



ESTADO DO PARANÁ
Universidade Estadual de Maringá
Pró-Reitoria de Ensino



Centro de Tecnologia
Departamento de Tecnologia
Câmpus Regional de Umuarama

PROJETO PEDAGÓGICO
DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Núcleo Docente Estruturante/Proponente do Projeto

A Resolução 002/2014-ENA-CAU regulamenta o Núcleo Docente Estruturante – NDE do Curso de Engenharia de Alimentos – Umuarama e a Resolução 001/2020-ENA-CAU indica os membros para o triênio 2020-2023. Desta forma, a seguir apresenta-se a constituição, bem como titulação dos membros e tempo de permanência no NDE:

1. Camila da Silva (presidente) – Doutorado (7 anos);
2. Barbara Daniele Almeida Porciuncula – Doutorado (5 anos);
3. Beatriz Cervejeira Bolanho Barros – Doutorado (7 anos);
4. Fernando Rodrigues de Carvalho – Doutorado (1 ano);
5. Juliana Scanavacca – Doutorado (7 anos);
6. Larine Kupski – Doutorado (1 ano).

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Curso: Engenharia de Alimentos

Habilitação: Bacharel em Engenharia de Alimentos

Ênfase/Opção: - x-

Área: Engenharia de Alimentos

1.2. Órgãos de Vinculação e Local de Oferta do Curso

Centro: Tecnologia

Departamento: Tecnologia

Câmpus: Umuarama

1.3. Turno de Funcionamento e Oferta Semanal

Matutino	Vespertino	Integral: Matutino/Vespertino	Integral: Vespertino/Noturno	Noturno	EAD
		X			

Segunda a Sexta

Segunda a Sexta e Sábado Vespertino

Segunda a Sexta e Sábado Matutino e Vespertino

Segunda a Sexta e Sábado Matutino

1.4. Número de Vagas

Matutino	Vespertino	Integral: Matutino/Vespertino	Integral: Vespertino/Noturno	Noturno	EAD	TOTAL
		40				

Demonstrativo de Vagas

PAS:	8	Indígenas:	-x-	SISU:	16
Cotas Sociais:	8	Cotas Negros (Pretos e Pardos):	6	Professores da Educação Básica:	-x-
Deficientes:	1	Refugiados e Imigrantes:	-x-	Vagas Universais:	1
Prevê Prova de Habilitação Específica?		Sim	Não	X	

1.5. Regime Acadêmico de Oferta do Curso

Seriado Anual

Créditos

1.6. Grau Acadêmico do Curso	
<input type="checkbox"/> Licenciado	<input type="checkbox"/> Formação Pedagógica
<input checked="" type="checkbox"/> Bacharel	<input type="checkbox"/> Formação Específica da Profissão
<input type="checkbox"/> Licenciado e Bacharel	<input type="checkbox"/> Programa de Formação Docente: <input type="checkbox"/> 1ª Licenciatura <input type="checkbox"/> 2ª Licenciatura
<input type="checkbox"/> Tecnólogo	
<input type="checkbox"/> Sequencial por Campo de Saber por Complementação de Estudos	<input type="checkbox"/> _____

1.7. Modalidade de Oferta do Curso	
<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A Distância

1.8. Atos Legais de Regulação				
1.8.1. Autorização/Criação				
Atos	Órgão	Nº	Data	Publicação: Órgão/Data
Decreto	Estado	09009/2010	15/12/2010	DIOE nº 8364 de 15/12/2010
Resolução	COU/UEM	00014/2010	14/06/2010	UEM 24/06/2010
Resolução	CI CTC/UEM	00069A/2009	12/08/2009	UEM 13/08/2009

1.8.2. Reconhecimento				
Atos	Órgão	Nº	Data	Publicação: Órgão/Data
Parecer	CEE/PR	0003/2016	15/03/2016	CEE 15/03/2016
Decreto	Estado	4901/2016	26/08/2016	DIOE nº 9772 de 29/08/2016
Prazo do Reconhecimento: 5 Anos		Vigência: de 29/08/2016 a 28/08/2021		

1.8.3. Renovação de Reconhecimento				
Atos	Órgão	Nº	Data	Publicação: Órgão/Data
Parecer	CEE/PR	0035/21	18/03/2021	CEE 18/03/2021
Portaria	SETI/PR	0050/2021	19/04/2021	DIOE nº 10918 de 20/04/2021
Prazo da Renovação: 5 Anos		Vigência: de 29/08/2021 a 28/08/2026		

1.9 Histórico de Avaliação Externa do Curso (MEC/INEP: ENADE/CPC;SETI)			
Ano	Órgão	Conceito	Termo de Saneamento/Informações
2019	ENADE	4	

2. BASE LEGAL DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E EXERCÍCIO PROFISSIONAL

2.1. Legislação Federal Referente à Organização Curricular

2.1.1. Legislação COMUM A TODOS OS CURSOS

<i>Ato/Órgão</i>	<i>Nº</i>	<i>Data</i>	<i>Ementa</i>
Súmula CFE	03	21/11/1991	Estabelece que não há direito adquirido a currículos, tanto por parte do aluno quanto da escola.
Decreto Federal	5.296	02/12/2004	Regulamenta a Lei nº 10.048/2000 (atendimento prioritário) e Lei nº 10.098/2000, que dispõem sobre normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências ou com mobilidade reduzida.
Decreto Federal	3.298	20/12/1999	Regulamenta a Lei nº 7.853/1989 que dispõe sobre a política nacional para integração da pessoas portadora de deficiência.
Decreto Federal	6949	25/08/2009	Convenção Internacional sobre os Direitos da Pessoa com Deficiência.
Decreto Federal	7.611	17/11/2011	Dispõe sobre a educação especial.
Lei Federal	12.764	27/12/2012	Dispõe dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.
Lei Federal	7.853	24/10/1989	Apoio a pessoas portadoras de deficiência e sua integração.
Lei Federal	10.048	08/11/2000	Atendimento prioritário a pessoas que especifica.
Lei Federal	10.098	19/12/2000	Normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências ou com mobilidade reduzida.
Lei Federal	13.146	06/07/2015	Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
Lei Federal	10.436	24/04/2002	Língua Brasileira de Sinais - Libras
Lei Estadual	18.419	07/01/2015	Estatuto da Pessoa com Deficiência do Estado do Paraná
Portaria MEC	3.284	07/11/2003	Requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.
INEP: Referenciais de Acessibilidade		Julho/2013	Acessibilidade na Educação Superior e a Avaliação in Loco do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes)
Lei Estadual	20443	17/12/2020	Ingresso de pessoas portadoras de deficiência nas instituições estaduais de educação superior
Portaria MEC	1.793	27/12/1994	Dispõe sobre a necessidade de complementar os currículos de formação de docentes, e outros profissionais que interagem com portadores de necessidades especiais e dá outras providências.

Necessidades Especiais

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

	Decreto Federal	5.626	22/12/2005	Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24/4/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19/12/2000.
	Deliberação CEE	002	15/09/2016	Dispõe sobre as Normas para a Modalidade Educação Especial no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
	Resolução CNE/CES	03	02/07/2007	Procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências
	Lei Federal	11.788	25/09/2008	Dispõe sobre o Estágio de Estudantes que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.
	Deliberação CEE CP	002	06/03/2009	Normas para a organização e a realização de Estágio obrigatório e não obrigatório na Educação Superior.
	Parecer CNE/CES	416	08/11/2012	Estágio no Exterior
	Parecer CNE/CES	150	14/02/2019	Estágio no Exterior
Educação Ambiental	Lei Federal	9.795	27/04/1999	Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental.
	Decreto Federal	4.281	25/06/2002	Regulamenta a Lei nº 9.795/1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental.
	Resolução CNE CP	02	15/06/2012	Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
	Lei Estadual	17505	11/01/2013	Estabelece Políticas de Educação Ambiental para o Estado.
	Deliberação CEE CP	04	12/11/2013	Estabelece normas estaduais para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
Direitos Humanos	Parecer CNE CP	008	03/03/2012	Diretrizes Nacionais Para a Educação em Direitos Humanos.
	Resolução CNE/CP	01	30/05/2012	Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
	Deliberação CEE CP	02	13/04/2015	Estabelece normas estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
	Portaria MEC	2.117	06/12/2019	Oferta de carga horária na modalidade EAD em cursos de graduação presenciais (sistema federal, mas inclusa no Instrumento de Avaliação do Estado)
	Deliberação CEE	003	14/05/2021	Oferta de carga horária na modalidade de Educação a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais (Legislação Base: Portaria MEC 2117/2019)
	Portaria MEC	040	12/12/2007	Institui o EMEC e define a exigência de disponibilização das informações acadêmicas na forma impressa e virtual.(vide atualizações)
	Resolução MEC/CONAES	01	17/06/2010	Normatiza a criação do Núcleo Docente Estruturante - NDE
	Resolução CNS	466	12/12/2012	Normas para a pesquisa envolvendo seres humanos
	Resolução CONCEA	Diversas	--	Crerios e Procedimentos para Credenciamento Institucional para atividades com animais em ensino ou

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

			pesquisa. Acesso: https://antigo.mctic.gov.br/mctic/opencms/institucional/concea/paginas/legislacao.html
Lei Federal	11005	24/03/2005	Normas de Segurança, Conselho Nacional de Biossegurança
Resolução CNS	510	07/04/2016	Normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais
Deliberação CEE	004	02/08/2006	Normas complementares às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana
Parecer CEE CES	032	06/04/2017	Atendimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena e das Deliberações CEE/PR nº 04/13 e nº 07/06 e Educação Ambiental.
Deliberação CEE	006	09/11/2020	Normas para regulação, supervisão e avaliação das instituições e de seus cursos
Portaria MEC	1715	02/10/2019	Classificação de cursos de graduação e de cursos sequenciais de formação específica no CINE BRASIL
Parecer CNE/CES	854	07/12/2016	Dupla Formação: Bacharelado e Tecnologia
Parecer CNE/CES	804	05/12/2018	Alterações em grade curricular dos cursos de graduação
Decreto Federal	8752	09/05/2016	Política Nacional de Formação dos Profissionais da Educação Básica
Decreto Federal	3276	06/12/1999	Formação em nível superior de professores para atuar na educação básica
Lei Federal	10861	14/04/2004	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES
Parecer CNE/CES	854	07/12/2016	Dupla Formação Tecnólogo e Bacharel
Lei Federal	9.394	20/12/1996	Artigo 66: Titulação corpo Docente
Parecer CEE/CES	070	14/07/2021	Apostilamento e Dupla Habilitação
Parecer CNE/CES	302	04/04/2019	Oferta de Bacharelado e Licenciatura
Lei Estadual	13.134	19/04/2001	Reserva de Vagas para População indígena.
Lei Estadual	14.995	09/01/2006	Reserva de Vagas para População indígena.
Lei Federal	12089	11/11/2009	Proíbe que uma mesma pessoa ocupe 2 (duas) vagas simultaneamente em instituições públicas de ensino superior.
Lei Federal	13005	25/06/2014	Plano Nacional de Educação
Portaria MEC	20	21/12/2017	Sistema EMEC

2.1.2. Legislação Específica para BACHARELADOS

Ato/Orgão	Nº	Data	Ementa
Resolução CNE/CES	02	18/07/2007	Dispõe sobre o tempo de integralização, e carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial (Em Processo de atualização conforme Parecer CNE/CES nº 441/2020 – Aguardando Homologação)

2.2. Legislação Estadual – Regulação Geral			
<i>Ato/Órgão</i>	<i>Nº</i>	<i>Data</i>	<i>Ementa</i>
Deliberação CEE	06	09/06/2017	Fixa normas para as instituições de educação superior mantidas pelo Poder Público Estadual e Municipal do Estado do Paraná e dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições e de seus cursos.
Decreto Estadual	8654	28/10/2010	Dispõe sobre a Central de Estágio do Estado
Lei Estadual	18492	24/06/2015	Plano Estadual de Educação do Paraná
Parecer CEE/CES	025	07/12/2012	Aprova Instrumento de Avaliação

2.3. Legislação Interna da UEM	
2.3.1. Estatuto	
<i>Comando</i>	<i>Texto Legal</i>
Art. 5º	Autonomia da UEM para criar, organizar, modificar, extinguir e aprovar os projetos pedagógicos de seus cursos.
Art. 11	Competência do COU para criar e extinguir cursos.
Art. 14	Competência do CEP para definir diretrizes gerais do ensino de graduação e para aprovação e modificação em Projeto Pedagógico, currículos e fixar número de vagas.
Art. 18	Competência do CAD para emitir parecer sobre criação, organização e modificação de cursos.
Art. 48	Competência do CI para aprovar modificação dos currículos e projetos pedagógicos, nos casos em que não haja impacto financeiro. Opinar sobre a criação, expansão e organização de cursos.
Art. 52	Modalidades de cursos ofertados pela UEM.
Art. 53	Finalidades dos cursos de graduação.
Art. 54	Vinculação dos cursos de graduação.
Art. 56	Formas de organização curricular.
Art. 61	Coordenação didática dos cursos de graduação.
Art. 62	Responsabilidade pela oferta de disciplinas.
Art. 63	Forma de composição e componentes curriculares.
Art. 64	Legislação base para os currículos de cada curso de graduação.
Art. 65	Currículos de profissões regulamentadas por lei.
2.3.2. Regimento Geral	
Art. 20	Competências do departamento, quanto à criação de cursos e aprovação de Planos de Ensino de Disciplinas.
Art. 32	Organização curricular.
Art. 33	Rotina e legislação para organização curricular.
Art. 34	Rotina para aprovação de Projetos Pedagógicos.
Art. 36	Regimes acadêmicos da UEM.
Art. 52	Organização curricular e Projeto Pedagógico.
Art. 53	Regras básicas para composição da carga horária total dos currículos e duração dos cursos de graduação.
Art. 54	Organização e aprovação do Plano de Disciplina no Projeto Pedagógico e Plano de Ensino de Disciplina para oferta.
Art. 59	Atribuições do Conselho Acadêmico quanto à modificação de currículos e projetos pedagógicos, avaliação de cursos e solicitação do número de vagas para ingressos.

2.3.3. Instrumentos Normativos			
<i>Ato/Orgão</i>	<i>Nº</i>	<i>Data</i>	<i>Ementa</i>
Resolução CEP	010	2010	Diretrizes Gerais do Ensino de Graduação.
Resolução CEP	119	2005	Criação de cursos na modalidade de educação a distância.
Resolução CEP	021	2/4/1997	Normas para reconhecimento de Atividades Acadêmicas Complementares - AACs.
Resolução CEP	034	11/12/2013	Define número de vagas e de alunos por turmas teóricas, práticas, teórico-práticas e teórico e práticas
Resolução CEP	134	24/10/2007	Duração da hora-aula e forma de adequação para cumprir carga horária das Diretrizes Curriculares Nacionais.
Resolução CEP	010	28/04/2021	Estágio Supervisionado - Normas para organização e funcionamento.
Resolução CEP	058	3/5/2006	Estágio Supervisionado e TCC - contagem de carga horária para orientação docente.
Resolução CEP	118	6/10/2004	Diretrizes curriculares para os cursos de licenciatura UEM.
Resolução CEP	184	20/12/2000	Cálculo do tempo de integralização curricular.
Resolução CEP	090	25/5/2005	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC - Normas
Resolução CEP	060	14/6/2006	Turnos dos cursos de graduação.
Resolução COU	015	26/6/2006	Aprova procedimentos para Auto-avaliação da UEM coordenada pela Comissão Própria de Avaliação - CPA.
Resolução CAD	492	6/10/2005	Aprovação de Projeto Pedagógico pelo Conselho de Administração, quando envolver recursos financeiros.
Resolução CEP	023	10/08/2016	Fórum Permanente das Licenciaturas da UEM - Instituição e regulamento
Resolução CEP	032	14/12/2016	Empresas Juniores - Regulamento
Resolução COU	001	20/07/2015	Programa de Integração Estudantil (PROINTE) - instituição e regulamento
Resolução COU	005	20/07/2015	Comitê Gestor Ambiental - instituição
Resolução COU	007	22/03/2016	Comitê Gestor Ambiental - regulamento
Resolução CAD	207	17/10/2017	Altera Resolução CAD 070 2017. Dispõe sobre número de alunos por turma de Estágio.
Resolução CEP	023	06/09/2017	Diretrizes gerais para a elaboração do calendário acadêmico.
Resolução CEP	032	20/09/2017	Regulamento Programa Bolsa Ensino.
Resolução CEP	035	20/09/2017	Regulamento Projetos de Ensino.
Portaria GRE	040	Fevereiro/1975	Fixa Horário de aulas. Proíbe a programação de aula fora do horário definido.
Resolução CAD	119	20/07/1989	Determina os horários de aula para cursos do turno noturno. Fixa o horário vespertino aos sábados para estes cursos.

2.4. Legislação Reguladora do Exercício Profissional e outras relativas ao curso			
<i>Ato/Orgão</i>	<i>Nº</i>	<i>Data</i>	<i>Ementa</i>
Parecer CES/CNE	1362/2001	12/12/2001	Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia.
Resolução CES/CNE	02	24/04/2019	Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia.
Resolução CONFEA	218	29/06/1973	Discrimina atividades das diferentes modalidades profissionais da Engenharia, Arquitetura e Agronomia.

