



HOMOLOGAÇÃO	
D.M. 27/12/99	✓
D.O.U. 31/12/99	Seção 1 P.12 E
ATO: PM. 1867	27/12/99
D.O.U. 29/12/99	Seção 1 P.9E

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**

66/13411

INTERESSADO/MANTENEDORA: Fundação Educacional para o Desenvolvimento das Ciências Agrárias/ Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba		UF: MG
ASSUNTO: Autorização para funcionamento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado.		
RELATOR (a) CONSELHEIRO (a): Arthur Roquete de Macedo		
PROCESSO Nº: 23000-009446/98-19		
PARECER Nº: CES 1.143/99	CÂMARA OU COMISSÃO: CES	APROVADO EM: 06/12/99

I – RELATÓRIO

O presente processo trata de pedido de autorização para o funcionamento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, nos termos da Portaria Ministerial 641/97, a ser ministrado pela Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba, na cidade de Uberaba, no Estado de Minas Gerais.

Na primeira etapa de análise do projeto, disposta no art. 4º da referida portaria, o mérito acadêmico do projeto pedagógico do curso foi avaliado pela Comissão de Especialistas de Ensino de Engenharia que se manifestou favorável ao seu prosseguimento (Parecer DEPESES/SESu/MEC nº 1877/98).

Assinado o Termo de Compromisso pela Instituição junto à SESu/MEC, foi designada Comissão Verificadora que realizou os trabalhos de verificação em dois períodos distintos.

Na primeira visita, a Comissão constatou inconsistências no projeto mas, em vista dos aspectos positivos identificados na Instituição, tais como sua tradição nessa área do conhecimento, suas amplas e adequadas instalações, a qualificação adequada do corpo docente, a interdisciplinaridade entre o curso proposto e os cursos já existentes de Agronomia e Zootecnia, sugeriu algumas alterações no projeto pedagógico no sentido de compatibilizá-lo com a concepção e o objetivo do curso proposto.

As sugestões foram acatadas pela Instituição e, numa segunda visita, a Comissão finalizou relatório favorável à autorização para o funcionamento do curso, atribuindo conceito global final B às condições iniciais existentes para sua oferta.

II- VOTO DO RELATOR

Pelo exposto, conforme Relatório SESu/COSUP nº830/99, manifestamo-nos favorável à autorização para o funcionamento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, com 80 vagas totais anuais, distribuídas em 2 turmas de 40 alunos, no turno diurno, em regime seriado semestral, a ser ministrado pela Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba, mantida pela Fundação Educacional para o Desenvolvimento das Ciências Agrárias, na cidade de Uberaba, no Estado de Minas Gerais.

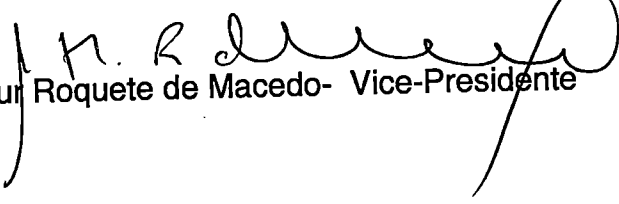
Brasília-DF, 06 de dezembro de 1999


Conselheiro Arthur Roquete de Macedo – Relator

III – DECISÃO DA CÂMARA


A Câmara de Educação Superior acompanha o voto do Relator.
Sala das Sessões, 06 de dezembro de 1999.


Conselheiros Roberto Cláudio Frota Bezerra – Presidente


Arthur Roquete de Macedo – Vice-Presidente

1117
OK
ARTMUR

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



RELATÓRIO SESu/COSUP Nº 830 /99

Processo nº : 23000.009446/98-19
Interessada : FUNDAÇÃO EDUCACIONAL PARA O DESENVOLVIMENTO DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CGC : 18.599.472/0001-78
Assunto : Autorização para o funcionamento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, a ser ministrado pela Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba, na cidade de Uberaba, no Estado de Minas Gerais.

