática	Msc. Matemática
Eng. Quím.	Termodinâmica para Engenharia Química	Keiko Wada	DE	Eng. Química	Dr. Eng. Industrial
Eng. Quím.	Fenômenos de Transp. I e II	Ligia Marczak	DE	Eng. Química	Dr. Eng. Mecânica
Eng. Quím.	Planejamento e Projeto da Indústria de Alim. I e II	Nilson Marcolio	DE	Eng. Química	Dr. Cinética Química e Catálise
Eng. Quím.	Fenômenos de Transporte I	Isabel Tessaro	DE	Eng. Química	Dr. Eng. Quím. Tecnol. de Membranas
Quím. Org.	Química Orgânica I-A	Químico Gunter Ebeling	40h	Química	Dr. Química Orgânica
Quím. Org.	Espectroscopia Orgânica	Adriano Monteiro	DE	Química	Dr. Química
Quím. Org.	Química Orgânica II-A	Griseida Galland	DE	Eng. Química	Dr. Ciências dos Materiais
Quím. Org.	Química Orgânica II-A	Aloir A. Merto	DE	Química	Dr. Química Orgânica
Inform.	Introdução à Informática	Renato Halfen	DE	Farmácia e Bioquímica	Dr. Química
Arquit.	Desenho Técnico I-A	Elena Vauthier	DE	Informática	
Admin.	Marketing Básico	Jorge F. Hausen	DE	Arquitetura	
Admin.	Admin. E Finanças	Maurício Bernardes	DE	Eng. Civil	Msc. Eng. Civil
Economia	Economia A	Monique Dinato	20	Administração	Msc. Administração
Direito	Tópicos Jurídicos e Sociais	Kátia Madruga	40	Administração	
Tec. Alimentos	Introdução à Engenharia de Alimentos	João Batista Poli	20	Economia	
Tec. Alimentos	Bioengenharia	Igor Danilevitz	20	Direito	Msc. Direito
Tec. Alimentos	Engenharia Alim. e Meio Ambiente	Luiza Helena Moll	40	Direito	Msc. Direito
Tec. Alimentos	Embalagens para Alimentos	Pascual Isoldi Pinkoski	20	Engenharia Química	Dr. Microbiologia de Solos
Tec. Alimentos	Processamento de Alim. Orig. Vegetal	Marco Antônio Zachia Ayub	DE	Engenharia Química	Dr. Engenharia Bioquímica e Biotecnologia
Tec. Alimentos	Resistência dos Materiais	Jupiter Palagi de Souza	DE	Licenciatura em Física	Dr. Ciências em Eng. Metalúrgica
Tec. Alimentos	Processamento de Alim. Orig. Vegetal	Julio Alberto Nitzke	DE	Engenharia Química	Msc. Ciência e Ger. Alimentos

13-04-99 14:25 NO. FAX :

98
Ano

Tec. Alimentos	Operações Unitárias Eng. de Alimentos I Operações Unitárias Eng. de Alimentos II Simulação Processos de Ind. Alimentos	Caciano Pelsyo Zapara Noronha	DE	Engenharia Alimentos	Dr. Eng. Alimentos
Tec. Alimentos	Operações Unitárias Eng. de Alimentos III Tecnologia do Frio na Ind. de Alimentos	Rogério Pereira Machado	20	Engenharia Química	
Tec. Alimentos	Laticínios Processamento do Alim Orig. Animal	Jean Philippe Palma Révilion	DE	Engenharia Agrônômica	Msc. Microb. Agric. e Ambiente
Tec. Alimentos	Serviços de Alimentação	A contratar			
Tec. Alimentos	Enologia Tecnologia de Frutas e Hortaliças Estágio Supervisionado	Vitor Manfredi	DE	Engenharia Agrônômica	Msc. Fitotecnia
Tec. Alimentos	Concentração e Desidratação	A contratar			
Tec. Alimentos	Tecnologia de Cereais Armazenamento de Grãos	Osar Nunes Haack	20	Farmácia/Bioquímica	
Tec. Alimentos	Tecnologia de Alimentos Especiais	A contratar			
Cienc. Alimentos	Bioquímica de Alimentos	Adriano Brandeli	DE	Químico Industrial	Dr. Ciências Químicas
Cienc. Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Eduardo Cesar tondo	DE	Biologia	Msc. Microb. Agric. e do Ambiente
Cienc. Alimentos	Nutrição em Tecnologia de Alimentos Análise Sensorial de Alimentos	Fina Vogt de Jong	DE	Veterinária	Dr. Ciências de Alimentos
Cienc. Alimentos	Toxicologia de Alimentos	Isa Beatriz Noll	DE	Farmácia/Bioquímica	Dr. Ciência de Alimentos
Cienc. Alimentos	Hieg. e Leg. na Indústria de Alimentos	José Maria Wiest	DE	Veterinária	Dr. em Medicina Veterinária
Cienc. Alimentos	Análise de Alimentos	Miguel Medeiros Montaña	DE	Farmácia/Bioquímica	Msc. Microb. Agric. e Ambiente
Cienc. Alimentos	Controle de Qualidade Introdução a Microb. de Alimentos	Jeverson Frazzon	DE	Farmácia/Bioquímica	Dr. em Ciências Biológicas