3. HISTÓRICO

3.1. Institucional

A Universidade Estadual de Maringá (UEM) foi criada pela Lei Estadual Nº 6.034, de 06/11/69 (D.O.E. de 10/11/69 p. 1) - Autoriza a criação das Universidades Estaduais de Londrina, Maringá e Ponta Grossa e a Federação das Escolas Superiores de Curitiba.

O Decreto Estadual Nº 18.109, de 28/01/70 (D.O.E. de 30/01/70 p. 1) - Cria, sob forma de fundação, a Universidade Estadual de Maringá e dá outras providências.

O Decreto Estadual Nº 532/75, de 26/05/75, aprova em caráter definitivo o Estatuto da Universidade.

O Decreto Federal Nº 77.583, de 11/05/76 (D.O.U. de 12/05/76) - Concede Reconhecimento à Universidade Estadual de Maringá.

A Lei Estadual Nº 9.663, de 16/07/91 (D.O.E. de 16/07/91 p. 4) - Transforma em Autarquia a Fundação Universidade Estadual de Maringá.

Caracterização como Instituição de Utilidade Pública:

- A Lei Municipal Nº 820/71, de 02/03/71 - Maringá/PR - Declara de "Utilidade Pública" a Fundação Universidade Estadual de Maringá.
- O Ato Declaratório Nº 37/71, da Delegacia da Receita Federal.
- O Registro Nº 33334.000004/85.29.00, de 29/03/90, do Conselho Nacional de Serviço Social, por se tratar de Instituição criada pelo Poder Público Estadual.
- O Decreto Estadual Nº 2.276, de 11/01/88 (D.O.E. de 12/08/88 p. 4) - Institui a gratuidade do Ensino Superior, nas Universidades e Faculdades isoladas, mantidas pelo Estado do Paraná.

A UEM, criada como entidade de direito público, é dotada de autonomia didático-científica, administrativa, financeira e disciplinar, tendo sido transformada em autarquia, mantida sua personalidade pública.

Até a criação da UEM, no ano de 1970, o atendimento às necessidades da educação superior em Maringá era suprido por três instituições estaduais isoladas de ensino superior: Faculdade Estadual de Ciências Econômicas, criada em 1959, Faculdade Estadual de Direito, criada em 1966 e Fundação Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, criada em 1966.

No conjunto, estas faculdades ofereciam um total de sete cursos de graduação: Ciências Econômicas, Direito, História, Geografia, Ciências de 1º Grau, Letras Anglo-Portuguesas e Letras Franco-Portuguesas.

A Lei Estadual nº 6.034 de 6 de novembro de 1969 autoriza o Governo do Estado do Paraná a criar a Universidade Estadual de Maringá, agregando à mesma as faculdades existentes na cidade. Pelo Decreto Estadual nº 18.109 de 28 de janeiro de 1970 foi criada, sob a forma de fundação de direito público, a Fundação Universidade Estadual de Maringá (UEM). Seu reconhecimento pelo Governo Federal ocorreu em 11 de maio de 1976, por meio do Decreto Federal nº 77.583. No ano de 1991 o Governo do Estado do Paraná transformou as instituições públicas por ele mantidas em autarquia estadual, conforme disposto na Lei Estadual nº 9.663 de 17/07/91, mantendo a mesma denominação da Universidade Estadual de Maringá.

Os primeiros sete anos da Instituição, de 1970 a 1976, foram marcados pela ocupação gradativa do Campus definitivo e pela implantação de 15 cursos de graduação: Matemática, Química e Administração, em 1971; Engenharia Química e Engenharia Civil, em 1972; Estudos Sociais, Educação Física, Pedagogia, Ciências Biológicas, Ciências Contábeis e Física, em 1973; Farmácia-Bioquímica, em 1974; Processamento de Dados e Zootecnia, em 1975. Os cursos de Engenharia, Matemática, Química e Física passaram a ser coordenados pelo Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas (ICET), criado em 1972.

Até o reconhecimento da Universidade pelo Governo Federal, por meio do Decreto Federal nº 77.583, de 11 de maio de 1976, foi mantido o modelo estrutural de três faculdades e um instituto. A partir dessa data, adotou-se o modelo de departamentos, como menor fração da unidade universitária, coordenados por centros de estudos. A coordenação didático-pedagógica dos cursos passou a ser exercida pelos colegiados de curso e os departamentos assumiram, então, características mais administrativas.

No ano de 1977 foi criado o curso de Agronomia. A partir de 1978, foram identificadas algumas tendências que, sistematizadas por temas, enfocavam as atividades-fim da Universidade: ensino, pesquisa, extensão, cultura e as atividades administrativas.

No ensino, procurou-se a melhoria de sua qualidade por meio de incentivo ao desenvolvimento de projetos de ensino, aumento do número de monitores e também pela realização de eventos sobre a temática. Os currículos dos cursos foram redefinidos com o objetivo de atualizá-los e torná-los mais flexíveis, possibilitando um fluxo acadêmico mais regular e uma formação capaz de acompanhar os avanços da ciência, da tecnologia e da própria sociedade.

Novos cursos foram criados: Psicologia, em 1979; Enfermagem e Obstetrícia, em 1981; bacharelado em Química, em 1984; bacharelado em Geografia, em 1987; bacharelados em Física e Ciências Biológicas, em 1988. Nesse mesmo período, houve a desativação dos cursos de licenciatura de curta duração existentes, sendo eles: Ciências, em 1979, Ciências de 1º Grau, em 1984, e Estudos Sociais, em 1987.

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

Em 1986, a Universidade começava a dar mostras de sua abrangência regional com a criação de cursos fora de sede, na cidade de Cianorte, a 80 km do Campus Sede. Foram criados e implantados os cursos de graduação em Pedagogia e Ciências Contábeis. Essa tendência ganhou consistência com a criação e a implantação do Campus Regional de Goioerê, em 1991, com dois cursos de graduação: Engenharia Têxtil e Licenciatura Plena em Ciências, por meio de um convênio envolvendo a UEM e um consórcio intermunicipal dando suporte para as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

No ano de 1988, foram criados e implantados os cursos de Medicina, Odontologia e Ciência da Computação. A criação dos cursos de Medicina e Odontologia teve como consequência a implantação de um complexo de saúde, formado por um hospital universitário, uma clínica odontológica, uma unidade de psicologia aplicada e um hemocentro.

A partir de 1992, após vários anos de estudos e discussões, a UEM alterou seu regime acadêmico, substituindo o sistema de créditos e matrícula por disciplinas pelo regime seriado anual para seus cursos de graduação. Novos currículos foram elaborados, agora com a obrigatoriedade de cada curso ter um projeto pedagógico conduzindo à identidade profissional, facilitando a avaliação da qualidade do ensino que a instituição oferece. O regime de créditos remanescente ficou somente para os alunos em fase final de curso, os das demais fases foram adaptados ao novo regime seriado. No ano de 1996, o sistema de créditos e matrícula por disciplinas foi totalmente extinto.

Em 1998 foi implantado o curso de Bacharelado em Informática e no ano de 2000 foram implantados os cursos de Arquitetura e Urbanismo, Ciências Sociais, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Engenharia Mecânica, Estatística, Filosofia e Secretariado Executivo Trilíngue.

Tendo como um dos focos principais o ensino de graduação e com o apoio de várias entidades representativas da comunidade local e regional a Universidade implantou, no ano letivo de 2000, onze novos cursos de graduação, ampliando em quase 50% o número de cursos existentes. Neste ano foram implantados os cursos de Engenharia de Produção com ênfases em Agroindústria, Confecção Industrial, Construção Civil e Software; Engenharia de Alimentos, Engenharia Mecânica, Arquitetura e Urbanismo, Secretariado Executivo Trilíngue, Estatística, Filosofia e Ciências Sociais. Esses cursos foram viabilizados a partir de estudos realizados pela Universidade, em parceria com o Conselho de Desenvolvimento Regional de Maringá (Codem), que envolve 87 entidades locais e regionais.

Ainda no ano de 2000 foi aprovada oferta do primeiro curso de graduação da UEM na modalidade de educação à distância: o curso Normal Superior, habilitação em Licenciatura para os dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental – Licenciatura Plena, com o objetivo principal de capacitar professores para o ensino fundamental, atendendo alunos de 69 municípios da região noroeste do Paraná. Para a oferta do curso e da modalidade de educação à distância foram instalados, em parceria com prefeituras municipais, 42 centros de estudos, agrupados em três Polos Regionais nos campi da UEM em Cidade Gaúcha, Diamante do Norte e Goioerê. A Universidade foi credenciada para atuar na modalidade de Educação a Distância, no ensino de graduação e pós-graduação, pelo Ministério da Educação, por meio da Portaria Ministerial nº 3.242, de 18/10/2004. No ano de 2005 a UEM reformulou seu sistema de educação à distância, agora firmando termos de cooperação e convênio com municípios para credenciamento dos interessados na instalação de Centros de Educação a Distância. No mesmo ano foi ofertada a segunda turma do curso Normal Superior, com 2.100 vagas. Foram credenciados 57 municípios com Centro de Educação a Distância, distribuídos em sete Polos Regionais de Educação a Distância da UEM, nos Campi de Cianorte, Cidade Gaúcha, Diamante do Norte, Goioerê, Umuarama e dois outros Polos, em convênio, nos municípios de Paranavaí (Fafipa) e Sarandi (Prefeitura Municipal).

Dando continuidade ao processo de ampliação da oferta do ensino de graduação, a UEM implantou no ano letivo de 2002 mais nove cursos, desta vez priorizando o desenvolvimento regional, criando, um novo Campus no Município de Umuarama e implantando o primeiro curso de graduação no Campus do Arenito, no Município de Cidade Gaúcha. Os cursos autorizados no ano de 2002 são: Agronomia, Medicina Veterinária, Tecnologia em Alimentos, Tecnologia em Construção Civil e Tecnologia em Meio Ambiente no Campus Regional de Umuarama. No Campus do Arenito, em Cidade Gaúcha, foi aprovado o curso de Engenharia Agrícola; no Campus Regional de Cianorte foram implantados os cursos de Moda e de Design; já no Campus Sede, em Maringá, foi criado o curso de Música.

Ampliando a oferta de cursos na modalidade de Educação a Distância, no ano de 2007, a UEM ingressou no sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), do Ministério da Educação, com a oferta de 750 vagas para o curso de graduação em Administração, ofertado em convênio com o Banco do Brasil, para qualificação de funcionários do Banco e servidores públicos. O curso é ofertado em 10 Polos de Educação a Distância da UEM, nos Campi de Cianorte, Cidade Gaúcha, Diamante do Norte, Goioerê, Umuarama e, em convênio nas Universidades Estaduais: Unicentro, Unioeste, UEPG e UEL.

No que diz respeito ao ensino de pós-graduação, desde o início dos anos 80 vem aumentando o número de cursos de especialização oferecidos pela UEM.

Quanto aos cursos de pós-graduação *stricto sensu*, no ano de 1987, foram criados os dois primeiros cursos de mestrado, sendo um em Ciências Biológicas e o outro em Química Aplicada.

Em 1990, foram iniciados os cursos de mestrado em Engenharia Química e Educação (fundamentos da educação e aprendizagem e ação docente). Em 1991, teve início o curso de mestrado em Ecologia de Ambientes Aquáticos Continentais e, sob esta mesma denominação, em 1992, teve início o primeiro curso de

doutorado da UEM. No ano de 1993, foi criado e teve início o curso de mestrado em Zootecnia e ainda foram criados os cursos de mestrado em Economia e Direito, iniciados em 1994. No ano de 1995, teve início o curso de mestrado em Agronomia (Produção Vegetal). No ano de 1997 foram implantados os cursos de Física e Linguística Aplicada, em nível de mestrado. No ano de 1998 foram implantados os mestrados em Matemática e Geografia e, ainda, os cursos de Ciências Biológicas (Biologia Celular) e Zootecnia, em nível de doutorado. No ano de 1999 tiveram início os cursos de mestrado em Administração e História, ofertados de forma interinstitucional, juntamente com a Universidade Estadual de Londrina. Ainda neste ano, foram implantados os cursos de Física, Engenharia Química e Agronomia, em nível de doutorado. Em 2000 foram implantados os cursos de Ciências Farmacêuticas e o Doutorado em Química Aplicada. Já em 2002, os cursos de Ciência da Computação, Genética e Melhoramento, Ciências da Saúde e de Análises Clínicas, todos em nível de mestrado. No ano de 2004 foram criados os cursos de Educação para Ciência e o Ensino da Matemática, História e Enfermagem, em nível de mestrado. Em 2007 tivemos a aprovação do Curso de Mestrado em Odontologia, totalizando 27 cursos de mestrado e 10 de doutorado. Em 2008 tivemos a aprovação do Curso de Mestrado em Ciências Sociais, totalizando 28 cursos de mestrado e 12 de doutorado.

As atividades de pesquisa tiveram aumento significativo a partir de 1979, acompanhando o aumento de projetos, houve diversificação de áreas de pesquisa e a necessidade de se estender suas bases tanto para coleta de dados de campo como para levar essas atividades a outros lugares. Para dar suporte a isso, surgiram os seguintes campi: Campus de Porto Rico, Campus do Arenito, localizado em Cidade Gaúcha e Campus Regional do Noroeste, em Diamante do Norte, além do Campus Sede em Maringá e os existentes em Cianorte e em Goioerê. Contribuíram para esse crescimento, dentre outras condições básicas, a melhoria da qualificação pessoal, uma progressiva flexibilidade de atribuições de encargos pelos departamentos, um aumento na captação de recursos externos, a regulamentação da Dedicção Exclusiva (DE) e posteriormente do regime de trabalho Tempo Integral e Dedicção Exclusiva (TIDE), a estruturação e implantação da Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação (DPG) e, mais recentemente, da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PPG).

Visando a qualidade da pesquisa realizada na UEM, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, analisando proposta elaborada pela comunidade acadêmica da UEM sob a coordenação da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, regulamentou as atividades de pesquisa com moderna legislação.

Na intenção de ampliar os meios de divulgação de suas atividades, foi implantada, em 1992, uma editora (Eduem) que tem como objetivo facilitar a publicação dos trabalhos científicos produzidos na Universidade e a editoração da revista científica *Acta Scientiarum*, com sua periodicidade regular e indexada em sete indexadores entre nacionais e estrangeiros.

Em 1996 foram criadas a Livraria Universitária e a Rádio Universitária FM, sintonizada no prefixo 106,9 MHz.

A melhoria da qualificação de seu quadro de pessoal propiciou um crescimento significativo das atividades de extensão e prestação de serviços, a partir da década de 80. Desde então, as atividades mais frequentes se relacionam às de apoio ao ensino fundamental e médio, educação infantil e educação especial.

Na temática administrativa, os recursos humanos sempre foram alvo de atenção e preocupação na UEM. No início da década de 80, houve uma expansão progressiva tanto do quadro de pessoal docente como do quadro técnico-administrativo, sendo que já, ao seu final, tal taxa de expansão viria a diminuir, tornando-se estável a partir de 1990 e não tendo como tendência de crescimento, mesmo com as novas atividades da Universidade, resultante de sua aproximação com a comunidade regional e da verticalização do ensino.

Em um enfoque mais qualitativo, observa-se uma melhoria no perfil da qualificação e produção acadêmica dos servidores que é resultado da conjugação, dentre outros, dos seguintes fatores:

- a. regulamentação interna da capacitação docente desde 1981, com constantes aperfeiçoamentos e com o esforço institucional para manter 15% dos docentes de cada departamento em pós-graduação dentro do Plano Institucional de Capacitação Docente;
- b. a implantação do Plano de Capacitação Técnico-Administrativo, que vinha sendo executado de maneira informal, tornou-se regulamentado institucionalmente a partir de 1988.

Quanto à estrutura organizacional da UEM, observa-se que ela vem se modernizando desde 1988 para atender aos objetivos institucionais e para facilitar a interação da Universidade com os outros segmentos da comunidade. A comunicação e a informação, bem como as atividades de mídia, tanto em nível interno como externo, ficam a cargo de uma Assessoria de Comunicação Social que, além das atividades diárias de cobertura de eventos, notícias da universidade, reportagens, etc., editam semanalmente um boletim informativo e mensalmente faz circular o Jornal da UEM que é, inclusive, encartado nos jornais locais.

Merece destaque a introdução da informática no desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e administrativas. Isso está sendo posto em prática em nível local pelo uso de microcomputadores, constantemente atualizados, como em nível global descentralizado pela utilização de servidores, com terminais espalhados por todo o Campus Sede e pelos Campi Regionais. Em abril de 1998, a UEM ligou-se à Rede Intranet Paraná em ATM/ISDN, instalada em 36 unidades telemáticas nas 16 instituições de ensino e tecnologia vinculadas à Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná. A Intranet Paraná é a base para o sistema estadual de ciência e tecnologia.