I – HISTÓRICO

A Fundação Educacional para o Desenvolvimento das Ciências Agrárias solicitou a este Ministério, nos termos da Portaria Ministerial nº 641/97, a autorização para o funcionamento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, a ser ministrado pela Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba, na cidade de Uberaba, no Estado de Minas Gerais, com 80 vagas totais anuais.

Em atendimento do disposto na Portaria MEC nº 641/97, a SESu/ MEC procedeu à análise da adequação técnica e legal do processo, Informação COTEC/SESu nº 107/99, e sugeriu a continuidade da sua tramitação, com ressalvas, pois a Mantenedora deixou de atender às exigências contidas nas alíneas “e” e “g” do item I, do Art.2º da Portaria MEC nº 641/97. A IES complementou a documentação posteriormente.

A Comissão de Especialistas de Ensino de Engenharia avaliou o mérito acadêmico do projeto pedagógico do curso e, pelo Parecer DEPES/SESu/MEC nº 1877/98, se manifestou favorável à continuidade de sua tramitação, recomendando alterações na concepção do curso e na grade curricular.

Em 12 de fevereiro de 1999, o Diretor Presidente da Mantenedora assinou Termo de Compromisso, junto a esta Secretaria, de acordo com o estabelecido no Artigo 6º da Portaria Ministerial nº 641/97.

A fim de verificar as condições existentes para o funcionamento do curso, a SESu/MEC designou Comissão de Avaliação pela Portaria 895, de 23 de junho de 1999, constituída pelos professores Ana Maria de Mattos Juliano, da Universidade Federal de Santa Catarina, e Leticia Soares de Vasconcelos Sampaio Suñé, da Universidade Federal da Bahia.

Os trabalhos de avaliação ocorreram no período de 23 a 25 de agosto de 1999 e nos dias 09 e 10 de setembro do corrente ano. A Comissão Avaliadora apresentou relatório favorável à autorização para o

funcionamento do curso, com 80 vagas totais anuais, divididas em duas turmas de 40 alunos, no turno diurno, com regime seriado semestral, atribuindo o conceito global B às condições iniciais existentes para a sua oferta.

II - MÉRITO

A Comissão Avaliadora esteve em visita à Instituição em dois períodos distintos. Na primeira visita, constatou inconsistências no projeto pedagógico do curso, ao mesmo tempo em que identificou na Instituição, aspectos positivos que indicavam grande potencialidade para o curso pretendido, como: tradição de ensino na área de ciências agrárias, infraestrutura física com amplas instalações; percentual adequado de doutores e mestres no corpo docente; coordenador para a implantação do curso com formação em Engenharia de Alimentos; interdisciplinaridade entre o curso proposto e os de Agronomia e Zootecnia.

Conforme o relatório da Comissão Avaliadora, a Instituição acatou todas as sugestões de alterações e o novo projeto pedagógico está compatível com a concepção e o objetivo do curso proposto, bem como apresenta distribuição equilibrada na carga horária das disciplinas.

No sentido de contribuir para uma melhoria contínua da qualidade do curso, a Comissão apresentou as seguintes recomendações:

- que a Instituição faça um esforço no sentido de aumentar o percentual do corpo docente em regime de trabalho contínuo de 40 horas;
- modificar a forma de acesso ao acervo de livros na biblioteca, tornando-o livre, principalmente no setor de periódicos;
- que a Instituição priorize a meta de implantação dos laboratórios de Fenômenos de Transporte, Operações Unitárias e Bioengenharia;
- instalar dispositivos de segurança do trabalho nos laboratórios, exemplo de lava-olhos e chuveiros;
- busque incorporar no corpo docente professores com experiência profissional não docente, principalmente para as disciplinas de cunho profissionalizante.

Esta Secretaria determina que a Instituição adote as providências necessárias ao atendimento das recomendações da Comissão Avaliadora, até a fase de verificação das condições de funcionamento do curso, com vistas ao seu reconhecimento.

