



## SUBSTITUIÇÃO

### CERTIDÃO

Certifico que a presente resolução foi afixada em local de costume, neste Centro, no dia 20/01/2016.

Éder Rodrigo Gimenes  
Secretário em Exercício

**Aprova alterações no Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos.**

Considerando o Processo nº 623/2002-PRO, vol. 2;

Considerando o Parecer 014/2015, da Câmara de Ensino de Graduação do Conselho Interdepartamental do Centro de Tecnologia.

**O PROF. RICARDO DIAS SILVA, PRESIDENTE DO CONSELHO INTERDEPARTAMENTAL DO CENTRO DE TECNOLOGIA, RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar as alterações do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia em Alimentos, a vigorar a partir do ano letivo de 2016, conforme segue:

I – Alteração de nome, ementa, objetivos, seriação e carga horária dos seguintes componentes curriculares:

### **FÍSICO-QUÍMICA NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

**Nome anterior:** Termodinâmica

**Ementa:** Leis da termodinâmica. Termoquímica. Comportamento PVT de substâncias puras. Propriedades termodinâmicas de misturas.

**Objetivos:** Fundamentar o aluno a fim de que o mesmo seja capaz de abordar assuntos referentes aos conceitos termodinâmicos no processamento de alimentos.

**Seriação:** 2ª série/ 1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula teóricas

### **FUNDAMENTOS DE PROCESSOS QUÍMICOS I**

**Nome anterior:** Introdução aos Processos Químicos na Indústria de Alimentos

**Ementa:** Balanços materiais e de energia.

**Objetivos:** Fundamentar o aluno na resolução de problemas envolvendo conceitos de conservação de massa e energia.

**Seriação:** 2ª série/2º semestre

**Carga horária:** 34 horas/aula teóricas

### **FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS III**

**Nome anterior:** Fundamentos de Tecnologia em Alimentos III (Vegetais e Bebidas)

**Ementa:** Introdução aos princípios tecnológicos envolvidos no processamento de frutas, hortaliças, vegetais fermentados, bebidas, açúcar e álcool.

**Objetivos:** Aplicar métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento e utilização de alimentos de origem vegetal, com ênfase nos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos a partir de matérias-primas alimentícias nacionais.

**Seriação:** 3ª série/1º semestre

.../



**Carga horária:** 85 horas/aula (51 horas/aula teóricas e 34 horas/aula práticas)

### **QUÍMICA DE ALIMENTOS I**

**Nome anterior:** Química de Alimentos

**Ementa:** Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Estruturas, propriedades e funções de carboidratos em alimentos. Reações e modificações químicas de carboidratos. Estruturas e propriedades de aminoácidos e proteínas. Desnaturação protéica, propriedades funcionais de proteínas e interações com carboidratos durante processamento e estocagem de alimentos. Estruturas e propriedades de ácidos graxos e lipídeos. Modificações químicas, reações e alterações de lipídeos durante o processamento e estocagem de alimentos.

**Objetivos:** Introduzir conceitos ligados aos macronutrientes presentes nos alimentos, sua importância, funções, propriedades e transformações químicas no processamento industrial.

**Seriação:** 2ª série/1º semestre

**Carga horária:** 68 horas/aula (34 horas/aula teóricas e 34 horas/aula práticas)

### **INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA EM ALIMENTOS II**

**Nome anterior:** Introdução à Sociologia

**Ementa:** Leitura, interpretação e elaboração de textos técnicos na área de Tecnologia em Alimentos. Análise crítica de artigos técnicos. Expressão oral a respeito de assuntos relevantes à área de atuação. Palestras técnicas referentes à área de atuação.

**Objetivos:** Permitir ao acadêmico ler, interpretar e redigir textos, assim como utilizar adequadamente a expressão oral em assuntos relevantes na área de Tecnologia em Alimentos.

**Seriação:** 1ª série/ 2º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 34 horas/aula semipresenciais)

II – Alteração de nome, ementa, objetivos e carga horária dos seguintes componentes curriculares:

### **INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA EM ALIMENTOS I**

**Nome anterior:** Exercício Profissional do Tecnólogo em Alimentos

**Ementa:** Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Regulamentação da profissão. Código de defesa do consumidor. Código de ética profissional. Sociedade e cultura. Relações étnico-raciais. Direitos humanos. Direitos trabalhistas.

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno os conceitos fundamentais da área de Tecnologia em Alimentos, necessários ao exercício da profissão.