No ano de 2005 a Universidade passou a integrar a rede corporativa de voz, dados e imagem do

Governo do Estado do Paraná, um sistema de comunicação capaz de trocar informações com transparência total de facilidades, com capacidade de transmitir todos os recursos disponíveis. Além de outros benefícios a instalação da rede possibilitou a implantação do sistema de videoconferência no Campus sede e nos demais campi da UEM.

Dando continuidade ao processo de expansão de curso na UEM, em 2009/2010 foram criados, na modalidade a distância, os cursos de Administração, Ciências Biológicas, Física, História, Letras e Pedagogia, e na modalidade presencial os cursos de Artes Cênicas, Artes Visuais, Biomedicina, Bioquímica, Comunicação e Mídias, Engenharia Elétrica e Tecnologia em Biotecnologia (Câmpus Sede) Engenharia Ambiental, Engenharia Civil e Engenharia de Alimentos (Câmpus de Umuarama) Engenharia de Produção (Câmpus de Goioerê), além da criação do Campus de Ivaiporã (Decreto Estadual nº 7.106, de 14 de maio de 2010) e conseqüente criação dos cursos de Educação Física, História e Serviço Social (Câmpus de Ivaiporã).

3.2. Do Curso

A proposta inicial do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá – Umuarama foi fundamentada no currículo do curso de Engenharia de Alimentos do Campus Sede, com algumas alterações curriculares considerando pontos identificados que poderiam melhorar o desenvolvimento das atividades de ensino, bem como vai de encontro aos interesses da comunidade externa.

Umuarama é hoje uma cidade pólo em pleno desenvolvimento industrial, que agrega uma região formada por 32 municípios, denominada AMERIOS – Associação dos municípios de Entre Rios. Tem o perfil de cidade de porte médio, com grande crescimento vertical. Com sua economia fortemente influenciada pela agricultura, é uma região bastante promissora à instalação e desenvolvimento de agroindústria. Umuarama ocupa uma posição de destaque no cenário da integração econômica através do Mercado Comum do Cone Sul (Mercosul), tendo uma infra-estrutura de transporte que integra a região polarizada por Umuarama à região Centro-Oeste do País e ao Paraguai e Argentina.

Considerando que a agroindústria é primordial para a agregação de valor aos produtos cultivados na região o setor, vem apresentando crescimento e incentivo na região. Neste contexto, em 2002, instalou-se o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, para atender a demanda crescente por cursos superiores que estejam inseridos dentro das necessidades regionais. Em 2010 foi criado o curso de Engenharia de Alimentos motivado pela reivindicação da comunidade da região e com a finalidade de ampliar a área de atuação de campi regionais da Universidade Estadual de Maringá mediante o desenvolvimento de suas atividades acadêmicas de ensino, pesquisa, extensão e cultura e, principalmente, atender a demanda diagnosticada por profissionais desta área. Em 2011 ingressou a primeira turma do curso de Engenharia de Alimentos.

No ano de 2015 ocorreu a fundação da Empresa Junior de Engenharia de Alimentos (EJEA) com a missão de: “Desenvolver Profissionais que se orgulham da profissão levando para a sociedade pessoas qualificadas na área de Engenharia de Alimentos”.

No ano de 2016 ocorreu a primeira modificação no currículo do curso com a criação de disciplinas práticas especificadas (Laboratório de Termodinâmica, Laboratório de Fenômenos de Transporte, Laboratório de Operações Unitárias e Laboratório de Bioengenharia), além dos desmembramento e mudanças na série de oferta de algumas disciplinas. No ano de 2019 ocorreu a modificação de oferta de anual para semestral de aproximadamente 95% das disciplinas do curso, com objetivo de reduzir a retenção dos alunos na série.

O pedido de reconhecimento do curso de Engenharia de Alimentos foi aprovado pelo Conselho Estadual de Educação do Paraná e homologado no dia 26 de agosto de 2016, mediante o Decreto de Reconhecimento nº 4901 e a renovação do reconhecimento ocorreu a partir da publicação da Portaria 50 da Superintendência de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná, publicada em 19 de abril de 2021, e permanece vigente até 28 de agosto de 2026.

Atualmente o curso conta com um quadro de 9 professores efetivos, todos doutores, e 14 professores colaboradores. A infraestrutura contempla todos os recursos necessários para realização das aulas práticas das disciplinas de formação básica, profissionalizante e específica. Outro quesito que demonstra a qualidade do curso de Engenharia de Alimentos é a evolução do conceito que o mesmo tem conquistado ao longo dos anos no Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), conceito 3 em 2017 e conceito 4 em 2019.

Em 2021 o curso completou 10 anos, ao longo desse tempo foram formados 63 alunos, que em sua maioria ingressaram no mercado de trabalho ao final do estágio curricular e permanecem na área de formação. Alguns egressos optaram por ingressar em programa de pós-graduação stricto sensu da UEM e outras instituições do Paraná, Mato Grosso do Sul, São Paulo e Santa Catarina nas áreas de: Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Tecnologia em Alimentos, Ciência dos Alimentos, Ciências Agrárias e Sustentabilidade.

3.3. Diagnóstico do Projeto em Vigência

O Núcleo Docente estruturante (NDE) do curso de Engenharia de Alimentos – Umuarama realiza reuniões periódicas (desde sua implantação) para análise de problemas e propostas de melhoria da matriz curricular, estudo de estratégias de ensino e reflexão sobre a qualidade de estudantes ingressos e egressos.

Na avaliação externa (realizada em 2015) para reconhecimento do curso, a avaliadora indicou que o curso apresentava boa organização curricular, com atividades de ensino, pesquisa e extensão bem definidas e executadas pelo corpo docente e que as atividades acadêmicas complementares (AAC) incluem distintas atividades que são importantes para a complementação da formação dos acadêmicos.

Desta forma, as alterações realizadas no projeto de criação do curso e que constam no projeto vigente (implantado em 2016 e com alterações em 2019) contempla a mudança da oferta da maioria das disciplinas de regime anual para semestral, a partir do desmembramento de disciplinas, estratégia essa que reduziu a retenção dos alunos na série. O referido projeto ainda contempla, em relação ao projeto de criação do curso, a mudança da série de oferta de disciplinas e criação de disciplinas práticas específicas.

No ano de 2021, durante a realização do Evento Comemorativo dos 10 anos do curso, a partir dos relatos dos egressos (19) em 8 palestras, foi relatada a efetividade das disciplinas cursadas na atuação profissional desses egressos em diferentes áreas de atuação. O que também pode ser comprovado pelo resultado no Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) no ano de 2019, os quais obtiveram conceito 4.

4. JUSTIFICATIVA

Os estudos do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos – Umuarama (NDE-ENA/CAU) para reestruturação do Projeto Político Pedagógico atual do curso visaram atender a Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia) e Resolução CEP nº 29/2021 (Diretrizes para a inclusão da Extensão na integralização curricular dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Estadual de Maringá). Além disso, a nova proposta curricular aqui apresentada é resultado do trabalho permanente do NDE-ENA/CAU que visa identificar eventuais ajustes para melhoria do curso, com base em relatos de docentes, discentes e egressos do curso.

Neste contexto, constatou-se a possibilidade de redução da carga horária de algumas disciplinas (sem comprometer os conceitos fundamentais), extinção de disciplinas, bem como a criação de disciplinas teóricas e extensionistas.

Cabe destacar que as disciplinas com atividades de extensão têm como objetivo articular simultaneamente a teoria, a prática e o contexto de aplicação e a integração dos conhecimentos adquiridos em duas ou mais disciplinas, bem como atender às diretrizes curriculares que estabelecem que a aproximação entre os cursos de Engenharia e os diferentes atores da sociedade é parte essencial do processo de formação dos alunos.

Foram criadas disciplinas optativas que abordam temas atuais e de relevância para a indústria alimentícia. O projeto proposto contempla Atividades Curriculares de Extensão correlacionadas à atuação em cursos, eventos e projetos de extensão, bem como em projetos de prestação de serviços. Em decorrência do relato de egressos e docentes, constatou-se ainda a necessidade de oferta do componente curricular Trabalho de Conclusão de curso em regime anual.

5. OBJETIVOS DO CURSO

O objetivo geral do curso é formar profissionais capacitados para atuar em toda a cadeia do processamento de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, liderança e senso crítico, que permitam a rápida tomada de decisões e com consciência de seu papel social, em conformidade com as legislações vigentes.

As atividades do Engenheiro de Alimentos definidas pela Resolução nº 218 de 29 de junho de 1973 do Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA) estão assim designadas:

- I. Supervisão, coordenação e orientação técnica.
- II. Estudo, planejamento, projeto e especificações.
- III. Estudo de viabilidade técnico-econômica.
- IV. Assistência, assessoria e consultoria.
- V. Direção de obra e serviço.
- VI. Vistoria, perícia, avaliação arbitramento, laudo e parecer técnico.
- VII. Desempenho de cargo e função técnica.
- VIII. Ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica, extensão.
- IX. Elaboração de orçamento.
- X. Padronização, mensuração e controle de qualidade.
- XI. Execução de obra e serviço técnico.
- XII. Fiscalização de obra e serviço técnico.
- XIII. Produção técnica e especificação.

- XIV. Condução e trabalho técnico.
- XV. Condução de equipe de instalação, montagem, operação, reparo e manutenção.
- XVI. Execução de instalação, montagem e reparo.
- XVII. Operação e montagem de equipamento e instalação.
- XVIII. Execução de desenho técnico.

6. CONDIÇÕES OBJETIVAS DE OFERTA E VOCAÇÃO DO CURSO

O Centro de Tecnologia, no qual está lotado o curso de Engenharia de Alimentos, oferece dez cursos de pós-graduação *stricto sensu*. Desta forma, as atividades e eventos promovidos pelos diversos programas do centro envolvem discussões multidisciplinares, propiciando a seu corpo docente e discente um intercâmbio permanente, e ainda proporciona aos alunos com interesse na pesquisa, o seu envolvimento em projetos e grupos de pesquisa, o que possibilita a ampliação de conhecimentos e uma preparação para a continuidade de sua formação acadêmica.

A pesquisa científica realizada no Departamento de Tecnologia de Umuarama é desenvolvida por intermédio de projeto de desenvolvimento científico e tecnológico, pesquisa básica e aplicada, contando com alunos de doutorado, mestrado e iniciação científica. Sendo que os professores do quadro docente do curso de Engenharia de Alimentos atuam como professores permanentes ou coorientadores dos programas de pós-graduação em Engenharia Química e Sustentabilidade do Centro de Tecnologia e de programas de pós-graduação ligados a outros centros de ensino, tais como: Agronomia, Ciências Agrárias, Ciências Biológicas e Química. Cabe ressaltar que os docentes e discentes estão cadastrados no diretório dos grupos de pesquisa no Brasil do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Atualmente, os docentes do curso de Engenharia de Alimentos desenvolvem atividades em 16 projetos de pesquisa institucional, 17 projetos de ensino, 7 projetos de extensão e 1 projeto de prestação de serviços, nos quais são vinculados os acadêmicos. Adicionalmente, oferecem periodicamente cursos e eventos de extensão. Os acadêmicos podem atuar na EJEJA – Empresa Junior de Engenharia e Tecnologia de Alimentos desenvolvendo atividades para a comunidade acadêmica e desenvolve projetos com a comunidade externa. Desta forma, as atividades acadêmicas complementares (A.A.C.) e unidades curriculares de extensão (U.C.E.) podem ser perfeitamente cumpridas, e ainda é contemplado o estabelecido no Art. 6º § 8º da Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia).

Atualmente o curso conta com um quadro de 9 professores efetivos, todos doutores, com formação em: Engenharia de Alimentos (3), Engenharia Química (1), Tecnologia em Alimentos (2), Biologia (1), Farmácia Bioquímica (1) e Química (1). O quadro docente conta ainda com 14 professores colaboradores, os quais apresentam formação nas áreas das disciplinas básicas e para as disciplinas específicas e profissionalizantes os docentes apresentam formação em Engenharia de Alimentos, Engenharia Química e Tecnologia em Alimentos. As diferentes formações contribuem para multidisciplinaridade do corpo docente que impacta positivamente na formação dos discentes do curso.

7. PERFIL DO PROFISSIONAL, HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

7.1. Perfil do Profissional a ser Formado

O Art. 3º da Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 estabelece que o perfil do egresso do curso de graduação em Engenharia deve compreender, entre outras, as seguintes características:

- I. ter visão holística e humanista, ser crítico, reflexivo, criativo, cooperativo e ético e com forte formação técnica;
- II. estar apto a pesquisar, desenvolver, adaptar e utilizar novas tecnologias, com atuação inovadora e empreendedora;
- III. ser capaz de reconhecer as necessidades dos usuários, formular, analisar e resolver, de forma criativa, os problemas de Engenharia;
- IV. adotar perspectivas multidisciplinares e transdisciplinares em sua prática;
- V. considerar os aspectos globais, políticos, econômicos, sociais, ambientais, culturais e de segurança e saúde no trabalho;
- VI. atuar com isenção e comprometimento com a responsabilidade social e com o desenvolvimento sustentável.

O egresso do curso de bacharelado em Engenharia de Alimentos da UEM – Umuarama além dessas características é um profissional capacitado para atuar em toda a cadeia de processamento de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, liderança e senso crítico que permitam a rápida tomada de decisões e com consciência de seu papel social. Tal profissional se caracteriza por elaborar estudos e projetos, relativos a instalações industriais, linhas de processamento, equipamentos e processos tecnológicos para a industrialização das matérias-primas alimentícias, controle de qualidade, comercialização e fiscalização dos alimentos, abrangendo os aspectos de redução de perdas, produtividade, controle de qualidade e sustentabilidade, em conformidade com as legislações vigentes. Poderá atuar em diferentes departamentos industriais, laboratórios, assistência e assessoria técnica,

consultoria, órgãos de pesquisa e regulamentadores de alimentos, sendo capaz de:

- I. Gerenciar a produção, qualidade e a segurança dos alimentos incorporando novas tecnologias e práticas de sustentabilidade em conformidade com a legislação vigente e atendendo os preceitos éticos-profissionais.
- II. Atuar no desenvolvimento de produtos alimentícios, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, incorporando novas tecnologias e racionalizando as operações industriais com a maximização do rendimento e da qualidade, com consciência do seu papel social e ambiental.
- III. Desenvolver novos processos de fabricação ("plant layout", instalações industriais) e projetar equipamentos para a melhoria da qualidade do produto, com ênfase em competitividade, desenvolvimento sustentável e otimização de custos, tempos de produção e recursos envolvidos, bem como o tratamento de resíduos e aproveitamento de subprodutos.
- IV. Resolver problemas e gerenciar pessoas, considerando os aspectos políticos, sociais, ambientais, culturais e econômicos.
- V. Atuar na área comercial e marketing visando prospecção e abertura de mercados, na assistência técnica, no desenvolvimento de produtos junto aos clientes e apoio à área de vendas.
- VI. Atuar junto aos órgãos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, objetivando o estabelecimento de padrões de qualidade e identidade de produtos, e na aplicação destes padrões pelas indústrias, garantindo assim, os direitos do consumidor.

7.2. Competências e Habilidades Requeridas

7.2.1. Competências Gerais:

Comum: Resolver problemas estruturados sobre diferentes contextos da Engenharia, de maneira eficiente, responsável, assertiva e com visão sistêmica, integrando interpretação de dados, leis descritivas dos fenômenos naturais, formulação de hipóteses de solução, procedimentos de modelagem e validação de resultados, com uso de ferramentas matemáticas, computacionais e laboratoriais, e proposição de soluções sustentáveis, inovadoras, tecnológicas, criativas e ferramentas autoavaliativas, com empreendedorismo e em conformidade com as normas e legislações pertinentes e preceitos éticos.

Pesquisa e Desenvolvimento de produtos: Desenvolver, de maneira sustentável, assertiva e empreendedora, produtos alimentícios, englobando ações de assessoria e consultoria, pesquisa e inovação de ferramentas tecnológicas, utilizando de forma eficiente e responsável, os insumos, recursos humanos, financeiros e ambientais com a maximização do rendimento e da qualidade nutricional, físico-química microbiológica e sensorial, em conformidade legal e de acordo com preceitos éticos-profissionais, com consciência do seu papel social e ambiental.

Operações e Processos: Desenvolver, com raciocínio analítico e visão sistêmica, novos processos de fabricação, projetar equipamentos, implementar e aprimorar tecnologias tradicionais de processamento de alimentos para a melhoria da qualidade do produto, com ênfase em competitividade e desenvolvimento sustentável, otimização de custos, tempos de produção e recursos envolvidos, com ênfase nas operações unitárias existentes no processamento de alimentos e os efeitos destas operações e condições de processo nas características dos produtos, bem como definir e especificar processos e fazer dimensionamento de equipamentos em função dos seus objetivos.

Gestão, Qualidade e Segurança do Alimento: Gerenciar, de maneira responsável, eficiente e com comunicação assertiva, as diferentes etapas da cadeia produtiva de alimentos, integrando a gestão de pessoas, seleção das matérias primas com o conhecimento das etapas de transformação e os parâmetros de processo, a análise laboratorial, desenvolvendo tecnologias e programas de controle de qualidade garantindo a produção de alimentos seguros e com qualidade nutricional, sensorial e microbiológica, em consonância com a legislação vigente de maneira sustentável, empreendedora e com resiliência.