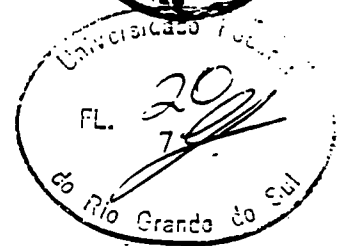
2.4. Estrutura Curricular: II

CURSO - ENGENHARIA DE ALIMENTOS

CODIGO	DISCIPLINA	PER		C/H	CRE	CAR
		1	2			
MATRICULA 01					23	
FIS01181	FÍSICA I C	X	X	06	06	0
ITA02236	INT À ENG ALIMENTOS	X		02	02	0
MAT01353	CAL GEOMETRIA ANALÍTICA I-A	X	X	06	06	0
QUI01160	QUÍMICA GERAL I B	X	X	04	04	0
QUI01161	QUÍMICA GERAL EXPERIMENTAL B	X	X	03	03	0
MATRICULA 02					31	
FIS01182	FÍSICA II C	X	X	06	06	0
MAT01354	CAL GEOMETRIA ANALÍTICA II A	X	X	06	06	0
MAT01355	ALGEBRA LINEAR I-A	X	X	04	04	0
MAT02219	PROBABILIDADE E ESTATISTICA	X	X	04	04	0
INF01210	INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA	X	X	04	04	0
QUI01162	QUÍMICA GERAL II B	X	X	04	04	0
QUI01163	QUÍMICA ANALÍTICA QUALITATIVA	X	X	03	03	0
MATRICULA 03					30	
ENG04453	ELETRICIDADE	X	X	06	06	0
ENG01156	MECÂNICA	X	X	04	04	0
FIS01183	FÍSICA III - C	X	X	06	06	0
ARQ03318	DESENHO TÉCNICO I A	X	X	04	04	0
ITA01114	INTROD À BIOQ DE ALIMENTOS	X		04	04	0
MAT01167	EQUAÇÕES DIFERENCIAIS	X	X	06	06	0
MATRICULA 04					34	
ENG01140	RESISTÊNCIA DOS MATERIAIS-A	X	X	04	04	0
FIS01184	FÍSICA IV - C	X	X	06	06	0
ITA01113	INT. À MICROBIOL. DE ALIMENTOS		X	04	04	0
ITA01115	CONTROLE DE QUALIDADE		X	04	04	0
MAT01168	MATEMÁTICA APLICADA	X	X	06	06	0
QUI02233	QUÍMICA ORGÂNICA I A	X	X	04	04	0
QUI02234	ESPECTROSCOPIA ORGÂNICA	X	X	02	02	0
QUI03312	FÍSICO-QUÍMICA I A		X	04	04	0
MATRICULA 05					32	
ENG07721	FENÔMENOS DE TRANSPORTES I	X	X	04	04	0
ITA01103	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - B	X		07	07	0
ITA01104	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	X		06	06	0
MAT01169	CÁLCULO NUMÉRICO	X	X	06	06	0
QUI02235	QUÍMICA ORGÂNICA II A	X	X	04	04	0