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

### **FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS II**

**Nome anterior:** Fundamentos de Tecnologia em Alimentos II (Carnes)

**Ementa:** Estrutura, composição e funcionalidade do tecido muscular, características sensoriais da carne. Cadeia do frio. Processos tecnológicos de abate. Processamento de carnes, pescado, ovos e mel. Aspectos de qualidade e legislação.

.../



**Objetivos:** Fornecer ao aluno uma visão ampla das etapas de abate e processamento de carnes, pescados, ovos e mel. Apresentar aspectos relacionados ao controle de qualidade e legislação.

**Carga horária:** 85 horas/aula (51 horas/aula teóricas e 34 horas/aula práticas)

III - Alteração de nome, ementa, seriação e carga horária dos seguintes componentes curriculares:

#### **FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS IV**

**Nome anterior:** Fundamentos de Tecnologia em Alimentos IV (Cereais e Panificação)

**Ementa:** Introdução aos princípios tecnológicos envolvidos no processamento de cereais, mandioca, café, massas e produtos de panificação.

**Seriação:** 3ª série/2º semestre

**Carga horária:** 85 horas/aula (34 horas/aula teóricas, 34 horas/aula práticas e 17 horas/aula semipresenciais)

#### **GESTÃO DO PROCESSO PRODUTIVO**

**Nome anterior:** Empreendedorismo em Alimentos

**Ementa:** Agronegócio: conceito, elementos, sistema e cadeias produtivas. Estratégia e competitividade. Custos de viabilidade econômica. Planejamento e controle da produção. Etapas de montagem do projeto de um empreendedorismo industrial: análise de tecnologia e fatores de produção e análise econômico-financeira. Estudo de caso do projeto de uma indústria.

**Seriação:** 2ª série/2º semestre

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

#### **ASPECTOS AMBIENTAIS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Nome anterior:** Ciências do Ambiente e Desenvolvimento Sustentável

**Ementa:** Sociedade industrial e meio ambiente: poluentes, saúde ambiental e limitações. Tecnologia de controle versus processamento não poluente. O EIA-RIMA. Aproveitamento de subprodutos e de efluentes. Direito e legislação ambiental. Educação ambiental.

**Seriação:** 2ª série/2º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 34 horas/aula semipresenciais)

IV - Alteração de nome, ementa e carga horária dos seguintes componentes curriculares:

#### **CONTROLE DE PROCESSOS INDUSTRIAIS**

**Nome anterior:** Instrumentação

**Ementa:** Equipamentos de controle e medida. Automação e controle de instalações, de equipamentos e de processos industriais.

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

#### **FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS I**

**Nome anterior:** Fundamentos de Tecnologia em Alimentos I (Leite)

.../



**Ementa:** Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem láctea. Aspectos de qualidade e legislação vigente.

**Carga horária:** 85 horas/aula (51 horas/aula teóricas e 34 horas/aula práticas)

V - Alteração de nome, seriação, carga horária e departamentalização do componente curricular **MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS**, conforme segue :

**Nome anterior:** Matérias-Primas

**Seriação:** 1ª série/2º semestre

**Carga horária:** 68 horas/aula (34 hora/aula teóricas e 34 horas/aula semipresenciais)

**Departamentalização anterior:** Departamento de Agronomia

**Departamentalização:** Departamento de Tecnologia

VI – Alteração de nome, ementa, objetivos e seriação do componente curricular **FUNDAMENTOS DE PROCESSOS QUÍMICOS III**, conforme segue:

**Nome anterior:** Operações Unitárias

**Ementa:** Equipamentos para movimentar fluidos; Moagem; Trocadores de calor; Evaporação; Umidificação; Secagem; Extração; Centrifugação e Destilação.

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno o conhecimento das principais operações unitárias e sua importância no processamento de alimentos.

**Seriação:** 3ª série/2º semestre

VII – Alteração de ementa, objetivos, seriação e carga horária dos seguintes componentes curriculares:

#### **ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Introdução (histórico, conceitos e funções). Vida útil. Noções de embalagens plásticas, metálicas, celulósicas e de vidro. Tipos atuais de embalagens (assépticas, ativas, comestíveis etc.) e de acondicionamento (a vácuo, asséptico etc.). Máquinas e equipamentos utilizados em embalagens. Controle de qualidade. Planejamento, legislação e inovações no setor de embalagens.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno uma visão ampla dos materiais utilizados na confecção de embalagens para alimentos e das formas de acondicionamento utilizadas. Apresentar aspectos relacionados ao controle de qualidade, planejamento e legislação.