7.2.2. Habilidades Específicas:

Comum:

- I. Identificar problemas estruturados de diferentes contextos da Engenharia, integrando conhecimentos físicos, químicos e biológicos, matemática e linguagem gráfica, de maneira assertiva e responsável.
- II. Formular hipótese de solução, de forma eficiente e criativa para problemas interpretados, empregando raciocínio analítico e ferramentas tecnológicas.
- III. Aplicar métodos laboratoriais e tecnologias digitais, produzindo dados e informações do processo, produtos, bens e serviços de modo eficaz e assertiva.
- IV. Validar resultados a partir de tratamento matemático e estatístico dos dados, interpretação lógica, em conformidade com as normas e legislações pertinentes e preceitos éticos.
- V. Reformular hipóteses de soluções de problemas, se necessário, conforme validação de resultados, de maneira resiliente e empreendedora.

Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos:

- I. Identificar as informações necessárias para o desenvolvimento do produto, definindo as características do produto, embalagem e os aspectos regulatórios, de maneira assertiva e empreendedora.
- II. Produzir o protótipo do produto, definindo as matérias primas, processos, equipamentos e fornecedores, em consonância com legislação vigente.
- III. Decidir a formulação do produto, de acordo com exigências estabelecidas, maximizando o rendimento e qualidade nutricional, físico-química, microbiológica e sensorial, de maneira assertiva e com consciência do seu papel social e ambiental.
- IV. Definir o processo, as embalagens e rotulagem do produto, avaliando resultados de maneira assertiva, assegurando a conformidade de produtos com os regulamentos técnicos pré definidos legalmente, além de garantir a segurança do produto no mercado.
- V. Estabelecer estratégia de marketing, com visão competitiva, buscando prospecção e abertura de Mercado para novos produtos.

Operações e Processos:

- I. Projetar e gerenciar a linha de processamento de alimentos, bem como instalações e equipamentos necessários e os sistemas de acondicionamento mais adequados para manutenção da qualidade, de maneira eficiente e com comunicação assertiva.
- II. Identificar, formular e resolver problemas inerentes a cadeia produtiva de alimentos, compreendendo atividades de projeto, operação e gerenciamento, de forma sustentável, ética e seguindo as normativas legais.
- III. Conhecer as normas operacionais correspondentes as diferentes etapas do processo de fabricação, conservação, armazenamento e comercialização dos produtos alimentícios contemplados na legislação vigente.
- IV. Gerenciar projetos e processos na produção de alimentos, integrando ferramentas gerenciais por meio de indicadores qualitativos e quantitativos das diferentes etapas da cadeia de produção, observando normas técnicas e legais.

Gestão, Qualidade e Segurança do Alimento:

- I. Descrever os procedimentos envolvidos no processo produtivo, capacitando pessoas na produção de alimentos seguros, de maneira eficiente e com comunicação assertiva.
- II. Descrever programas de controle de qualidade do processo, garantindo a produção de alimentos seguros e com qualidade nutricional, sensorial e microbiológica, de acordo com a legislação vigente.
- III. Definir análises laboratoriais e a frequência de execução nas etapas do processo produtivo, em consonância com a legislação vigente.
- IV. Monitorar a aplicação dos procedimentos e programas nas etapas de transformação da matéria prima e nos parâmetros de processo, de maneira responsável em consonância com a legislação vigente.
- V. Acompanhar os resultados garantindo a produção de alimentos seguros e com qualidade nutricional, sensorial e microbiológica, com consciência do seu papel social e ambiental.
- VI. Desenvolver documento técnico descritivo, fundamentado, com base legal e normativa, de acordo com os preceitos ético-profissionais e Leis.
- VII. Estabelecer padrões de qualidade e identidade de produtos junto aos órgãos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, e aplicar esses padrões visando garantir os direitos do consumidor.

7.3. Áreas de Atuação Profissional

O Engenheiro de Alimentos tem um vasto campo de atuação na área de processamento de alimentos e serviços. Entre as principais áreas de atuação, podem ser indicadas:

- I. Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais;
- II. Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;
- III. Empresas do ramo alimentício como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares, escolas, dentre outros, prestando serviços técnicos especializados;
- IV. Laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares de produtos de origem animal e vegetal;
- V. Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador e como professor de disciplinas de sua área de formação, caso tenha complementação pedagógica;

- VI. Indústrias de aproveitamento de resíduos agroindustriais;
- VII. Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais em conjunto com demais profissionais de áreas afins;
- VIII. Instituições de inspeção sanitária.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Art. 9º da Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia - DCNs) estabelece que: “*Todo curso de graduação em Engenharia deve conter, em seu Projeto Pedagógico de Curso, os conteúdos básicos, profissionais e específicos, que estejam diretamente relacionados com as competências que se propõe a desenvolver*”.

Além disso, o § 1º do referido artigo indica que: “*Todas as habilitações do curso de Engenharia devem contemplar os seguintes conteúdos básicos, dentre outros: Administração e Economia; Algoritmos e Programação; Ciência dos Materiais; Ciências do Ambiente; Eletricidade; Estatística. Expressão Gráfica; Fenômenos de Transporte; Física; Informática; Matemática; Mecânica dos Sólidos; Metodologia Científica e Tecnológica; e Química*”.

A matriz curricular apresenta a seguinte proporção entre os conteúdos básicos, profissionais e específicos, respectivamente: 39%, 13% e 42% (as novas DCNs não estabelecem carga horária mínima para cada uma das áreas).

Os conteúdos básicos, profissionais e específicos foram planejados para desenvolvimento das competências e habilidades estabelecidas para o egresso do curso de Engenharia de Alimentos – Umuarama.

8.1. Campos Interligados de Formação

8.1.1. Conteúdos de Formação Básica/Geral

Ações Extensionistas I
Administração da Produção
Álgebra Linear
Cálculo Diferencial e Integral I
Cálculo Diferencial e Integral II
Cálculo Diferencial e Integral III
Cálculo Numérico
Deontologia para Engenharia de Alimentos
Desenho Técnico
Eletrotécnica Aplicada a Alimentos
Estatística
Física Geral I
Física Geral II
Física Geral III
Física Geral IV
Fundamentos de Engenharia Ambiental
Fundamentos de Programação
Geometria Analítica
Introdução à Engenharia de Alimentos I
Introdução à Engenharia de Alimentos II
Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos I
Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos II
Laboratório de Química Geral e Inorgânica
Mecânica dos Fluidos
Mecânica e Resistência dos Materiais
Química Geral e Inorgânica
Relações Humanas e Liderança
Transferência de Calor
Transferência de Massa

8.1.2. Conteúdos de Formação Profissional

Análise e Simulação de Processos
Bioquímica I
Bioquímica II
Fundamentos de Engenharia de Alimentos
Instrumentação e Controle de Processos
Introdução à Microbiologia de Alimentos

Laboratório de Fenômenos de Transporte
Matérias Primas Alimentícias
Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos I
Química Analítica
Química Orgânica
Termodinâmica para Engenharia de Alimentos I

8.1.3. Conteúdos de Formação Complementar

- X -

8.1.4. Conteúdos de Formação Específica do Curso

Ações Extensionistas II
Ações Extensionistas III
Ações Extensionistas IV
Ações Extensionistas V
Acondicionamento e Embalagens para Alimentos
Análise e Simulação de Processos
Análise Sensorial
Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos
Controle Estatístico de Qualidade
Desenvolvimento de Novos Produtos
Engenharia Bioquímica I
Engenharia Bioquímica II
Estágio Curricular Supervisionado
Fundamentos de Análise Química de Alimentos
Fundamentos de Nutrição
Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
Higiene e Legislação de Alimentos
Instrumentação e Controle de Processos
Laboratório de Bioengenharia
Laboratório de Operações Unitárias
Laboratório de Termodinâmica
Microbiologia de Processos
Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos II
Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos III
Optativa I
Optativa II
Planejamento de Projeto de Indústria de Alimentos
Processos na Indústria de Alimentos I
Processos na Indústria de Alimentos I
Química Analítica
Química de Alimentos
Refrigeração
Termodinâmica para Engenharia de Alimentos II
Tópicos de Pesquisa Aplicada à Engenharia de Alimentos
Trabalho de Conclusão de Curso

8.1.5. Conteúdos Curriculares Obrigatórios por Legislação Específica

Introdução à Libras – Língua Brasileira de Sinais (disciplina optativa)
Deontologia para Engenharia de Alimentos.

DEMONSTRATIVO DA INTEGRAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO NA GRADUAÇÃO

1. COMO DISCIPLINA													
Série	(A) Anual/ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹ (Parte NÃO Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ²					Carga Horária Total no Tempo de Oferta ³ em Horas/Aula			
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial
2 ^a	A	DTC	Ações Extensionistas I				2				68		
3 ^a	A	DTC	Ações Extensionistas II				2				68		
4 ^a	A	DTC	Ações Extensionistas III				3				102		
5 ^a	S1	DTC	Ações Extensionistas IV				3				51		
5 ^a	S1	DTC	Ações Extensionistas V				5				85		
TOTAL COMO DISCIPLINA							15				238	136	
2. COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO (PROGRAMAS, PROJETOS, CURSOS, EVENTOS E OUTRAS ATIVIDADES A SEREM CREDITADAS)													
Série	(A) Anual/ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento	Protocolo nº	Especificação da Atividade	Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ⁴ (Se houver planejamento)					Carga Horária Total no Tempo de Oferta ⁵ em Horas/Aula			
1 ^a a 5 ^a	A, S1 ou S2	DTC		Cursos de Extensão									
		DTC		Eventos de Extensão									
		DTC		Projetos de Extensão									
		DTC		Projetos de Prestação de Serviços									
TOTAL COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO							85					459	
TOTAL GERAL												459	

¹ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

² Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

³ Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

⁴ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

⁵ Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

8.2. Matriz Curricular

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ⁶					Carga Horária Total no Tempo de Oferta ⁷ em Horas/Aula			
						Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial
1 ^a	X	S1	DTC	Cálculo Diferencial e Integral I		6				6	204			
1 ^a		S1	DTC	Introdução à Engenharia de Alimentos I		2				2		34		
1 ^a		S1	DTC	Geometria Analítica		3				3		51		
1 ^a		S1	DTC	Física Geral I		4				4		68		
1 ^a		S1	DTC	Estatística		3				3		51		
1 ^a		S1	DTC	Química Geral e Inorgânica		4				4		68		
1 ^a		S2	DTC	Álgebra Linear		3				3		51		
1 ^a		S2	DTC	Física Geral II		4				4		68		
1 ^a		S2	DTC	Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos I			2			2		34		
1 ^a		S2	DTC	Desenho Técnico			4			4		68		
1 ^a		S2	DTC	Fundamentos de Programação		2	2			4		68		
1 ^a		S2	DTC	Laboratório de Química Geral e Inorgânica			2			2		34		
1 ^a		S2	DTC	Introdução à Engenharia de Alimentos II		2				2		34		
Carga Horária da Série											204	629		
2 ^a		S1	DTC	Bioquímica I		2	1			3		51		
2 ^a		S1	DTC	Química Analítica		4	2			6		102		
2 ^a		S1	DTC	Química Orgânica		2	2			4		68		
2 ^a		S1	DTC	Cálculo Diferencial e Integral II		6				6		102		
2 ^a		S1	DTC	Física Geral III		4				4		68		
2 ^a		S1	DTC	Fundamentos da Engenharia de Alimentos		2				2		34		
2 ^a		S1	DTC	Eletrotécnica Aplicada a Alimentos		2				2		34		
2 ^a		S2	DTC	Bioquímica II		2	1			3		51		
2 ^a		S2	DTC	Cálculo Diferencial e Integral III		4				4		68		
2 ^a		S2	DTC	Introdução Microbiologia de Alimentos		2	2			4		68		
2 ^a		S2	DTC	Física Geral IV		4				4		68		
2 ^a		S2	DTC	Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos II			2			2		34		
2 ^a		S2	DTC	Química de Alimentos		2	1			3		51		
2 ^a		S2	DTC	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos I		3				3		51		
2 ^a		S2	DTC	Matérias Primas Alimentícias		3				3		51		
2 ^a	X		DTC	Ações Extensionistas I	2					2	68			
Carga Horária da Série											68	901		
3 ^a		S1	DTC	Microbiologia de Processos		2	1			3		51		
3 ^a		S1	DTC	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos II		4				4		68		
3 ^a		S1	DTC	Cálculo Numérico		4				4		68		
3 ^a		S1	DTC	Mecânica dos Fluidos		4				4		68		
3 ^a		S1	DTC	Fundamentos de Nutrição		2				2		34		
3 ^a		S1	DTC	Transferência de Calor		4				4		68		
3 ^a		S1	DTC	Fundamentos de Análise Química de Alimentos		2	1			3		51		
3 ^a		S2	DTC	Relações humanas e liderança		2				2		34		
3 ^a		S2	DTC	Laboratório de Termodinâmica			2			2		34		
3 ^a		S2	DTC	Transferência de Massa		4				4		68		
3 ^a		S2	DTC	Biocologia Aplicada à Indústria de Alimentos		3				3		51		
3 ^a		S2	DTC	Análise Sensorial			3			3		51		
3 ^a		S2	DTC	Refrigeração		3				3		51		
3 ^a		S2	DTC	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos I		4				4		68		
3 ^a		S2	DTC	Mecânica e Resistência dos Materiais		4				4		68		
3 ^a	X		DTC	Ações Extensionistas II	2					2	68			
Carga Horária da Série											68	833		
4 ^a		S1	DTC	Engenharia Bioquímica I		3				3		51		

⁶ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

⁷ Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

4ª		S1	DTC	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos II		3			3		51			
4ª		S1	DTC	Processos na Indústria de Alimentos I		2	2		4		68			
4ª		S1	DTC	Acondicionamento e Embalagens para Alimentos		1			1		17			
4ª		S1	DTC	Laboratório de Fenômenos de Transporte			2		2		34			
4ª		S1	DTC	Fundamentos de Engenharia Ambiental		2			2		34			
4ª		S1	DTC	Instrumentação e Controle de Processos		2			2		34			
4ª		S1	DTC	Optativa I				2	2		34			
4ª		S2	DTC	Análise e Simulação de Processos		2			2		34			
4ª		S2	DTC	Engenharia Bioquímica II		3			3		51			
4ª		S2	DTC	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos III		4			4		68			
4ª		S2	DTC	Processos na Indústria de Alimentos II		2	2		4		68			
4ª		S2	DTC	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos		3			3		51			
4ª		S2	DTC	Laboratório de Operações Unitárias			2		2		34			
4ª		S2	DTC	Administração da Produção		3			3		51			
4ª		S2	DTC	Desenvolvimento de Novos Produtos		2			2		34			
4ª		S2	DTC	Tópicos de Pesquisa Aplicada à Engenharia de Alimentos		1			1		17			
4ª	X		DTC	Ações Extensionistas III	3				3	102				
Carga Horária da Série											102	731		
5ª		S1	DTC	Controle Estatístico de Qualidade		2			2		34			
5ª		S1	DTC	Higiene e Legislação de Alimentos		3			3		51			
5ª		S1	DTC	Laboratório de Bioengenharia			2		2		34			
5ª		S1	DTC	Planejamento de Projeto de Indústria de Alimentos		2			2		34			
5ª		S1	DTC	Ações Extensionistas IV	3				3		51			
5ª		S1	DTC	Ações Extensionistas V	5				5		85			
5ª		S1	DTC	Optativa II		2			2		34			
5ª		S1	DTC	Deontologia para Engenharia de Alimentos		2			2		34			
5ª	X		DTC	Trabalho de Conclusão de Curso		2			2	68				
5ª		S2	DTC	Estágio Curricular Supervisionado					12		204			
Carga Horária da Série											68	561		

Carga Horária de Atividades de Extensão (em Horas/Aulas)											85		
Carga Horária de AAC (em Horas/Aulas)											220		
CARGA HORÁRIA TOTAL (em Horas/Aulas)											4470		

Quadro Semanal

Os códigos dos componentes curriculares para projeção do Quadro Semanal estão apresentados na tabela a seguir:

Código	Componente Curricular	Código	Componente Curricular
DTC 6272	Cálculo Diferencial e Integral I	DTC EA 16	Laboratório de Termodinâmica
DTC EA 1	Introdução à Engenharia de Alimentos I	DTC 6305	Transferência de Massa
DTC 6274	Geometria Analítica	DTC EA 17	Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos
DTC 6276	Física Geral I	DTC EA 18	Análise Sensorial
DTC EA 2	Estatística	DTC EA 19	Refrigeração
DTC 6283	Química Geral e Inorgânica	DTC 9646	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos I
DTC 6275	Álgebra Linear	DTC 9641	Mecânica e Resistência dos Materiais
DTC 6279	Física Geral II	DTC EA 20	Ações Extensionistas II
DTC EA 3	Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos I	DTC 10924	Engenharia Bioquímica I
DTC 6281	Desenho Técnico	DTC EA 21	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos II
DTC 6282	Fundamentos de Programação	DTC 9657	Processos na Indústria de Alimentos I
DTC 6284	Laboratório de Química Geral e Inorgânica	DTC EA 22	Acondicionamento e Embalagens para Alimentos
DTC EA 4	Introdução à Engenharia de Alimentos II	DTC EA 23	Laboratório de Fenômenos de Transporte
DTC 10922	Bioquímica I	DTC EA 24	Fundamentos de Engenharia Ambiental
DTC EA 5	Química Analítica	DTC EA 25	Instrumentação e Controle de Processos
DTC 9634	Química Orgânica	DTC 6322	Optativa I
DTC 6289	Cálculo Diferencial e Integral II	DTC EA 26	Análise e Simulação de Processos
DTC 6290	Física Geral III	DTC 10925	Engenharia Bioquímica II
DTC EA 6	Fundamentos da Engenharia de Alimentos	DTC 9656	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos III
DTC 9635	Eletrotécnica Aplicada a Alimentos	DTC 9658	Processos na Indústria de Alimentos II
DTC 10923	Bioquímica II	DTC 9652	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
DTC 6294	Cálculo Diferencial e Integral III	DTC EA 28	Laboratório de Operações Unitárias
DTC 9637	Introdução Microbiologia de Alimentos	DTC 9648	Administração da Produção
DTC 6292	Física Geral IV	DTC 6319	Desenvolvimento de Novos Produtos
DTC EA 7	Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos II	DTC EA 29	Tópicos de Pesquisa Aplicada à Engenharia de Alimentos
DTC EA 8	Química de Alimentos	DTC EA 30	Ações Extensionistas III
DTC EA 9	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos I	DTC 9661	Controle Estatístico de Qualidade
DTC EA 10	Matérias Primas Alimentícias	DTC EA 31	Higiene e Legislação de Alimentos
DTC EA 11	Ações Extensionistas I	DTC 9662	Laboratório de Bioengenharia
DTC EA 12	Microbiologia de Processos	DTC EA 32	Planejamento de Projeto de Indústria de Alimentos
DTC 9647	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos II	DTC EA 33	Ações Extensionistas V
DTC 6300	Cálculo Numérico	DTC EA 34	Ações Extensionistas IV
DTC 6301	Mecânica dos Fluidos	DTC 6323	Optativa II
DTC EA 13	Fundamentos de Nutrição	DTC EA 35	Deontologia para Engenharia de Alimentos
DTC 9671	Transferência de Calor	DTC EA 36	Trabalho de Conclusão de Curso
DTC EA 14	Fundamentos de Análise Química de Alimentos	DTC 6325	Estágio Curricular Supervisionado
DTC EA 15	Relações humanas e liderança		

OBS – disciplinas criadas ou com alteração no nome/carga horária receberam o código DTC EA com numeração crescente. Os demais códigos adotados referem-se às disciplinas do projeto vigente.

Série: 1ª (Bloco A – Sala 9B)

Horário	1º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC 6272 A – 9B	DTC 6272 A – 9B	DTC 6274 A – 9B	DTC 6276 A – 9B	DTC EA 2 A – 9B
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC 6272 A – 9B	DTC 6272 A – 9B	DTC 6274 A – 9B	DTC 6276 A – 9B	DTC EA 2 A – 9B
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC 6272 A – 9B	DTC 6272 A – 9B	DTC 6274 A – 9B	DTC EA 1 A – 9B	DTC EA 2 A – 9B
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6283 A – 9B	DTC 6283 A – 9B	DTC 6276 A – 9B	DTC EA 1 A – 9B	
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala	DTC 6283 A – 9B	DTC 6283 A – 9B	DTC 6276 A – 9B		

Horário	2º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC 6275 A – 9B	DTC 6279 A – 9B	DTC 6281 A – 8 51 DTC 6284 A – 15 52	DTC 6281 A – 8 51 DTC 6284 A – 15 52	DTC 6281 A – 8 52 DTC 6284 A – 15 51
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC 6275 A – 9B	DTC 6279 A – 9B	DTC 6281 A – 8 51 DTC EA 3 A – 2 52	DTC 6281 A – 8 51 DTC EA 3 A – 2 52	DTC 6281 A – 8 52 DTC 6284 A – 15 51
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC 6275 A – 9B	DTC 6282 A – 9B	DTC 6281 A – 8 52	DTC 6282 C – 11 51	DTC 6282 C – 11 52
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6279 A – 9B	DTC 6282 A – 9B	DTC 6281 A – 8 52	DTC 6282 C – 11 51	DTC 6282 C – 11 52
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala	DTC 6279 A – 9B				

13:30 14:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6272 A – 9B	DTC 6272 A – 9B	DTC EA 4 A – 9B	DTC EA 3 A – 2 51	
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala	DTC 6272 A – 9B	DTC 6272 A – 9B	DTC EA 4 A – 9B	DTC EA 3 A – 2 51	
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6272 A – 9B	DTC 6272 A – 9B			
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala					
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala					

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

Série: 2ª (Bloco A – Sala 12)

Horário	1º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC 6290 A - 12	DTC 6290 A - 12	DTC EA 6 A - 12	DTC 9635 A - 12	DTC 6289 A - 12
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC 6290 A - 12	DTC 6290 A - 12	DTC EA 6 A - 12	DTC 9635 A - 12	DTC 6289 A - 12
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC EA 5 A-12	DTC EA 11			DTC 6289 A - 12
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC EA 5 A-12	DTC EA 11			DTC 9634 A - 12
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala					DTC 9634 A - 12
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6289 A - 12	DTC 10922 A-12	DTC 9634 A – 15 51	DTC EA 5 A-12	DTC 9634 A – 15 52
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala	DTC 6289 A - 12	DTC 10922 A-12	DTC 9634 A – 15 51	DTC EA 5 A-12	DTC 9634 A – 15 52
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6289 A - 12	DTC 10922 A-12	DTC EA 5 A-15 51	DTC EA 5 A-15 52	
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala		DTC 10922 A-4 51	DTC EA 5 A-15 51	DTC EA 5 A-15 52	
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala		DTC 10922 A-4 52			

Série: 2ª (Bloco A – Sala 12)

Horário	2º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC 6294 A-12	DTC 6294 A-12	DTC 6292 A-12	DTC 6292 A-12	DTC EA 9 A-12
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC 6294 A-12	DTC 6294 A-12	DTC 6292 A-12	DTC 6292 A-12	DTC EA 9 A-12
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC EA 7 A – 2 51	DTC EA 11	DTC EA 7 A – 2 52	DTC EA 10 A - 12	DTC EA 9 A-12
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC EA 7 A – 2 51	DTC EA 11	DTC EA 7 A – 2 52	DTC EA 10 A - 12	DTC 9637 A - 12
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala				DTC EA 10 A - 12	DTC 9637 A - 12
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala		DTC 10923 A-12	DTC 9637 A – 3 51	DTC 9637 A – 3 52	DTC EA 8 A - 12
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala		DTC 10923 A-12	DTC 9637 A – 3 51	DTC 9637 A – 3 52	DTC EA 8 A - 12
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala		DTC 10923 A-12			DTC EA 8 B – 6 51
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala		DTC 10923 A-4 51			DTC EA 8 B - 52
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala		DTC 10923 A-4 52			

Série: 3ª (Bloco A Sala 14)

Horário	1º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC EA 12 A - 14	DTC EA 12 A - 3 51	DTC EA 12 A - 3 52	DTC 9647 A - 14	DTC 9647 A - 14
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC EA 12 A - 14	DTC EA 12 A - 3 51	DTC EA 12 A - 3 52	DTC 9647 A - 14	DTC 9647 A - 14
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC 6300 A - 14	DTC 6300 A - 14	DTC 6301 A - 14	DTC 6301 A - 14	
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6300 A - 14	DTC 6300 A - 14	DTC 6301 A - 14	DTC 6301 A - 14	
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala					
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala	DTC EA 13 A - 14	DTC 9671 A - 14	DTC EA 14 A - 14	DTC EA 21	
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala	DTC EA 13 A - 14	DTC 9671 A - 14	DTC EA 14 A - 14	DTC EA 21	
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala	DTC 9671 A - 14		DTC EA 14 B - 8 51	DTC EA 18 A - 14 B - 9	
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala	DTC 9671 A - 14		DTC EA 14 B - 8 52	DTC EA 18 A - 14 B - 9	
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala				DTC EA 18 A - 14 B - 9	

Série: 3ª (Bloco A Sala 14)

Horário	2º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC EA 15 A - 14	DTC 6305 A - 14	DTC 6305 A - 14	DTC EA 21	DTC EA 16 B - 5 51
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC EA 15 A - 14	DTC 6305 A - 14	DTC 6305 A - 14	DTC EA 21	DTC EA 16 B - 5 51
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC EA 17 A - 14	DTC EA 19 A - 14	DTC 9641 A - 14	DTC 9641 A - 14	DTC EA 16 B - 5 52
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC EA 17 A - 14	DTC EA 19 A - 14	DTC 9641 A - 14	DTC 9641 A - 14	DTC EA 16 B - 5 52
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala	DTC EA 17 A - 14	DTC EA 19 A - 14			
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala	DTC 9646 A - 14	DTC 9646 A - 14			
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala	DTC 9646 A - 14	DTC 9646 A - 14			
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala					
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala					
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala					

Série: 4ª (Bloco A Sala 9A)

Horário	1º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC 10924 A – 9A	DTC EA 25 A – 9A	DTC EA 21 A – 9A	DTC EA 30	DTC EA 24 A – 9A
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC 10924 A – 9A	DTC EA 25 A – 9A	DTC EA 21 A – 9A	DTC EA 30	DTC EA 24 A – 9A
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC 10924 A – 9A		DTC EA 21 A – 9A	DTC EA 30	DTC 6322 A – 9A
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC EA 22 A – 9A				DTC 6322 A – 9A
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala					
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala	DTC 9657 A – 9A	DTC 9657 B - 13 51	DTC EA 23 B – 14 51		
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala	DTC 9657 A – 9A	DTC 9657 B - 13 51	DTC EA 23 B – 14 51		
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala		DTC 9657 B - 13 52	DTC EA 23 B – 14 52		
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala		DTC 9657 B - 13 52	DTC EA 23 B – 14 52		
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala					

Série: 4ª (Bloco A Sala 9A)

Horário	2º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC 10925 A – 9A	DTC EA 26 A – 9A	DTC 9652 A – 9A	DTC EA 30	DTC 9648 A – 9A
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC 10925 A – 9A	DTC EA 26 A – 9A	DTC 9652 A – 9A	DTC EA 30	DTC 9648 A – 9A
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC 10925 A – 9A	DTC 9656 A – 9A	DTC 9652 A – 9A	DTC EA 30	DTC 9648 A – 9A
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6319 A – 9A	DTC 9656 A – 9A	DTC 9656 A – 9A		
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala	DTC 6319 A – 9A		DTC 9656 A – 9A		
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala	DTC EA 29 A – 9A	DTC 9658 B - 13 51	DTC EA 28 B – 16 51		
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala		DTC 9658 B - 13 51	DTC EA 28 B – 16 51		
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala		DTC 9658 B - 13 52	DTC EA 28 B – 16 52		
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala		DTC 9658 B - 13 52	DTC EA 28 B – 16 52		
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala					

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

Série: 5ª (Bloco A Sala 7)

Horário	1º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC EA 36 A - 7	DTC 9661 A - 7	DTC 9662 B - 16 51	DTC 9662 B - 16 52	
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC EA 36 A - 7	DTC 9661 A - 7	DTC 9662 B - 16 51	DTC 9662 B - 16 52	
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC EA 31 A - 7	DTC EA 35 A - 7	DTC 6323 A - 7	DTC EA 32 A - 7	
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC EA 31 A - 7	DTC EA 35 A - 7	DTC 6323 A - 7	DTC EA 32 A - 7	
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala	DTC EA 31 A - 7				
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala		DTC EA 33	DTC EA 34	DTC EA 34	
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala		DTC EA 33	DTC EA 34	DTC EA 34	
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala		DTC EA 33	DTC EA 34	DTC EA 34	
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala					
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala					

Série: 5ª (Bloco A Sala 7)

Horário	2º Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
07:45 08:35		Código: Bloco/Sala	DTC EA 36 A - 7		DTC 6325	DTC 6325	
08:35 09:25		Código: Bloco/Sala	DTC EA 36 A - 7		DTC 6325	DTC 6325	
09:40 10:30		Código: Bloco/Sala	DTC 6325		DTC 6325	DTC 6325	
10:30 11:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6325				
11:20 12:10		Código: Bloco/Sala	DTC 6325				
13:30 14:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6325				
14:20 15:10		Código: Bloco/Sala	DTC 6325				
15:30 16:20		Código: Bloco/Sala	DTC 6325				
16:20 17:10		Código: Bloco/Sala					
17:10 18:00		Código: Bloco/Sala					

8.2.1. Disciplinas Optativas

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ⁸					Carga Horária Total no Tempo de Oferta ⁹ em Horas/Aula			
						Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia de Bebidas				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia de Carne e Derivados				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia de Cereais e Raízes				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia de Frutas e Hortaliças				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia de Leite e Derivados				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia de Óleos e Gorduras				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia de Produtos Fermentados				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tecnologia do Açúcar				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Segurança Alimentar		2						34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Físico-química da Água nos Alimentos				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Toxicologia de Alimentos		2						34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Métodos experimentais analíticos				2				34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Planejamento Industrial		2						34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Introdução à Libras – Língua Brasileira de Sinais		2						34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Processos sustentáveis na indústria de alimentos		2						34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Planejamento e Controle de Produção		2						34		
4 ^a /5 ^a		S1	DTC	Tratamentos de resíduos na Indústria de Alimentos		2						34		

⁸ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

⁹ Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

8.3. Resumo da Matriz Curricular

Carga Horária do Currículo de Acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais			
8.3.1. Parâmetros em Horas de Acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais e demais Normativas		Horas/DCN's (em Hora Relógio)	
		Bacharelado	Licenciatura
a) Carga Horária do Curso ⁵	Carga Horária Máxima permitida pela UEM (20% da Carga Horária Mínima definida na DCN) ⁴	4320	3.840 + AAC 3.200
	Carga Horária Mínima para integralização do curso Bacharelado ⁵ (DCN's)	3600	
	Carga Horária Mínima para integralização do curso Licenciaturas) a) Primeira Licenciatura b) Formação Pedagógica (mesma área) c) Formação Pedagógica (áreas distintas) d) Segunda Licenciatura (mesma área) e) Segunda Licenciatura (área distinta)		
b) Estágio Curricular Supervisionado	Carga Horária Máxima Bacharelado (CNE e DCN's) ⁶ AAC + Estágio ≤ 20% da Carga Horária Total do Curso	720	
	Carga Horária Mínima Licenciatura (DCN): a) Primeira Licenciatura b) Segunda Licenciatura e Formação Pedagógica		400 Não especificado
c) Prática Pedagógica ⁷	Carga Horária Mínima Licenciatura (DCN): a) Primeira Licenciatura b) Segunda Licenciatura e Formação Pedagógica		400 Não especificado

⁴). O Regimento Interno, Art. 53, Inciso quarto menciona: IV - a carga horária do currículo pode ultrapassar em até 20% o total da carga horária mínima fixada pelo Conselho Nacional de Educação para o curso, não computando as Atividades Acadêmicas Complementares. Nesse sentido, o mesmo é definido no Artigo 19 e Artigo 12 da Resolução CEP nº 010/2010(graduação presencial) e Resolução CEP nº 118/2004 (licenciaturas), respectivamente.

^{5o} Prevista nas Diretrizes Curriculares Nacionais das Licenciaturas (1ª e 2ª) e Formação Pedagógica (Resolução CNE/CP nº 002/2019); nas Diretrizes Curriculares Nacionais específicas do Curso ou: Resolução CNE/CES 2/2007(diversos cursos - bacharelados); Resolução CNE/CES 4/2009(diversos cursos - bacharelados da área da saúde).

⁶ Resolução CNE/CES nº 002/2007(diversos cursos) e Resolução CNE/CES Nº 004/2009 (cursos saúde) – Parágrafo Único do Art. 1º. Os estágios e atividades complementares dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial, não deverão exceder a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, salvo nos casos de determinações legais em contrário.