Acompanham este relatório os anexos:

A - Síntese das informações do processo e do relatório da Comissão Avaliadora;

B - Corpo docente ;

C - Grade curricular.

III – CONCLUSÃO

Encaminhe-se o presente processo à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, acompanhado do relatório da Comissão Avaliadora, que se manifestou favorável à autorização para o funcionamento do curso de Engenharia, com habilitação em Engenharia de Alimentos, bacharelado, com 80 vagas totais anuais, distribuídas em duas turmas de 40 alunos, no turno diurno, em regime seriado semestral, com o conceito global B atribuído às condições iniciais existentes para a sua oferta, a ser ministrado pela Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba, mantida pela Fundação Educacional para o Desenvolvimento das Ciências Agrárias, na cidade de Uberaba, no Estado de Minas Gerais.

À consideração superior.

Brasília, 08 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

ANEXO A

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

A.1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Nº do Processo: 23000.009446/98-19

Instituição: Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba

Curso	Mantenedora	Total vagas/ anuais	Turno(s) funcionamento	Regime de matrícula	Carga horária total	Tempo mínimo de IC*	Tempo máximo de IC*
Engenharia de Alimentos	Fundação Educacional para o Desenvolvimento das Ciências Agrárias	80	Diurno	Semestral	3.937h/a	04 anos	08 anos

- Integralização curricular

A.2 - CORPO DOCENTE

QUALIFICAÇÃO		Totais
Titulação	Area do conhecimento	
Doutores	Química Inorgânica, Química Orgânica, Bioquímica, Ciências Biológicas, Ciência da Nutrição, Química de Alimentos, Engenharia Mecânica, Tecnologia de Óleos e Gorduras, Engenharia de Alimentos	09
Mestres	Microbiologia, Processamento de Produtos Agropecuários, Microbiologia de Alimentos, Fitotecnia, Tecnologia de Alimentos, Filosofia, Administração de Agronegócios (02), Informática, Engenharia Agrícola (02), Mecânica dos Fluidos, Processamento de Produtos Agrícolas, Engenharia Elétrica, Controle de Qualidade(02)	16
Especialistas	Matemática, Física, Citologia	03
Graduados	Engenharia Metalúrgica, Engenharia de Alimentos (02), Engenharia Química	04
Total		32
Regime de Trabalho: É prevista a contratação de quase totalidade do corpo docente em regime de tempo parcial e horistas.		

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

INSTALAÇÕES FÍSICAS (condições gerais)

A Comissão Avaliadora considerou a infra-estrutura física disponível adequada ao número de alunos por turma e o mobiliário confortável, possibilitando o trabalho individual e em grupos. A Comissão atribuiu conceito B a este item.

LABORATÓRIOS (instalações e equipamentos)

Segundo a Comissão, os equipamentos e materiais são adequados à proposta do curso. A informatização dos laboratórios e o acesso às redes de computadores atendem parcialmente às necessidades do curso. Foi atribuído a este item o conceito C.

BIBLIOTECA

(acervo disponível, modernização operacional, instalações e gestão administrativa)

Os Avaliadores consideraram satisfatório o espaço físico da biblioteca, bem como, a catalogação do acervo. A forma de acesso ao acervo, atende parcialmente às necessidades do curso. Os Avaliadores atribuíram conceito B a este item.



alunos, professores e convidados de exporem trabalhos científicos inerentes às áreas correlatas aos cursos.

CENTRO ACADÊMICO

A **Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba** oferece aos seus alunos área para o funcionamento dos centros acadêmicos, equipada com computador, mobiliário, telefone e sala de jogos, além de disponibilizar todas as outras instalações e serviços da instituição. Existem atualmente em funcionamento os centros acadêmicos de Agronomia e Zootecnia.