**Seriação:** 2ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 34 horas/aula semipresenciais)

#### **FÍSICA APLICADA**

**Ementa:** Estudo teórico da Mecânica Clássica. Iniciação ao estudo da Criogenia e Física das Radiações.

**Objetivos:** Oferecer uma formação básica em Mecânica clássica e iniciação à Criogenia e Física das Radiações aplicadas a indústria de alimentos.

**Seriação:** 1ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula teóricas

VIII – Alteração de ementa, seriação e carga horária dos seguintes componentes curriculares:

.../



**BIOTECNOLOGIA APLICADA À INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Fundamentos de genética e biotecnologia na área de alimentos.

**Seriação:** 3ª série/2º semestre

**Carga horária:** 34 horas/aula teóricas

**ESTATÍSTICA**

**Ementa:** Variáveis quantitativa e qualitativa. Variáveis contínuas e discretas. Tabelas e gráficos. Dados agrupados e não agrupados. Medida de tendência central e de variabilidade. Noções de probabilidade. Modelos de distribuição: discreta e contínua. Propriedades e uso da tabela de curva normal. Inferência estatística. Amostragem. Estimção. Teste de hipóteses. Análise estatística aplicada. ANOVA.

**Seriação:** 2ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (34 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**QUÍMICA GERAL**

**Ementa:** Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Reações químicas e estequiometria. Cinética e equilíbrio químico. Eletroquímica. Noções gerais de química analítica e quantitativa. Introdução ao trabalho de laboratório.

**Seriação:** 1ª série/1º semestre

**Carga horária:** 102 horas/aula (51 horas/aula teóricas, 34 horas/aula práticas e 17 horas/aula semipresenciais)

IX – Alteração de ementa e objetivos do componente curricular **MATEMÁTICA**, conforme segue:

**Ementa:** Estudo do cálculo diferencial e integral das funções de uma variável real.

**Objetivos:** Propiciar o conhecimento e domínio dos conceitos do Cálculo Diferencial e Integral de funções de uma variável real. Inter-relacionar os conteúdos desde componente curricular, bem como relacioná-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Visualizar o papel do Cálculo Diferencial e Integral como ferramenta auxiliar no desenvolvimento da capacidade de análise crítica das idéias e do raciocínio lógico formal.

X – Alteração de nome, ementa e carga horária do componente curricular **GESTÃO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**, conforme segue:

**Nome anterior:** Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos

**Ementa:** Sistemas de qualidade, certificação, ferramentas de controle e gestão da qualidade.

**Carga horária:** 51 horas/aula teóricas

**Seriação:** 3ª série – 1º semestre

XI – Alteração de seriação e carga horária dos seguintes componentes curriculares:

**ASPECTOS NUTRICIONAIS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

**Seriação:** 2ª série/2º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (34 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

.../



**DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E MARKETING**

**Seriação:** 3ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 34 horas/aula semipresenciais)

**HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Seriação:** 3ª série/2º semestre

**Carga horária:** 68 horas/aula (51 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO**

**Seriação:** 1ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 34 horas/aula semipresenciais)

**MICROBIOLOGIA DE PROCESSOS**

**Seriação:** 2ª série/2º semestre

**Carga horária:** 68 horas/aula (34 horas/aula teóricas e 34 horas/aula práticas)

XII – Alteração de seriação dos seguintes componentes curriculares:

**ANÁLISE SENSORIAL**

**Seriação:** 3ª série/2º semestre

**ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

**Seriação:** 3ª série/2º semestre

XIII – Alteração de carga horária dos seguintes componentes curriculares:

**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS**

**Carga horária:** 68 horas/aula (34 horas/aula teóricas e 34 horas/aula práticas)

**INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Carga horária:** 136 horas/aula (68 horas/aula teóricas e 68 horas/aula práticas)

**MÉTODOS EXPERIMENTAIS ANALÍTICOS**

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**SEGURANÇA ALIMENTAR**

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**SEGURANÇA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS**

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

.../



**TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**TRATAMENTO DE DADOS EXPERIMENTAIS**

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**TRATAMENTO DE RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Carga horária:** 34 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

XIV – Alteração de ementa, objetivos e carga horária do componente curricular **INTRODUÇÃO À COMPUTAÇÃO**, conforme segue:

**Ementa:** Panorama geral sobre computadores e suas tecnologias. Introdução aos conceitos básicos de sistemas operacionais e aplicativos. Editores de texto. Planilhas eletrônicas. Ferramentas para apresentações gráficas. Lógica e algoritmos (fluxogramas).