⁷ **Definição de Prática Pedagógica:** Resolução CEP nº 118/2004, **Artigo 2º**, Inciso IX: "prática pedagógica: dimensão do conhecimento, que tanto está presente nos momentos de reflexão sobre a atividade profissional, como durante o Estágio Supervisionado nos momentos de exercício da atividade profissional. (Pareceres nº 09 e 28/01-CES)"; **Artigo 7º**: "A prática pedagógica, na matriz curricular, não deve se restringir ao Estágio Supervisionado e não pode ficar reduzida a um espaço isolado, desarticulado do restante do curso; **Artigo 7º e (§ 1º e 2º)**: "A prática pedagógica deverá estar presente desde o início do curso e permear toda a formação do professor" e "Todas as áreas ou disciplinas que constituírem os componentes curriculares de formação, e não apenas as disciplinas pedagógicas, terão a sua dimensão prática; **Artigo 8º**: "A organização da dimensão das práticas pedagógicas transcenderá o Estágio Supervisionado e terá como finalidade promover a articulação das diferentes práticas, em uma perspectiva interdisciplinar"; **Artigo 8º e (§ 1º e 2º)**: "A prática pedagógica será desenvolvida com ênfase nos procedimentos de observação e reflexão, visando à atuação em situações contextualizadas, com o registro dessas observações realizadas e a resolução de situações-problema" e "A presença da prática profissional na formação do professor, que não prescinde da observação e ação direta, poderá ser enriquecida com tecnologias da informação, incluídos o computador e o vídeo, narrativas orais e escritas de professores, produções de alunos, situações problematizadoras e estudo de casos."; **O Instrumento de Avaliação do Estado** define: Práticas pedagógicas: São ações utilizadas no processo de ensino-aprendizagem com o objetivo de formar profissionais nas suas diferentes áreas. **Parecer CNE/CES nº 015/2005, (pg. 3)**: "[...] o conjunto de atividades formativas que proporcionam experiências de aplicação de conhecimentos ou de desenvolvimento de procedimentos próprios ao exercício da docência. Por meio destas atividades, são colocados em uso, no âmbito do ensino, os conhecimentos, as competências e as habilidades adquiridos nas diversas atividades formativas que compõem o currículo do curso[...] As disciplinas relacionadas com a educação que incluem atividades de caráter prático podem ser computadas na carga horária classificada como prática como componente curricular, mas o mesmo não ocorre com as disciplinas relacionadas aos conhecimentos técnico- científicos próprios da área do conhecimento para a qual se faz a formação." **Resolução COU nº 001/2018**: Art. 24. A prática pedagógica como componente curricular é pois uma prática que produz algo no âmbito do ensino e compreende o conjunto de atividades formativas que proporcionam experiências de aplicação de conhecimentos e desenvolvimento de procedimentos próprios ao exercício da docência, com carga horária específica prevista para este fim de 400 horas. § 1º A prática pedagógica deve se dar desde o início do curso e se estender ao longo de todo o processo formativo, de modo a proporcionar ao aluno conhecimentos e vivências da realidade escolar. § 2º Deve ter articulação intrínseca com o estágio supervisionado e com as atividades de trabalho acadêmico, com intuito de promover a formação da identidade do professor como educador.

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

d) Atividades Acadêmicas Complementares ⁶	Carga Horária Máxima Bacharelado (CNE e DCN's) ⁶ AAC + Estágio ≤ 20% da Carga Horária Total do Curso Carga Horária Mínima Bacharelado: UEM e DCN ⁹ (5% da Carga Horária Mínima definida na DCN específica do curso)		
	Carga Horária Mínima Licenciatura (DCN): a) Primeira Licenciatura e Segunda Licenciatura b) Formação Pedagógica		Não especificado Não especificado
e) Atividades de Extensão integradas no curso de graduação (Resolução CNECP nº 0072018 e Resolução CEP nº 29/2021. 10% Da Carga Horária Total do Curso		360	
f) Conteúdos/Disciplinas na modalidade educação a distância ¹¹ (Portaria MEC) - 20% da Carga Horária Total do curso		-x-	-x-

8 Resolução COU nº 001/2018: " Art. 23. Entende-se como prática técnico-científica o momento complementar e articulado à formação teórica, em que são desenvolvidas atividades voltadas para a formação de habilidades específicas e são definidas curricularmente como aquelas em que os alunos, sob orientação e supervisão de docente, realizam ou observam a realização de ensaios, de experimentos e de procedimentos descritos no protocolo de aula prática, em laboratório, em campo, em ambiente de exercício profissional ou outro ambiente preparado para tal. Parágrafo único. A carga horária destinada a esta prática deve ser definida no âmbito do PPC, conforme diretrizes específicas de cada curso.

⁹ Regimento UEM Inc. III Art. 53: o total de carga horária exigida para as Atividades Acadêmicas Complementares é de, no mínimo, cinco por cento da carga horária mínima fixada pelo Conselho Nacional de Educação para o curso. Para as Licenciaturas: Resolução CNE/CP nº 002/2015, artigos 13, 14 e 15. Nesse mesmo sentido, a Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 22: "O projeto pedagógico contempla a realização pelo aluno de AACs de, no mínimo, cinco por cento da carga horária mínima do curso, observadas as diretrizes curriculares nacionais."

¹⁰ Dimensão Pedagógica: **Resolução CEP nº 010/2010**, Artigo 13: A carga horária destinada à formação pedagógica não deve ser inferior a quinta parte da carga horária mínima fixada pelo Conselho Nacional de Educação para os cursos de formação de professores para a educação básica. Definições do conceito: **Parecer CNE/CES nº 197/2004** "Tudo, portanto, que se vincule à formação da competência pedagógica e seus fundamentos teóricos, excetuando-se a prática de ensino e estágio supervisionado, pode ser considerado parte integrante da carga horária mínima de 1/5 da carga horária total do Curso de Licenciatura a ser dedicada à dimensão pedagógica. Parágrafo único. Para efeito do caput deste Artigo, o Estágio Supervisionado não conta no cômputo da carga horária destinada à formação pedagógica."; **Resolução CEP nº 118/2004** Artigo 10 e Parágrafo Único: "Os conteúdos dos componentes curriculares de formação pedagógica devem ser desenvolvidos em articulação com os departamentos envolvidos e de forma integrada, contemplando o domínio do conhecimento específico e da área de educação." e Parágrafo único. Consideram-se eixos temáticos essenciais para a formação pedagógica de professores a serem desenvolvidos pelos departamentos: I - Educação e Sociedade; II - História e Política da Educação Básica; III - O Processo de Construção do Conhecimento na Escola; IV - O Trabalho Docente e suas Várias Dimensões." **Resolução COU nº 001/2018**, Artigo 26: " Art. 26. Nas licenciaturas, curso de Pedagogia, em educação infantil e anos iniciais do ensino fundamental a serem desenvolvidas em projetos de cursos articulados, devem preponderar os tempos dedicados à constituição de conhecimento sobre os objetos de ensino, e nas demais licenciaturas o tempo dedicado às dimensões pedagógicas não é inferior à quinta parte da carga horária total. § 1º A dimensão pedagógica é composta pelos componentes curriculares de formação pedagógica, entre eles: Didática, Psicologia da Educação, Políticas Públicas e Gestão Educacional e por demais conteúdos que desenvolvam a competência pedagógica e fundamentos teóricos para o ensino da área específica. 2º Não são computadas nesta carga horária o estágio supervisionado e a prática pedagógica como componente curricular.

¹¹ A Portaria MEC nº 2117/2019 possibilita a oferta de disciplinas na modalidade a distância, até o limite de 40% (quarenta por cento) da carga horária total do curso, conforme critérios que especifica. Da mesma forma a Deliberação CEECP PR nº 0032021 assim o definiu. Na UEM essa possibilidade depende da aprovação da alteração da Resolução CEP nº 119/2005 (em trâmite).

8.3.2. Carga Horária estabelecida para o curso na UEM	Bacharelado	
	Horas/Aula	Horas/Relógio
a) Carga Horária em disciplinas Obrigatórias e Complementares	3825	3187,5
b) Carga Horária em disciplinas Optativas Obrigatórias	68	56,66
c) Carga Horária de Estágio Curricular Supervisionado	204	170
d) Carga Horária de Trabalho de Conclusão de Curso	68	56,66
e) Carga Horária de Prática Pedagógica (cursos de licenciatura)	-x-	-x-
f) Carga Horária de Prática Técnico-Científica	-x-	-x-
g) Carga Horária de Atividades Acadêmicas Complementares	220	183,33
h) Carga Horária de Atividades de Extensão inseridas no curso	447	372,5
i) Carga Horária de Conteúdos/Disciplinas modalidade EAD	-x-	-x-
TOTAL DE HORAS/AULA DO CURSO CARGA HORÁRIA MÍNIMA PARA DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS E OPTATIVAS	3893	3211,16
TOTAL DE HORAS/AULA DO CURSO	4470	3725

8.3.3. Prazo Para Integralização Curricular, fixado em anos ou frações ¹³	Anos
a) Prazo Mínimo estabelecido nas Diretrizes Curriculares Nacionais	5
b) Prazo Médio de acordo com os ciclos do currículo do curso na UEM	7
c) Prazo Máximo estabelecido pela UEM	9

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	Cálculo Diferencial e Integral I
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Tecnologia
Campus:	Umuarama

9.2. Ementa: Estudo do Cálculo Diferencial e Integral de funções de uma ou mais variáveis reais.

9.3 Objetivos: Propiciar o conhecimento e domínio dos conceitos do Cálculo Diferencial e Integral de funções de uma ou mais variáveis reais. Capacitar o acadêmico para análise e compreensão de novos conceitos da Física e da Matemática. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relacioná-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Evidenciar o papel do Cálculo Diferencial e Integral como ferramenta fundamental para o desenvolvimento das Ciências. Desenvolver a capacidade de crítica e o raciocínio lógico formal.

9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		6				6	204	
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais

Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento

Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
____/____/____ Data	

9.1. Identificação				
Disciplina:	Introdução à Engenharia de Alimentos I			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Distinção entre ciência, tecnologia e engenharia de alimentos. Competências e atribuições do engenheiro de alimentos. Currículo do Curso. Estrutura e Programas institucionais. Alimentos: matérias-primas e produtos industrializados. Operações unitárias utilizadas na indústria de alimentos. Princípios gerais de conservação de alimentos.				
9.3 Objetivos:				
Despertar o interesse do aluno para as áreas de formação profissionalizante da engenharia de alimentos, bem como o ensino das noções básicas das tecnologias de conservação e processamento industrial de alimentos.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Geometria Analítica		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Estudo de matrizes e sistemas lineares, álgebra vetorial, retas e planos, cônicas e quádricas.			
9.3 Objetivos:			
Familiarizar o acadêmico com o pensamento matemático, indispensável ao estudo das Ciências. Proporcionar o domínio das técnicas da Geometria Analítica e, simultaneamente, desenvolver o senso geométrico e espacial. Auxiliar o estudo do Cálculo e da Física. Familiarizar o aluno com a representação de objetos no espaço.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Física Geral I		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Cinemática e dinâmica da partícula. Leis de Newton. Leis da conservação. Cinemática e dinâmica da rotação.			
9.3 Objetivos:			
Oferecer uma formação básica em Mecânica Clássica e propiciar contatos com tópicos fundamentais de mecânica newtoniana.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	
____/____/____ Data		

9.1. Identificação			
Disciplina:	Estatística		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. 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 da curva normal. Inferência Estatística. Amostragem. Estimação. Teste de hipóteses. Análise estatística aplicada. ANOVA.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer ao aluno os conhecimentos necessários para o uso da estatística. Fornecer os fundamentos necessários para o componente curricular de Análise Setorial e de Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Química Geral e Inorgânica			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Estequiometria. Ligações Químicas. Introdução a cinética química. Equilíbrio químico. Propriedades gerais dos elementos. Introdução à eletroquímica. Química descritiva de compostos inorgânicos.				
9.3 Objetivos:				
Transmitir conhecimentos teóricos fundamentais da química geral inorgânica, aplicados à engenharia.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Álgebra Linear		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Estudo de Matrizes, Sistemas Lineares, Espaços Vetoriais, Transformações Lineares, Autovalores e Autovetores.			
9.3 Objetivos:			
Familiarizar o acadêmico com o pensamento matemático, indispensável ao estudo das Ciências. Introduzir técnicas e resultados importantes da Álgebra Linear. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relacioná-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Evidenciar o papel da Álgebra Linear como ferramenta fundamental para o desenvolvimento das Ciências e Tecnologias.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Física Geral II			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Equilíbrio dos corpos rígidos. Oscilações mecânicas. Leis da gravitação. Estática e dinâmica dos fluidos. Ondas Mecânicas. Termodinâmica. Sistemas Termodinâmicos. Introdução à teoria cinética dos gases. Leis da termodinâmica e equação de estado de um gás.				
9.3 Objetivos:				
Oferecer uma formação básica em estática, gravitação, dinâmica dos fluidos, oscilações e ondas mecânicas e termodinâmicas. Estudar conceitos e fenômenos da mecânica e termodinâmica da matéria.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos I		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Medidas e teoria dos erros. Gráficos. Experiências de mecânica clássica e termodinâmica.			
9.3 Objetivos:			
Oferecer uma formação básica em Mecânica Clássica e termodinâmica via experimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
9.4. Modalidade de Oferta			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			2			2		34
Número de alunos por turma				20					
Número de Turmas				2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Física, Câmpus Regional de Umuarama	A/02
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	
<p>____/____/____</p> <p>Data</p>		

9.1. Identificação			
Disciplina:	Desenho Técnico		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Normas técnicas e convenções, desenho geométrico, projeções, perspectivas, desenho assistido por computador (CAD).			
9.3 Objetivos:			
Interpretar e elaborar desenho técnico manual e computacional .			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos			

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			4			4		68
Número de alunos por turma				20					
Número de Turmas				2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:	Laboratório de Desenho, Câmpus Regional de Umuarama	A/08
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Fundamentos de Programação		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Desenvolvimento do raciocínio lógico por meio do ensino da construção de algoritmos e estruturas de dados e suas respectivas representações em linguagens de programação de alto nível.			
9.3 Objetivos:			
Aplicar técnicas de modularização, refinamento sucessivo e recursividade na construção de algoritmos e programação de computadores em uma linguagem procedimental estruturada. Estudar formas de abstrair e de representar estruturas de dados estáticas e dinâmicas. Estudar métodos básicos de manipulação de dados em arquivos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	2			4		68
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:	Laboratório de Informática, Câmpus Regional de Umuarama	C/10
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p>____/____/____</p> <p>Data</p>	

9.1. Identificação				
Disciplina:	Laboratório de Química Geral e Inorgânica			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Tratamento de dados experimentais. Técnicas de separação, purificação e padronização. Obtenção e caracterização de compostos inorgânicos. Equilíbrio químico. Introdução à cinética química e a eletroquímica.				
9.3 Objetivos:				
Transmitir conteúdos básicos de química associados aos conhecimentos fundamentais e técnicas de laboratório de química.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			2			2		34
Número de alunos por turma				20					
Número de Turmas				2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Química, Câmpus Regional de Umuarama	A/14
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Introdução à Engenharia de Alimentos II		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Fundamentos da metodologia científica: leitura, interpretação e elaboração de trabalhos científicos. Aplicabilidade das Normas Técnicas. Organização e apresentação de trabalhos científicos. Tipos de pesquisas. Artigos e resumos. Elaboração da proposta de Pesquisa.			
9.3 Objetivos:			
Apresentar ao aluno o discurso científico, a organização do pensamento e a linguagem técnica apropriada à elaboração de trabalhos científicos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	Presencial	EAD	Semipresencial
	X		
			Modular

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Bioquímica I		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Conhecimentos fundamentais sobre a química da vida abordando sua origem, a água como solvente, a estrutura e propriedades das macromoléculas biológicas como carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, vitaminas e ácidos nucleicos, bem como seu papel nas estruturas celulares.			
9.3 Objetivos:			
Apresentar os conceitos diferenciais entre as estruturas e as propriedades funcionais dos componentes dos alimentos abordando as transformações em função do processamento.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	x		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	1			3		51
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Bioquímica, Câmpus Regional de Umuarama	A/04
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p>____/____/____</p> <p>Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação				
Disciplina:	Química Analítica			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Equilíbrio químico e suas aplicações. pH e concentração. Atividade e coeficiente de atividade. Complexos e quelatos. Análise de cátions e ânions pelo método semi-micro. Introdução à química analítica quantitativa. Princípios gerais de separação. Gravimetria. Volumetria de neutralização, precipitação, complexação e oxi-redução				
9.3 Objetivos:				
Transmitir ao aluno conhecimentos básicos, teóricos e experimentais relativos aos métodos utilizados na Química Analítica Qualitativa e Quantitativa.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4	2			6		102
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Química, Câmpus Regional de Umuarama	A/05
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Química Orgânica		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Estruturas de compostos orgânicos. Efeitos eletrônicos. Propriedades físicas e químicas dos compostos orgânicos. Isomeria. Estudo da estrutura, mecanismos e reatividades: hidrocarbonetos alifáticos, alicíclicos e aromáticos, compostos oxigenados, nitrogenados, sulfurados, halogenados e heterocíclicos. Instruções gerais: métodos de segurança em laboratório, manuseio de materiais e equipamentos utilizados. Teste de solubilidade. Síntese de compostos orgânicos.			
9.3 Objetivos:			
Introduzir os conceitos, teórico-práticos fundamentais da química orgânica, por meio do estudo da estrutura, análise, síntese e reatividade das principais funções orgânicas.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	x		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	2			4		68
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Bioquímica, Câmpus Regional de Umuarama	A/04
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p>____/____/____</p> <p>Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Cálculo Diferencial e Integral II		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Estudo de sequencias, séries e equações diferenciais ordinárias.			
9.3 Objetivos:			
Propiciar o conhecimento e domínio dos conceitos que fundamentam o cálculo diferencial e integral para melhor compreender e apreciar o estudo nos diversos ramos da ciência e tecnologia. Capacitar o acadêmico para análise e compreensão de novos conceitos da Física e da Matemática. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relacioná-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Evidenciar o papel do Cálculo Diferencial e Integral como ferramenta fundamental para o desenvolvimento das Ciências. Possibilitar o domínio dos conceitos e das técnicas do cálculo.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		6			6		102
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Física Geral III		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Eletrostática. Corrente e resistência elétrica. Força eletromotriz e circuitos elétricos. Magnetostática. Fenômenos eletromagnéticos dependentes do tempo.			
9.3 Objetivos:			
Oferecer uma formação básica por meio de experimentos em eletricidade e magnetismo.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta		
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p>____/____/____</p> <p>Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Fundamentos da Engenharia de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Processos industriais: contínuos, descontínuos e semi-contínuos. Balanço material em processos industriais. Balanço de energia em processos industriais. Balanços de massa e energia combinados.			
9.3 Objetivos:			
Fundamentar o aluno na resolução de problemas envolvendo conceitos de conservação de massa e energia.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	x		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		2				2	34
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	
____/____/____ Data		