EMPRESA JÚNIOR

Com base nas experiências bem sucedidas de outras instituições de ensino de Engenharia de Alimentos, notadamente a Universidade Federal de Viçosa e a Universidade de Campinas, e na grande carência de profissionais especializados nesta área na região do Triângulo Mineiro, pretende-se criar, a partir do terceiro ano de curso uma empresa de consultoria. Tal empresa irá prestar serviços de consultoria tecnológica e de engenharia a indústrias, serviços de alimentação e afins, utilizando-se da mão-de-obra dos alunos da própria faculdade, sob a orientação dos professores do curso.

CORPO DOCENTE

O corpo docente previsto para ministrar as disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos da **Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba** é descrito a seguir juntamente da disciplina que irá ministrar e sua titulação. Os *Curricula Vitarum* encontram-se em anexo.

Biologia Geral - Titular: Gisele Marília Pianetti, Bióloga, Mestre em Microbiologia.

Cálculo Diferencial e Integral I - Titular: Ester Rodrigues, Engenheira Agrícola, Mestre em Processamento de Produtos Agropecuários.



Matemática (Álgebra Linear e Geometria Analítica) - Titular: Alba Maria de Freitas, Matemática e Pedagoga, Especialista em Matemática.

Desenho Técnico - Titular: Luiz Próspero Neto, Engenheiro Metalurgista.

Química I (Inorgânica e Analítica) - Titular: Vilma Reis Terra, Química, Mestre em Química Analítica, Doutora em Química Inorgânica.

Química II (Orgânica) - Titular: Mauro Luiz Begnini, Químico Industrial, Mestre em Química Orgânica, Doutor em Química Orgânica.

Introdução à Engenharia de Alimentos - Titular: Inês Helena Tristão, Engenheira de Alimentos, Mestre em Controle de Qualidade/Microbiologia de Alimentos.

Bioquímica - Titular: Geraldo Thedei Junior, Biólogo, Mestre em Bioquímica, Doutor em Bioquímica.

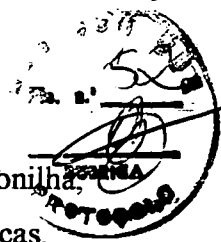
Cálculo Diferencial e Integral II - Titular: Ester Rodrigues, Engenheira Agrícola, Mestre em Processamento de Produtos Agropecuários.

Física Geral - Titular: André Luiz Alves da Silva, Físico e Engenheiro Civil, Especialista em Física.

Matérias-Primas Agropecuárias - Titular: Paulo Veloso Rabelo, Engenheiro Agrônomo, Mestre em Fitotecnia.

Estatística - Titular: Alba Maria de Freitas, Matemática e Pedagoga, Especialista em Matemática.

Yebini *Amij*



Introdução à Microbiologia - Titular: Maria Alice Figueiredo Martins Bonilha, Engenheira Agrônoma, Mestre em Ciências Biológicas, Doutora em Ciências Biológicas.

Ciências do Ambiente - Titular: Élcio Campos Garcia, Licenciado em História Natural, Especialista em Citologia.

Cálculo Diferencial e Integral III - Titular: Alba Maria de Freitas, Matemática e Pedagoga, Especialista em Matemática.

Cálculo Numérico - Titular: Ester Rodrigues, Engenheira Agrícola, Mestre em Processamento de Produtos Agropecuários.

Microbiologia de Alimentos - Titular: Ana Cláudia Chesca, Engenheira Agrônoma, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Física Geral II - Titular: André Luiz Alves da Silva, Físico e Engenheiro Civil, Especialista em Física.

Físico-Química I - Titular: Patrícia Helena Bittencourt Cravo, Engenheira de Alimentos.

Ciências Humanas e Sociais - Titular: José Sebastião de Figueiredo, Psicólogo, Mestre em Filosofia.

Princípios e Técnicas de Administração Aplicados à Indústria de Alimentos - Titular: José Peres de Lima Neto, Engenheiro Civil, Mestre em Agribusiness Management (Administração de Agronegócios).

Introdução à Economia - Titular: Cláudio Nascimento de Oliveira, Economista, Especialista em Análise de Sistemas e Administração Financeira, Mestre em Informática.