**Objetivos:** Introduzir o aluno ao mundo da informática através do uso teórico e prático de computadores por meio de aplicativos que permitam a criação de textos, planilhas e apresentações, bem como a utilização da lógica para criação de procedimentos representados através de algoritmos.

**Carga horária:** 51 horas/aula (34 horas/aula práticas e 17 horas/aula semipresenciais)

XIV – Criação dos seguintes componentes curriculares:

**CONTROLE ESTATÍSTICO DE QUALIDADE**

**Ementa:** Planos de amostragem, controle estatístico de processos, gráficos de controle (por variáveis e atributos).

**Objetivos:** Proporcionar ao aluno uma abordagem referente à aplicação do controle estatístico de qualidade na indústria de alimentos.

**Seriação:** 3ª série/2º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (34 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**Departamentalização:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**FUNDAMENTOS DE PROCESSOS QUÍMICOS II**

**Ementa:** Considerações básicas de fluidos; propriedades de fluidos; transferência de quantidade de movimento, calor e massa.

**Objetivos:** Fundamentar o aluno em relação aos principais conceitos de fenômenos de transporte.

**Seriação:** 3ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula teóricas

**Departamentalização:** Departamento de Tecnologia (DTC)

**GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS**

**Ementa:** O comportamento humano. Gestão de pessoas e sua evolução. Recrutamento e seleção de pessoal. Treinamento, gestão do conhecimento e educação corporativa. Liderança, comunicação e motivação. Avaliação de desempenho. Administração de cargos e salários. Desenvolvimento de carreira. Qualidade de vida no trabalho e produtividade.

.../



**Objetivos:** Discutir a gestão de pessoas e sua evolução, bem como as tecnologias de gestão, suas tendências e limites enfocando o papel estratégico das pessoas nas organizações, em especial nas empresas ligadas ao setor de alimentos.

**Seriação:** 2ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (17 horas/aula teóricas e 34 horas/aula semipresenciais)

**Departamentalização:** Departamento de Tecnologia (DTC)

### **PROCESSOS FERMENTATIVOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Ementa:** Estequiometria e cinética microbiana e enzimática. Processos fermentativos. Agitação e aeração. Esterilização industrial. Produção de produtos de interesse para a indústria de alimentos.

**Objetivos:** Fornecer ao aluno o conhecimento dos principais processos fermentativos industriais.

**Seriação:** 3ª série/1º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (34 horas/aula teóricas e 17 horas/aula semipresenciais)

**Departamentalização:** Departamento de Tecnologia (DTC)

### **QUÍMICA DE ALIMENTOS II**

**Ementa:** Propriedades, classificação e uso de aditivos em alimentos. Estruturas e alterações químicas de vitaminas e suas conseqüências. Estruturas, propriedades e alterações de pigmentos. Sabor e aroma, compostos voláteis e não voláteis. Sais minerais e sua biodisponibilidade. Alterações nos componentes durante o processamento de alimentos.

**Objetivos:** Introduzir uma visão geral sobre aditivos químicos e sobre a importância, propriedades e funções dos micronutrientes presentes nos alimentos. Estudar o efeito do processamento nas transformações dos compostos presentes em alimentos.

**Seriação:** 2ª série/2º semestre

**Carga horária:** 51 horas/aula (34 horas/aula teórico-práticas e 17 horas/aula semipresenciais)

**Departamentalização:** Departamento de Tecnologia (DTC)

### **QUÍMICA ORGÂNICA**

**Ementa:** Átomo de carbono, propriedades e cadeias carbônicas. Radicais livres. Funções orgânicas. Isomeria. Reações orgânicas.

**Objetivos:** Fornecer uma visão geral dos conceitos química orgânica, importantes para outras disciplinas no curso.

**Seriação:** 1ª série/2º semestre

**Carga horária:** 85 horas/aula (68 horas/aula teóricas 17 horas/aula semipresenciais)

**Departamentalização:** Departamento de Tecnologia (DTC)

XV – Extinção do componente curricular optativo **Tecnologia do Açúcar**.

XVI – Alteração da carga horária de **Atividades Acadêmicas Complementares** para 364 horas/aula.

XVII – Alteração da carga horária total do curso para 3000 horas/aula.