33

mil



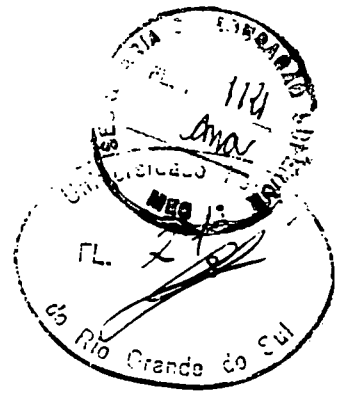
34

QUI03313	FÍSICO-QUÍMICA II A	X		05	05	0
MATRÍCULA 06					28	
ENG07755	FENÔMENOS DE TRANSPORTE II-A	X	X	05	05	0
ITA01109	ANÁLISE DE ALIMENTOS		X	06	06	0
ITA02216	BIOENGENHARIA		X	06	06	0
ITA02222	OPER UNIT ENG ALIMENTOS I		X	05	05	0
QUI02223	QUÍMICA ORG. EXPERIMENTAL I	X	X	06	06	0
MATRÍCULA 07					30	
ENG07723	FENÔMENOS DE TRANSPORTE III	X	X	03	03	0
ENG07746	TERMODINÂMICA PARA ENG QUI	X	X	04	04	0
ITA01106	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	X		05	05	0
ITA01116	HIGIENE E LEG NA IND DE ALIM	X		03	03	0
ITA02218	EMBALAGENS PARA ALIMENTOS	X		04	04	0
ITA02219	PROCES DE ALIMEN ORIG VEG	X		06	06	0
ITA02223	OPER UNIT ENG DE ALIMENTOS II	X		05	05	0
MATRÍCULA 08					28	
DIR04423	TÓPICOS JURIDICOS E SOCIAIS	X	X	03	03	0
ECO02254	ECONOMIA A	X	X	04	04	0
ITA01107	NUTRIC APLIC A TEC DE ALIMENTOS		X	04	04	0
ITA01117	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIM		X	02	02	0
ITA02220	PROCES ALIM DE ORIGEM ANIMAL		X	06	06	0
ITA02221	SIMUL PROCESSOS DE IND ALIM		X	04	04	0
ITA02224	OPER UNITT ENG DE ALIM III		X	05	05	0
MATRÍCULA 09					19	
ECO01134	ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS	X	X	04	04	0
ENG07790	PLAN E PROJ DE IND DE ALIM I	X	X	04	04	0
ITA02217	ENG ALIMENTOS E MEIO AMBIENTE	X		04	04	0
ITA02225	PESQUISA E DES DE PROD NOVOS	X		04	04	0
ITA02226	TECNOL DO FRIO NA IND ALIM	X		03	03	0
MATRÍCULA 10					07	
ECO01401	MARKETING BÁSICO	X	X	04	04	0
ENG07791	PLAN E PROJ DA IND ALIM II	X	X	03	03	0
ITA02227	ESTÁGIO SUPERVISIONADO		X	14	00	0
MATRÍCULA OP						
INF01211	ALGORITMOS E PROGRAMAÇÃO	X	X	04	04	P
ITA02228	ARMAZENAMENTO DE GRÃOS	X		04	04	P
ITA02229	LATICÍNIOS	X		04	04	P
ITA02230	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		X	04	04	P
ITA02231	ENOLOGIA	X		04	04	P

11/11

ITA02232 CONCENTRAÇÃO E
 DESIDRATAÇÃO
 ITA02233 TECNOLOGIA DE FRUTAS E
 HORT
 ITA02234 TECNOLOGIA DE CEREAIS
 ITA02235 TECNOLOGIA DE ALIM
 ESPECIAIS

X	04	04	P
X	04	04	P
X	04	04	P
X	02	02	P



25

NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS : 260
 NÚMERO DE CRÉDITOS OBRIGATÓRIOS : 260
 NÚMERO DE CRÉDITOS OPCIONAIS : Livre
 Observações:
 PER: Período semestral da disciplina
 C/H: Carga horária (h)
 CRE: Créditos conferidos ao aluno
 CAR: Caráter da disciplina - O. obrigatório. P. opcional.