Nutrição Humana - Titular: Ricardo Gonçalves Coelho, Bioquímico, Mestre em Nutrição Humana, Doutor em Ciência da Nutrição.

Fenômenos de Transferência - Titular: Luís César Dias Drumond, Engenheiro Agrônomo, Mestre em Engenharia Agrícola.

Físico-Química II - Titular: Patrícia Helena Bittencourt Cravo, Engenheira de Alimentos.

Mecânica - Titular: Anaximandro Rende, Engenheiro Agrônomo, Mestre em Mecânica dos Fluidos.

Higiene, Legislação e Segurança na Indústria de Alimentos - Titular: Ricardo Gonçalves Coelho, Bioquímico, Mestre em Nutrição Humana, Doutor em Ciência da Nutrição.

Química de Alimentos - Titular: Hércia Stampini Duarte, Nutricionista, Mestre em Desenvolvimento de Novos Produtos, Doutora em Química e Bioquímica de Alimentos.

Termodinâmica - Titular: Luís César Dias Drumond, Engenheiro Agrônomo, Mestre em Engenharia Agrícola.

Ciência dos Materiais - Titular: Henner Alberto Gomide, Engenheiro Mecânico, Mestre em Ciências de Engenharia Mecânica, Doutor em Engenharia Mecânica.

Análise de Alimentos - Titular: Marco Tulio Coelho Silva, Engenheiro de Alimentos, Mestre em Tecnologia de Alimentos, Doutor em Tecnologia de Óleos e Gorduras.

Bioquímica de Alimentos - Titular: Hércia Stampini Duarte, Nutricionista, Mestre em Desenvolvimento de Novos Produtos, Doutora em Química e Bioquímica de Alimentos.

Fenômenos de Transferência de Calor - Titular: Celso Shiguetoshi Tanabe, Engenheiro Agrícola, Mestre em Engenharia Agrícola..

Resistência dos Materiais - Titular: Henner Alberto Gomide, Engenheiro Mecânico, Mestre em Ciências de Engenharia Mecânica, Doutor em Engenharia Mecânica.



Operações Unitárias I - Titular: Maria Inês Martins, Engenheira Química, Mestre em Engenharia Química, Doutora Engenharia de Alimentos.

Processamento de Produtos de Origem Vegetal - Titular: José Cardoso Sobrinho, Engenheiro Agrícola, Mestre em Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas.

Bioengenharia - Titular: Geraldo Thedei Junior, Biólogo, Mestre em Bioquímica, Doutor em Bioquímica.

Fenômenos de Transferência de Massa – Titular: Celso Shiguetoshi Tanabe, Engenheiro Agrícola, Mestre em Engenharia Agrícola.

Processamento de Leite e Derivados - Titular: Patrícia Helena Bittencourt Cravo, Engenheira de Alimentos.

Componentes Eletrônicos e Automação Industrial – Titular: Romeu Toffano Júnior, Engenheiro Elétrico com ênfase em Eletrônica, Mestre em Engenharia Elétrica..

Operações Unitárias II - Titular: Maria Inês Martins, Engenheira Química, Mestre em Engenharia Química, Doutora em Engenharia de Alimentos.

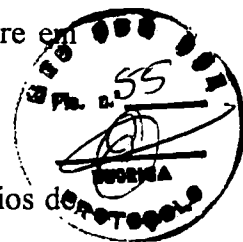
Cinética Química e Cálculo de Reatores – Titular: Vilma Reis Terra, Química, Mestre em Química Analítica, Doutora em Química Inorgânica.

Processos da Indústria de Alimentos - Titular: Inês Helena Tristão, Engenheira de Alimentos, Mestre em Controle de Qualidade/Microbiologia de Alimentos.

Instalações Industriais – Titular: Josemar Pereira da Silva, Engenheiro Químico. |

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

Operações Unitárias III - Titular: Maria Inês Martins, Engenheira Química, Mestre em Engenharia Química, Doutora em Engenharia de Alimentos.