9.1. Identificação				
Disciplina:	Eletrotécnica Aplicada a Alimentos			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Circuitos elétricos de corrente alternada. Geração, transmissão e distribuição. Gestão energética. Projetos de instalações elétricas.				
9.3 Objetivos:				
Propiciar conceitos básicos sobre os princípios de eletricidade. Adquirir visão global dos sistemas elétricos de potencial, conhecer materiais e equipamentos utilizados em instalações elétricas. Conhecer normas técnicas e de segurança em instalações elétricas. Interpretar projetos elétricos.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		2				2	34
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Bioquímica II			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Bioenergética e metabolismo de carboidratos, lipídeos e aminoácidos. O papel nutricional dos alimentos na saúde e na doença.				
9.3 Objetivos:				
Apresentar ao estudante os conceitos do metabolismo energético tendo as macromoléculas presentes nos alimentos como combustível. Abordar os problemas relacionados com uma nutrição deficiente.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	1			3		51
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Bioquímica, Câmpus Regional de Umuarama	A/04
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Cálculo Diferencial e Integral III		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Soluções em série de equações diferenciais, transformada de Laplace, séries de Fourier e introdução às equações diferenciais parciais.			
9.3 Objetivos:			
Proporcionar o conhecimento dos conceitos que fundamentam o cálculo diferencial e integral para melhor compreender e apreciar o estudo nos diversos ramos da ciência e tecnologia. Capacitar o acadêmico para análise e compreensão de novos conceitos da Física e da Matemática. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relaciona-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Evidenciar o papel do Cálculo Diferencial e Integral como ferramenta fundamental para o desenvolvimento das Ciências. Possibilitar o domínio dos conceitos e das técnicas do cálculo.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Introdução Microbiologia de Alimentos			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Morfologia, fisiologia e crescimento microbiano. Fundamentos da microbiologia de alimentos e água.				
9.3 Objetivos:				
Conhecer os fundamentos da microbiologia, com ênfase nos aspectos relacionados aos principais grupos microbianos contaminantes de alimentos e água.				
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	2			4		68
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:	Laboratório de Microbiologia, Câmpus Regional de Umuarama	A/03
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Física Geral IV		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Oscilações e ondas eletromagnéticas. Natureza e propagação da luz. Óptica Geométrica e Física. Noções de Física Moderna.			
9.3 Objetivos:			
Oferecer uma formação básica em ótica, oscilações e ondas eletromagnéticas. Introdução ao estudo da física moderna.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		4				4	68
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Laboratório de Física para Engenharia de Alimentos II		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Experimentos em eletricidade, magnetismo e ótica.			
9.3 Objetivos:			
Oferecer uma formação básica por meio de experimentos em eletricidade, magnetismo e ótica.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	x		
9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos			

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC			2			2	34
Número de alunos por turma				20				
Número de Turmas				2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Física, Câmpus Regional de Umuarama	A/02
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Química de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Carboidratos: reações e propriedades. Proteínas: desnaturação e propriedades. Lipídeos: propriedades, processamento e deterioração. Noções gerais de aditivos alimentícios. Alterações químicas de vitaminas e pigmentos no processamento de alimentos. Sais minerais: propriedades, fortificação e efeitos do processamento.			
9.3 Objetivos:			
Abordar as propriedades, reações e transformações durante o processamento dos principais compostos químicos presentes em alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	x		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	1			3		51
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Termodinâmica e Química de Alimentos, Câmpus Regional de Umuarama	A/04
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p>____/____/____</p> <p>Data</p>	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos I		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
2ª Lei da Termodinâmica. Comportamento PVT de Substâncias Puras. Cálculo de Propriedades Termodinâmicas de Substâncias Puras. Introdução ao Equilíbrio de Fases.			
9.3 Objetivos:			
Fundamentar o aluno na resolução de problemas envolvendo conceitos da 2ª Lei da Termodinâmica, propriedades de substâncias puras e equilíbrio de fases.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		3				3	51
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Matérias Primas Alimentícias		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Matérias-Primas alimentícias: características, identificação, classificação, morfologia, manuseio, características físico-químicas, comercialização, rendimento, conservação, embalagem e transporte para a indústria. Fisiologia pós-colheita. Matérias Primas agropecuárias: Nomenclatura dos produtos e mercados de consumo. Características agrônômicas das culturas. Princípios de fisiologia. Principais pragas e moléstias dos produtos. Obtenção de matéria prima de origem animal. Morfologia e classificação comercial. Embalagem e transporte de matérias primas. Propriedades físicas de matérias primas.			
9.3 Objetivos:			
Introduzir o aluno no estudo das principais matérias primas vegetais e animais.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		3				3	51
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Ações Extensionistas I			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Demonstração de experimentos relacionados à Química de Alimentos e envolvendo conceitos básicos de Química e Física para a comunidade.				
9.3 Objetivos:				
Proporcionar ao aluno a experiência de levar para a sociedade os conhecimentos básicos da Química de Alimentos e Física adquiridos no curso, assim como estender à população a compreensão prática de conceitos básicos da Química e Física que estão relacionados a Química de Alimentos.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC	2			2		2	68	
Número de alunos por turma		20							
Número de Turmas		2							

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)															
Projeto nº (SGPEX)	Departamento(s)	Nome do Projeto/Atividade vinculado ao componente	Local de Realização	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹⁰ (Parte <u>NÃO</u> Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão										
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹¹					Carga Horária Total no Tempo de Oferta ¹² em Horas/Aula					
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial		
	DTC	Laboratório de Alimentos para a Comunidade	Escolas públicas/U EM				2			2	68				
TOTAL COMO DISCIPLINA							2			2	68				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Química, Câmpus Regional de Umuarama	A/05

¹⁰ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

¹¹ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

¹² Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Microbiologia de Processos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Caracterização e controle microbiológico no processamento e conservação dos alimentos de origem animal, vegetal e microbiana.			
9.3 Objetivos:			
Caracterizar e controlar os principais microrganismos encontrados no processamento e conservação na indústria de alimentos. Abordando os diferentes processos de preservação pelo uso do frio, calor, desidratação, conservantes e métodos combinados, com respeito ao seu efeito sobre o crescimento microbiano. Determinação de Z e D para os processos de tratamento térmico			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		2	1			3	51
Número de alunos por turma			40	20				
Número de Turmas			1	2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Microbiologia de Alimentos, Câmpus Regional de Umuarama	B/03
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos II		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Propriedades termodinâmicas de misturas. Equilíbrio de fases. Atividade de água. Equilíbrio de reações químicas.			
9.3 Objetivos:			
Fundamentar o aluno a fim de que o mesmo seja capaz de abordar assuntos referentes à determinação de propriedades termodinâmicas de misturas, equilíbrio de fases e equilíbrio de reações químicas.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Cálculo Numérico			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Erros. Convergência. Série de Taylor. Solução numérica de equações não-lineares. Solução numérica de sistemas de equações lineares e não-lineares. Cálculo numérico de autovalores e autovetores. Interpolação. Ajustamento de curvas. Integração numérica. Soluções aproximadas para equações diferenciais ordinárias e equações diferenciais parciais.				
9.3 Objetivos:				
Estudar métodos numéricos para a solução de problemas matemáticos e numéricos. Resolver problemas por meios computacionais. Explorar dificuldades e soluções para obtenção de tentativas iniciais, aceleração de convergência e acesso à precisão de resultados. Analisar aspectos computacionais de armazenamento de dados, aproveitamento estrutural de problemas, condicionamentos, consistência e estabilidade de algoritmos. Estudar formas de análise de resultados.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Mecânica dos Fluidos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Elementos de mecânica dos fluidos.			
9.3 Objetivos:			
Estudar os fundamentos e os princípios físicos envolvidos em transferência de quantidade de movimento e aplicá-los na engenharia.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Fundamentos de Nutrição		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Estudo das características nutricionais dos alimentos. Requerimentos e recomendações nutricionais. Patologias resultantes do desequilíbrio nutricional. Rotulagem nutricional e legislação. Qualidade nutricional e sua relação com a saúde humana.			
9.3 Objetivos:			
Identificar os aspectos bioquímicos, fisiológicos e nutricionais relacionados a saúde e alimentação. Compreender as patologias associadas a alimentação. Interpretar e elaborar a rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Transferência de Calor		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Elementos de transferência de calor.			
9.3 Objetivos:			
Estudar os fundamentos e os princípios físicos envolvidos em transferência de calor aplicá-los em projetos de engenharia.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Relações humanas e liderança		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
A psicologia das relações humanas. A personalidade, atitudes e comportamentos. Análise transacional e relações humanas. Aspectos de chefia e liderança.			
9.3 Objetivos:			
Propiciar ao aluno conhecimento e reflexão sobre os fenômenos implicados nas relações de e com o trabalho.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
<i>Lotação, Carga Horária e Número de Alunos</i>	<i>Departamento(s)</i>	<i>Extensão</i>	<i>Carga Horária Semanal em Horas/Aula</i>				<i>Carga Horária Total no Tempo de Oferta</i>	
			<i>Teórica</i>	<i>Prática</i>	<i>Teor./Prática</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Total Semanal</i>	<i>Anual</i>
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		2				2	34
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Fundamentos de Análise Química de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Fundamentos relacionados as análises dos componentes de alimentos (umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos e fibras). Introdução aos métodos cromatográficos e espectroscópicos de análise.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer ao aluno conhecimentos sobre a análise de alimentos por diferentes tipos de métodos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	1			3		51
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos, Câmpus Regional de Umuarama	B/08
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Laboratório de Termodinâmica		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Experimentos de termodinâmica aplicados na Engenharia de Alimentos.			
9.3 Objetivos:			
Aplicar os conceitos teóricos da termodinâmica em práticas experimentais.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			2			2		34
Número de alunos por turma				20					
Número de Turmas				2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Termodinâmica e Química de Alimentos, Câmpus Regional de Umuarama	B/06
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Transferência de Massa		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Elementos de transferência de massa.			
9.3 Objetivos:			
Estudar os fundamentos e os princípios físicos envolvidos em transferência de massa e aplicá-los em projetos de engenharia.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Fundamentos de genética e biotecnologia para o desenvolvimento de produtos e processos alimentícios.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer ao aluno o conhecimento sobre a aplicação da biotecnologia na produção de alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
<i>Modular</i>			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Análise Sensorial		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores.			
9.3 Objetivos:			
Aplicar os principais métodos sensoriais e interpretar estatisticamente os resultados obtidos, reconhecendo a importância na aceitação ou não de um produto.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				3		3		51
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:	Cozinha Experimental e Cabines de Análise Sensorial, Câmpus Regional de Umuarama Sala de Aula	B/08,09 e 10. A/14
9.7. Aprovação no Departamento		
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	
____/____/____ Data		

9.1. Identificação			
Disciplina:	Refrigeração		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Sistemas de refrigeração e a cadeia do frio na conservação de alimentos.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer ao aluno conhecimento básico sobre os processos de refrigeração na indústria de alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	
____/____/____ Data		

9.1. Identificação			
Disciplina:	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos I		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Operações unitárias que envolvem fenômenos de transferência de quantidade de movimento.			
9.3 Objetivos:			
Conceituar as operações unitárias que envolvem transporte de quantidade de movimento, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Mecânica e Resistência dos Materiais		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Características geométricas de figuras planas. Estática: condições de equilíbrio, cargas. Vínculos: reações vinculares. Esforços internos solicitantes. Resistência dos Materiais: tensões e deformações, dimensionamento, aplicações em tubulações e vasos de pressão. Efeito da variação da temperatura.			
9.3 Objetivos:			
Fundamentar o estudante nos conceitos de mecânica básica e resistência dos materiais objetivando o projeto de equipamentos e instalações industriais.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos			

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Ações Extensionistas II		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Atividades de extensão compreendendo a realização de análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos.			
9.3 Objetivos:			
Integrar o aluno na comunidade através da aplicação de técnicas analíticas que envolvam os conceitos de físico-química e microbiologia de alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC	2			2		2	68
Número de alunos por turma		20						
Número de Turmas		2						

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)														
Projeto nº (SGPEX)	Departamento(s)	Nome do Projeto/Atividade vinculada ao componente	Local de Realização	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹³ (Parte NÃO Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão				Carga Horária Total no Tempo de Oferta ¹⁵ em Horas/Aula					
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹⁴				Carga Horária Total no Tempo de Oferta ¹⁵ em Horas/Aula					
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial	
8005/2019	DTC	Apoio técnico aos produtores rurais da região de Umuarama-PR para a melhoria da qualidade do leite e derivados												
3778/2021	DTC	Integração Universidade – Escola: Aplicação do ensino da Microbiologia, Higiene e Biotecnologia na educação básica						2		2	68			
TOTAL COMO DISCIPLINA								2		2	68			

¹³ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

¹⁴ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

¹⁵ Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Engenharia Bioquímica I		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Estequiometria e cinética microbiana e enzimática. Processos fermentativos. Esterilização industrial. Introdução ao cálculo dos reatores. Agitação e aeração.			
9.3 Objetivos:			
Apresentar os conceitos básicos necessários ao desenvolvimento, à otimização e à operação de processos bioquímicos.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
<i>Modular</i>			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos II		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Operações Unitárias da Indústria de Alimentos envolvendo fenômenos de transferência de calor.			
9.3 Objetivos:			
Conceituar as principais operações unitárias que envolvem transferência de calor, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
<i>Modular</i>			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
<i>Lotação, Carga Horária e Número de Alunos</i>	<i>Departamento(s)</i>	<i>Extensão</i>	<i>Carga Horária Semanal em Horas/Aula</i>				<i>Carga Horária Total no Tempo de Oferta</i>	
			<i>Teórica</i>	<i>Prática</i>	<i>Teor./Prática</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Total Semanal</i>	<i>Anual</i>
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		3				3	51
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Processos na Indústria de Alimentos I		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Introdução aos princípios e processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos de origem animal. Aspectos de qualidade e legislação vigente.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer ao aluno uma visão ampla das etapas de processamento de alimentos de origem animal (carnes, leites, ovos e mel) e apresentar aspectos relacionados ao controle de qualidade e legislação.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	2			4		68
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal, Campus Regional de Umuarama	B/15
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Acondicionamento e Embalagens de Alimentos			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Conceitos, aplicações, e funções de embalagens plásticas, metálicas, celulósicas e de vidro, bem como equipamentos utilizados, controle de qualidade e vida útil. Planejamento, legislação, e inovações no setor de embalagens.				
9.3 Objetivos:				
Fornecer ao aluno uma visão ampla dos materiais utilizados na produção de embalagens para alimentos, além das formas de acondicionamento utilizadas. Apresentar aspectos relacionados ao controle de qualidade e legislação pertinentes.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		1				1		17
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	
____/____/____ Data		