.../





**ANEXO**

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta		
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Prática Pedagógica	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
1ª	X		DTC	Matemática	4					4	136	
1ª		1	DTC	Química Geral	3	2			1	6		102
1ª		2	DTC	Química Orgânica	4				1	5		85
1ª	X		DTC	Introdução à Microbiologia de Alimentos	2	2				4	136	
1ª		1	DTC	Introdução à Computação		2			1	3		51
1ª		2	DBQ	Bioquímica	3	2				5		85
1ª		1	DTC	Física Aplicada	3					3		51
1ª		1	DTC	Introdução à Tecnologia em Alimentos I	1				1	2		34
1ª		2	DTC	Introdução à Tecnologia em Alimentos II	1				2	3		51
1ª		2	DTC	Matérias-Primas Agropecuárias	2				2	4		68
1ª		1	DTC	Metodologia do Trabalho Científico	1				2	3		51
<b>Carga Horária da Série</b>											<b>850</b>	
2ª		1	DTC	Físico-Química do Processamento de Alimentos	3					3		51
2ª		2	DTC	Fundamentos de Processos Químicos I	2					2		34
2ª		1	DTC	Química de Alimentos I	2	2				4		68
2ª	X	2	DTC	Química de Alimentos II			2		1	3		51
2ª		1	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos I	3	2				5		85
2ª		2	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos II	3	2				5		85
2ª		1	DBQ	Bioquímica de Alimentos	2	2				4		68
2ª		2	DTC	Aspectos Nutricionais no Processamento de Alimentos	2				1	3		51
2ª		1	DTC	Estatística	2				1	3		51
2ª		2	DTC	Desenho Técnico	3					3		51
2ª		2	DTC	Acondicionamento e Embalagens de Alimentos	1				2	3		51
2ª		2	DTC	Microbiologia no Processamento de Alimentos	2	2				4		68
2ª		1	DTC	Gestão de Recursos Humanos	1				2	3		51
2ª		2	DTC	Aspectos Ambientais na Indústria de Alimentos	1				2	3		51
2ª		2	DTC	Gestão do Processo Produtivo	1				1	2		34
<b>Carga Horária da Série</b>											<b>850</b>	

.../



Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta		
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Prática Pedagógica	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
3ª		1	DTC	Fundamentos de Processos Químicos II	3					3		51
3ª		2	DTC	Fundamentos de Processos Químicos III	3					3		51
3ª		1	DTC	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	3					3		51
3ª	X	1	DTC	Análise Físico-Química de Alimentos	2	2				4		68
3ª		1	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos III	3	2				5		85
3ª		2	DTC	Fundamentos de Tecnologia em Alimentos IV	2	2			1	5		85
3ª		1	DTC	Processos Fermentativos na Indústria de Alimentos	2				1	3		51
3ª		2	DTC	Biotechnology Aplicada a Indústria de Alimentos	2					2		34
3ª		2	DTC	Controle Estatístico de Qualidade	2				1	3		51
3ª		2	DTC	Higiene e Legislação de Alimentos	3				1	4		68
3ª		2	DTC	Análise Sensorial	2	2				4		68
3ª		1	DTC	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	1				2	3		51
3ª		X	DTC	Optativa I	1				1	2		34
3ª		X	DTC	Optativa II	1				1	2		34
3ª		X	DTC	Optativa III	1				1	2		34
3ª		2	DTC	Estágio Curricular Supervisionado								120
<b>Carga Horária da Série</b>											<b>936</b>	
Carga Horária de AAC											364	
<b>Carga Horária TOTAL</b>											<b>3000</b>	

.../



Disciplinas Optativas

Serie	Anual	Semestre	Departamento	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Semanal em Horas/Aula						Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Prática Pedagógica	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
3ª		x	DTC	Segurança na Indústria de Alimentos	1				1	2		34
3ª		x	DTC	Segurança Alimentar	1				1	2		34
3ª		x	DTC	Tratamento de dados experimentais	1				1	2		34
3ª		x	DTC	Métodos experimentais analíticos	1				1	2		34
3ª		x	DTC	Tecnologia de Óleos e Gorduras	1				1	2		34
3ª		x	DTC	Toxicologia de Alimentos	1				1	2		34
3ª		x	DTC	Controle de Processos Industriais	1				1	2		34
3ª		x	DTC	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	1				1	2		34

**Art. 2º** Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.  
Cumpra-se.

Maringá, 16 de dezembro de 2015.

**Prof. Dr. Ricardo Dias Silva**  
**DIRETOR**

**ADVERTÊNCIA:**  
O prazo recursal termina em  
27/01/2016. (Art. 95 - § 1º do  
Regimento Geral da UEM)