Planejamento de Projetos de Indústria de Alimentos I - Titular: Alessandro José Rios de Carvalho, Engenheiro de Alimentos, Mestre em Agronegócios.

Processamento de Carne e Derivados - Titular: Mônica Hitomi Okura, Engenheira de Alimentos.

Análise e Simulação de Processos - Titular: Josemar Pereira da Silva, Engenheiro Químico.

Análise Sensorial de Alimentos - Titular: Flávia Della Lucia, Nutricionista, Mestre em Controle de Qualidade e Análise Sensorial.

Controle de Qualidade - Titular: Guilherme Pádua Rodrigues, Engenheiro de Alimentos, Mestre em Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos.

Controle de Processos Industriais - Titular: Josemar Pereira da Silva, Engenheiro Químico.

Planejamento de Projetos de Indústria de Alimentos II - Titular: Alessandro José Rios de Carvalho, Engenheiro de Alimentos, Mestre em Agronegócios.

De acordo com a titulação do Corpo Docente pode-se observar o seguinte: do total de 32 professores, 9 são doutores (28,1%), 16 são mestres (50%), 2 são especialistas (6,3%) e 5 são graduados (15,6%).

Edvani
Ary

Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba – FAZU

**CURRÍCULO PLENO DO CURSO DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

1º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Biologia Geral (EA401)	2	2	4	68
Cálculo Diferencial e Integral (EA402)	4	0	4	68
Matemática (Algebra Linear e Geometria Analítica) (EA403)	4	0	4	68
Desenho Técnico (EA404)	0	4	4	68
Química I (Inorgânica e Analítica) (EA605)	4	2	6	102
Química II (Orgânica) (EA406)	2	2	4	68
Introdução à Engenharia de Alimentos (EA207)	2	0	2	34
Total			28	476

2º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Bioquímica (EA408)	2	2	4	68
Cálculo Diferencial e Integral II (EA409)	4	0	4	68
Física Geral (EA410)	2	2	4	68
Matérias Primas Agropecuárias (EA411)	2	2	4	68
Estatística (EA412)	2	2	4	68
Introdução à Microbiologia (EA413)	2	2	4	68
Ciências do Ambiente (EA214)	2	0	2	34
Total			26	442

3º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Cálculo Diferencial e Integral III (EA415)	4	0	4	68
Cálculo Numérico (EA416)	2	2	4	68
Microbiologia de Alimentos (EA417)	2	2	4	68
Física Geral II (EA418)	2	2	4	68
Físico-Química I (EA419)	2	2	4	68
Ciências Humanas e Sociais (EA420)	4	0	4	68
Princípios e Técnicas de Administração Aplicados à Indústria de Alimentos (EA221)	2	0	2	34
Introdução à Economia (EA222)	2	0	2	34
Nutrição Humana (EA223)	2	0	2	34
Total			30	510

4º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Fenômenos de Transferência I (EA424)	4	0	4	68
Físico-Química II (EA425)	2	2	4	68
Mecânica (EA426)	4	0	4	68
Higiene, Legislação e Segurança na Indústria de Alimentos (EA427)	2	2	4	68
Química de Alimentos (EA428)	2	2	4	68
Termodinâmica (EA429)	4	0	4	68
Ciência dos Materiais (EA430)	4	0	4	68
Total			28	476

5º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Análise de Alimentos (EA431)	1	3	4	68
Bioquímica de Alimentos (EA432)	2	2	4	68
Fenômenos de Transferência de Calor (EA533)	3	2	5	85
Resistência dos Materiais (EA434)	2	2	4	68
Operações Unitárias I (EA635)	4	2	6	102
Processamento de Produtos de Origem Vegetal (EA436)	2	2	4	68
Total			27	459

6º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Bioengenharia (EA437)	2	2	4	68
Fenômenos de Transferência de Massa (EA438)	2	2	4	68
Processamento de Leite e Derivados (EA439)	2	2	4	68
Componentes Eletrônicos e Automação Industrial (EA440)	2	2	4	68
Operações Unitárias II (EA641)	4	2	6	102
Cinética Química e Cálculo de Reatores (EA642)	6	0	6	102
Processos da Indústria de Alimentos (EA443)	4	0	4	68
Total			32	544

7º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Instalações Industriais (EA444)	2	2	4	68
Operações Unitárias III (EA645)	4	2	6	102
Planejamento de Projetos de Indústria de Alimentos I (EA246)	2	0	2	34
Processamento de Carne e Derivados (EA447)	2	2	4	68
Análise e Simulação de Processos (EA448)	2	2	4	68
Estágio Obrigatório Supervisionado (EA149)	-	-	1	17
Tópico Especial I (EA250)	2	0	2	34
Sub-Total	-	-	23	391
Disciplina Optativa	-	-	4	68
Total			27	459

8º Período

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Análise Sensorial de Alimentos (EA451)	2	2	4	68
Controle de Qualidade (EA452)	2	2	4	68
Estágio Obrigatório Supervisionado (EA153)	-	-	1	17
Controle de Processos Industriais (EA454)	2	2	4	68
Trabalho de Conclusão de Curso (EA255)	-	-	2	34
Tópico Especial II (EA256)	2	0	2	34
Planejamento de Projetos de Indústria de Alimentos II (EA257)	2	0	2	34
Sub-Total	-	-	19	323
Disciplina Optativa	-	-	4	68
Total			23	391

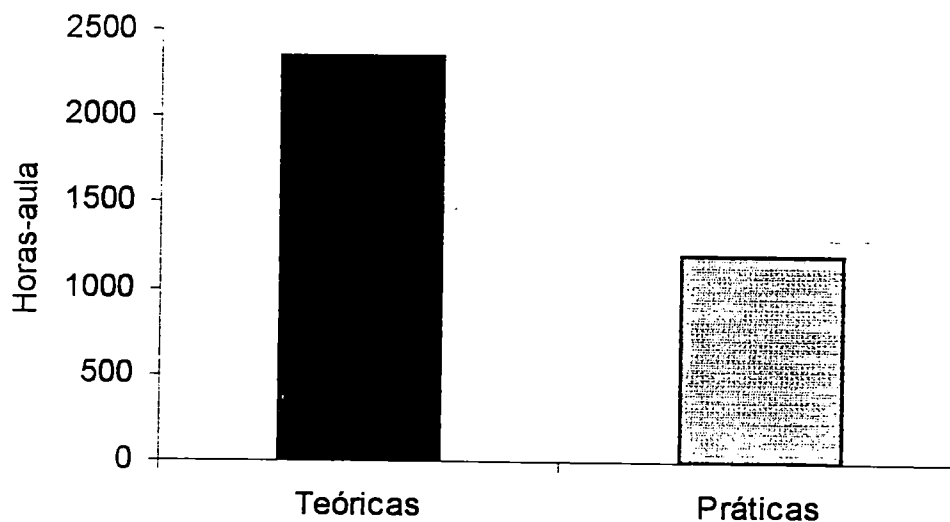
DISCIPLINAS OPTATIVAS

O aluno do curso de Engenharia de Alimentos deverá, no intuito de complementar sua formação, cursar, no mínimo, duas das seguintes disciplinas optativas a partir do 7º período de curso.

Disciplina	Carga Horária Semanal Teórica	Carga Horária Semanal Prática	Créditos	Carga Horária Semestral
Recursos Naturais Renováveis (AG438)	4	0	4	68
Tecnologia de Oleos, Gorduras e Margarinas (EA458)	2	2	4	68
Tecnologia de Moagem e Panificação (EA459)	2	2	4	68
Secagem e Armazenamento de Grãos (EA460)	2	2	4	68
Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing (EA461)	2	2	4	68
Elaboração de Produtos Desidratados (EA462)	2	2	4	68
Tratamento de Resíduos (EA463)	2	2	4	68
Fisiologia e Manejo Pós-Colheita (EA464)	2	2	4	68



Aulas Teóricas x Aulas Práticas



ESTÁGIOS

Serão exigidas dos alunos um total de 180 horas de estágio para a conclusão do curso. Tais estágios poderão ser cumpridos durante as férias escolares e/ou durante os 2 últimos períodos do curso. É condição indispensável a supervisão de um professor durante a realização dos estágios, avaliando o desempenho do aluno e o rendimento do estágio enquanto experiência profissional.

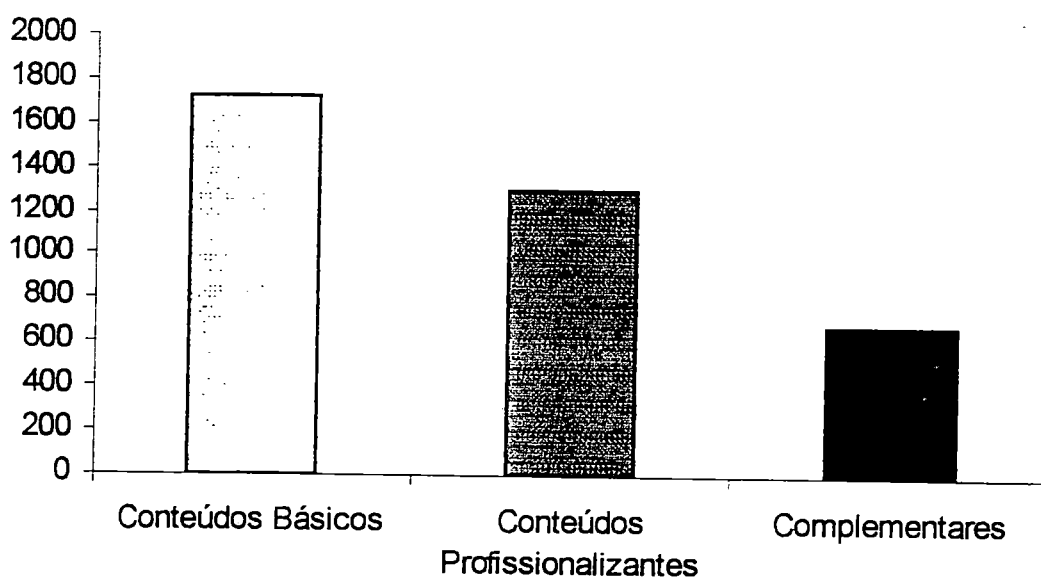
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Para a conclusão do curso serão exigidos dos alunos o desenvolvimento de projetos de Engenharia de Alimentos aplicado a uma das áreas de formação profissional. Para tanto,



Com relação às cargas horárias das disciplinas temos a seguinte distribuição: 1717 horas-aula de disciplinas do núcleo de conteúdos básicos (43,61%), 1292 horas-aula de disciplinas do núcleo de conteúdos profissionalizantes (32,82%) e 680 horas-aula de disciplinas complementares ao núcleo de conteúdos profissionalizantes (17,27%), incluindo as duas disciplinas optativas. A carga horária do curso equivale a **3689 horas-aula**. A carga horária total do curso, incluindo os 02 créditos do trabalho de conclusão de curso (34 horas-aula), os 02 créditos do estágio (34 horas-aula) e as 180 horas (no mínimo) de atividades de estágios é igual a **3937 horas-aula**.

Totais de Horas-aula



Com relação às cargas horárias correspondentes às aulas teóricas e práticas, excetuando-se a carga horária das disciplinas optativas, do trabalho de conclusão de curso e de estágio tem-se a seguinte distribuição: 2346 horas-aula para aulas teóricas (66,03%) e 1207 horas-aula para aulas práticas (33,97%), estabelecendo uma relação bastante favorável à formação do profissional em Engenharia de Alimentos.