9.1. Identificação				
Disciplina:	Laboratório de Fenômenos de Transporte			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Experimentos em fenômenos de transporte.				
9.3 Objetivos:				
Familiarizar o estudante com os princípios teóricos através das técnicas experimentais.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			2			2		34
Número de alunos por turma				20					
Número de Turmas				2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Engenharia de Alimentos I, Campus Regional de Umuarama.	B/16
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Fundamentos de Engenharia Ambiental		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Noções gerais de ecologia e os efeitos da tecnologia sobre o meio ambiente. Órgãos e legislação ambiental. Noções de gestão ambiental e Educação Ambiental na indústria.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer ao aluno conhecimento sobre os principais problemas ambientais provocados pela indústria de alimentos, assim como as diferentes formas de sanar tais problemas.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Instrumentação e Controle de Processos			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Equipamentos de controle e medida. Instalações hidráulicas e linhas de ar comprimido, de vácuo, de gases e outras. Vapor. Instalações elétricas. Automação e controle de instalações, de equipamentos e de processos industriais.				
9.3 Objetivos:				
Fundamentar o estudante nos conceitos operacionais dos processos industriais no que se refere a sua instrumentação, medida e controle. Automação e controle de instalações e equipamentos.				
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Análise e Simulação de Processos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Conceitos e finalidade da modelagem de componentes e processos. Modelos matemáticos de sistemas de Engenharia de Alimentos. Solução de modelos simples. Técnicas numéricas. Desenvolvimento de sistemas de Engenharia de Alimentos. Simulação e aplicações. Técnicas de otimização.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer os conceitos aos alunos para fixação e aplicação no que se refere à simulação de processos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Engenharia Bioquímica II			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Equacionamento do sistema de agitação e aeração. Monitoramento e controle de bioprocessos. Ampliação de escala de bioprocessos. Separação e purificação de bioprodutos Produção de produtos de interesse para a indústria de alimentos.				
9.3 Objetivos:				
Fornecer ao aluno o conhecimento do desenvolvimento de bioprocessos em grande escala eficientes e econômicos, mantendo uma visão integrada das etapas de biotransformação no biorreator e de separação e purificação subsequentes.				
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos III			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Operações Unitárias da Indústria de Alimentos envolvendo fenômenos de transferência simultânea de calor e massa.				
9.3 Objetivos:				
Conceituar as principais operações unitárias que envolvem transferência simultânea de calor, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.				
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				4		68
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Processos na Indústria de Alimentos II		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Princípios tecnológicos envolvidos no processamento de produtos de origem vegetal.			
9.3 Objetivos:			
Aplicar métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento e utilização de produtos de origem vegetal, envolvendo os principais processos tecnológicos e legislações vigentes.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
<i>Lotação, Carga Horária e Número de Alunos</i>	<i>Departamento(s)</i>	<i>Extensão</i>	<i>Carga Horária Semanal em Horas/Aula</i>					<i>Carga Horária Total no Tempo de Oferta</i>	
			<i>Teórica</i>	<i>Prática</i>	<i>Teor./Prática</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Total Semanal</i>	<i>Anual</i>	<i>Semestral</i>
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2	2			4		68
Número de alunos por turma			40	20					
Número de Turmas			1	1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, Campus Regional de Umuarama	B/14
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
____/____/____ Data	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Definição de qualidade. Organização e atribuições do Controle de qualidades nas indústrias de alimentos. Custos de Qualidade. Ferramentas para Gestão da Qualidade Total.			
9.3 Objetivos:			
Proporcionar ao aluno uma abordagem das ferramentas de Qualidade utilizadas na Indústria de Alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
9.4. Modalidade de Oferta			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Laboratório de Operações Unitárias			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Experimentos em operações unitárias.				
9.3 Objetivos:				
Familiarizar o estudante com os princípios teóricos através das técnicas experimentais.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			2			2		34
Número de alunos por turma				20					
Número de Turmas				2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Engenharia de Alimentos II, Câmpus Regional de Umuarama	B/13
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Administração da Produção		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Sistema econômico e mercado. Funções administrativas nos aspectos de finanças, marketing, produção, recursos humanos e tecnologias operacionais (qualidade e produtividade). Empreendedorismo. Ergonomia e segurança no trabalho.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer elementos conceituais e técnicos necessários ao entendimento da organização industrial enquanto unidade empresarial e no contexto econômico em que se insere.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
<i>Modular</i>			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3	51	
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Desenvolvimento de Novos Produtos			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Conceitos e metodologias teóricas e práticas de desenvolvimento de produtos alimentícios.				
9.3 Objetivos:				
Capacitar o aluno a desenvolver um produto alimentício.				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Tópicos de Pesquisa Aplicada à Engenharia de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Proposta de trabalho de conclusão de curso (TCC) contendo a justificativa, os objetivos e a revisão bibliográfica do projeto a ser desenvolvido.			
9.3 Objetivos:			
Desenvolver uma proposta de trabalho de Conclusão de Curso (TCC) na área de engenharia de alimentos aplicando os conhecimentos integrantes do currículo do curso.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		1				1		17
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Ações extensionistas III		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Atividade ou conjunto de atividades de extensão relacionadas ao desenvolvimento de produtos e embalagens para atender as necessidades da comunidade. Adequar os rótulos dos produtos atendendo a legislação vigente e propor processos sustentáveis para elaboração dos produtos.			
9.3 Objetivos:			
Aprofundar a experiência extensionista em atividades diversificadas e/ou multidisciplinares. Integrar os discentes do curso de Engenharia de Alimentos com a comunidade.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC	3							
Carga horária semanal	DTC	3				3	102		
Número de alunos por turma		X							
Número de Turmas		X							

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE																		
Projeto nº (SGPEX)	Departamento(s)	Nome do Projeto/Atividade vinculado ao componente	Local de Realização	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹⁶ (Parte NÃO Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão													
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹⁷					Carga Horária Total no Tempo Oferta ¹⁸ em Horas/Aula								
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial					
5337/2021	DTC	Produtos derivados de extratos vegetais: Difusão da universidade para comunidade																
2613/2015	DTC	Educação alimentar e nutricional: da universidade para a comunidade																
TOTAL COMO DISCIPLINA																		

¹⁶ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

¹⁷ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

¹⁸ Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Controle Estatístico de Qualidade		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Planos de amostragem. Controle Estatístico de Processos. Gráficos de controle (por variáveis e atributos).			
9.3 Objetivos:			
Proporcionar ao aluno uma abordagem referente à aplicação do controle estatístico de qualidade na indústria de alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC		2			2		34
Número de alunos por turma			40					
Número de Turmas			1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Higiene e Legislação de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Introdução à higienização na indústria de alimentos. Contaminações em alimentos. Ferramentas de gerenciamento de segurança dos alimentos e legislação de alimentos.			
9.3 Objetivos:			
Compreender os processos de limpeza e higienização, bem como os programas e legislações que estabelecem as condições higiênico-sanitárias de uma indústria de alimentos e/ou processadores de alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		3				3		51
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Laboratório de Bioengenharia		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Compreender os processos experimentais que envolvem as técnicas de bioengenharia. Conhecer as características de produtos obtidos por processos biotecnológicos.			
9.3 Objetivos:			
Aplicar os conceitos teóricos em práticas experimentais.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Annual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			2			2		34
Número de alunos por turma				20					
Número de Turmas				2					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:	Laboratório de Engenharia de Alimentos II, Câmpus Regional de Umuarama	B/13
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Planejamento de Projeto de Indústria de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:	Planejamento de uma indústria de alimentos.		
9.3 Objetivos:	Desenvolver a habilidade de elaborar um projeto industrial.		
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Ações Extensionistas IV		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Ações extensionistas para atender a comunidade externa. Integração com locais de processamento de alimentos, de acordo com desenho técnico aplicado ao fluxograma de instalações alimentícias, seus equipamentos, e layout. Projetos de higienização e Planos de Validação do Processo de Higienização. Identificação e elaboração de Pontos críticos de controle na planta (APPCC). Implantação de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Controle de Qualidade. Procedimentos Operacionais Padronizados e Registros. Programa de saúde ocupacional e segurança do trabalhador. Condições ambientais na indústria: controle de potabilidade e segurança da água, manejo de resíduos e água residuárias.			
9.3 Objetivos:			
Compreender a importância da interdisciplinaridade. Aplicar as ações extensionistas dos projetos, programas, cursos de extensão relacionados as disciplinas de Higiene e legislação, controle de qualidade, segurança do trabalho e desenho técnico. Elaborar documentos técnicos para produção de alimentos seguros aplicado ao controle de qualidade de acordo com a legislação e normas técnicas de segurança do alimento, saúde do trabalhador e condições ambientais.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
<i>Lotação, Carga Horária e Número de Alunos</i>	<i>Departamento(s)</i>	<i>Extensão</i>	<i>Carga Horária Semanal em Horas/Aula</i>					<i>Carga Horária Total no Tempo de Oferta</i>	
			<i>Teórica</i>	<i>Prática</i>	<i>Teor./Prática</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Total Semanal</i>	<i>Anual</i>	<i>Semestral</i>
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC	3			3		3	51	
Número de alunos por turma		20							
Número de Turmas		1							

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)													
<i>Projeto nº (SGPEX)</i>	<i>Departamento(s)</i>	<i>Nome do Projeto/Atividade vinculado ao componente</i>	<i>Local de Realização</i>	<i>Carga Horária Semanal em Horas/Aula¹⁹</i> <i>(Parte NÃO Extensão – Se houver)</i>	<i>Atividade de Extensão</i>								
					<i>Carga Horária Semanal em Horas/Aula²⁰</i>					<i>Carga Horária Total no Tempo de Oferta²¹ em Horas/Aula</i>		<i>Modular/Trimestral Ciclos/Outros</i>	<i>Semipresencial</i>
					<i>Teórica</i>	<i>Prática</i>	<i>Teor./Prática</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Total Semanal</i>	<i>Anual</i>	<i>Semestral</i>		
8467/2016	DTC	Grupo de Extensão: Desenvolvimento de Programas para Produção de Alimentos Seguros					3		3		51		
TOTAL COMO DISCIPLINA							3		3		51		

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Ações Extensionistas V		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Resolução de problemas reais pertinentes a Engenharia de Alimentos apresentados pela comunidade.			
9.3 Objetivos:			
Possibilitar ao estudante a aplicação dos conceitos adquiridos ao longo do curso na resolução de problemas ou propostas de melhorias para casos reais apresentados pela comunidade.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC	5			5		5	85
Número de alunos por turma		20						
Número de Turmas		2						

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)													
Projeto nº (SGPEX)	Departamento(s)	Nome do Projeto/Atividade vinculado ao componente	Local de Realização	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ²² (Parte NÃO Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula ²³				Carga Horária Total no Tempo de Oferta ²⁴ em Horas/Aula				
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral/Cíclos/Outros	Semipresencial
							5		5		85		
TOTAL COMO DISCIPLINA							5		5		85		

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		
9.7. Aprovação no Departamento		
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Deontologia para Engenharia de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
	Noções gerais de Direito. Responsabilidades legais do engenheiro de alimentos. Estrutura do sistema jurídico. Base para entendimento das leis. Ética profissional. Código de ética profissional. Legislação profissional. Relações étnico-raciais. Direitos Humanos. Órgãos públicos que regem a legislação de alimentos no Brasil. Código do consumidor. Estatuto do Idoso.		
9.3 Objetivos:			
	Proporcionar o estudo das normas e legislação em vigor no país que permitem o exercício profissional do Engenheiro de Alimentos, bem como dotá-lo de espírito crítico no tocante aos seus deveres e direitos, que lhes possibilite desempenhar adequadamente o seu papel profissional na sociedade.		
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Trabalho de Conclusão de Curso		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Trabalho de síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.			
9.3 Objetivos:			
Possibilitar ao estudante o desenvolvimento de atividade na área de engenharia de alimentos aplicando-se os conhecimentos integrantes do currículo do curso.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		4				2	68	
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Estágio Curricular Supervisionado		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Estágio supervisionado em indústria ou instituição de ensino e pesquisa, relacionados à área de alimentos. Atividade individual orientada por um docente do departamento.			
9.3 Objetivos:			
Adaptar o aluno ao seu futuro ambiente de trabalho.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC			12			12		204
Número de alunos por turma				40					
Número de Turmas				1					

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

OPTATIVAS

9.1. Identificação			
Disciplina:	Tecnologia de Bebidas		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Bebidas alcoólicas fermentadas. Elaboração de vinhos. Bebidas alcoólicas destiladas. Aspectos tecnológicos sobre outras bebidas alcoólicas. Bebidas não alcoólicas: sucos, refrigerantes.			
9.3 Objetivos:			
Capacitar o aluno a aplicar conhecimentos teóricos e práticos na área de tecnologia de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
<i>Modular</i>			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, Câmpus Regional de Umuarama	B/14

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Tecnologia de Carne e Derivados		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Composição química e valor nutritivo da carne. Estrutura da carne. Transformação do músculo em carne. Industrialização da carne			
9.3 Objetivos:			
Capacitar o aluno a aplicar técnicas e métodos destinados a prolongar a vida útil da carne e derivados, bem como a transformá-los em produtos industrializados, a partir do conhecimento da teoria e dos princípios básicos necessários ao beneficiamento da carne e derivados, desde o abate do animal até a obtenção do produto acabado.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal, Câmpus Regional de Umuarama	B/15

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p>____/____/____</p> <p>Data</p>	

9.1. Identificação				
Disciplina:	Tecnologia de Cereais e Raízes			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	De Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Processos de transformação industrial de alimentos à base de cereais e raízes.				
9.3 Objetivos:				
Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos industriais de transformação de alimentos produzidos a partir de cereais e raízes.				
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, Câmpus Regional de Umuarama.	B/14

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Tecnologia de Frutas e Hortaliças			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	De Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças. Aproveitamento dos resíduos. Equipamentos e especificações. Rendimento e qualidade.				
9.3 Objetivos:				
Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos industriais de transformação de alimentos a partir de frutas e hortaliças.				
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, Câmpus Regional de Umuarama.	B/14

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Tecnologia de Leite e Derivados		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Composição. Obtenção higiênica e qualidade físico-química. Processamento, armazenagem e transporte. Produção de queijo. Produção de iogurte. Produção de manteiga.			
9.3 Objetivos:			
Conhecer e executar os processos de obtenção de matéria-prima higiênica, conservação e industrialização de leites e derivados.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal, Câmpus Regional de Umuarama.	B/15

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Tecnologia de Óleos e Gorduras		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Reações das gorduras e ácidos graxos. Extração. Refinação. Hidrogenação. Interesterificação. Fracionamento. Processamento de margarinas. Aproveitamento de resíduos. Equipamentos e especificações. Rendimento e qualidade			
9.3 Objetivos:			
Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos de extração e transformação de óleos e gorduras na indústria de alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal, Câmpus Regional de Umuarama.	B/15

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Tecnologia de Produtos Fermentados		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Tecnologia dos produtos alimentícios obtidos por meio de fermentações.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos na indústria de alimentos que envolvam fermentações.			
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Engenharia de Alimentos II, Câmpus Regional de Umuarama.	B/13

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Tecnologia do Açúcar		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Fabricação de açúcar; matéria-prima, extração; purificação, evaporação da água do caldo, cozimento do xarope, centrifugação da massa cozida, secagem, classificação, acondicionamento e armazenamento de açúcar.			
9.3 Objetivos:			
Mostrar a importância da cana-de-açúcar como matéria-prima na obtenção de diferentes tipos de açúcares e transmitir ao aluno conhecimentos sobre a produção de açúcar.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, Câmpus Regional de Umuarama.	B/14

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	

9.1. Identificação				
Disciplina:	Segurança Alimentar			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	De Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Noções gerais e conceitos relacionados com a segurança alimentar e nutrição, agências e organizações internacionais, européias e nacionais de segurança alimentar. Legislação e normalização sobre segurança alimentar. Etapas de investigação epidemiológica de alimentos. Inspeção industrial e sanitária. Atribuições da vigilância.				
9.3 Objetivos:				
Fornecer ao aluno os fundamentos da segurança alimentar, compreender significado e a abrangência da segurança alimentar, saber identificar e controlar perigos químicos, físicos e microbiológicos e ter a noção do que implicam em termos de saúde pública. Deve ainda ter informação sobre sistemas de segurança e medidas preventivas e corretivas que devem ser utilizadas para garantir a segurança dos alimentos.				
9.4. Modalidade de Oferta	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Físico-química da Água nos Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
A molécula de água. Interação da água com os constituintes e com a estrutura dos alimentos. Atividade de água, isotermas de sorção de umidade, diagramas de fase. Influência da água na textura dos alimentos. A água durante os processos de transformação dos alimentos.			
9.3 Objetivos:			
Demonstrar como a água interage com os componentes dos alimentos e como ela atua na mudança das propriedades físicas.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Engenharia de Alimentos II, Câmpus Regional de Umuarama.	B/13

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	

9.1. Identificação			
Disciplina:	Toxicologia de Alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Fundamentos da toxicologia dos alimentos. Determinação dos agentes tóxicos dos alimentos. Toxinas naturais nos produtos de origem animal e nos produtos de origem vegetal. Toxinas fúngicas dos alimentos. Surtos e prevenção de toxinfecções alimentares. Aditivos em alimentos. Tóxicos formados durante o processamento dos alimentos. Carcinógenos químicos em alimentos. Padrões de segurança alimentar.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer aos alunos conhecimentos relacionados às toxinas que podem ser encontradas nos alimentos e originadas do meio ambiente, de plantas, de bactérias e de animais.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					2				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Métodos experimentais analíticos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Fundamentos dos métodos espectroscópicos e cromatográficos. Equipamentos utilizados e suas aplicações na análise e controle de qualidade dos alimentos.			
9.3 Objetivos:			
Fornecer ao aluno conhecimentos sobre as bases da espectroscopia de absorção e transmissão, bem como das diferentes formas de cromatografia. Apresentar ao aluno as aplicações de novas tecnologias voltadas à análise e controle de qualidade de alimentos.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC				2		2		34
Número de alunos por turma					20				
Número de Turmas					1				

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:	Laboratório de Análise Físico-química de Alimentos, Câmpus Regional de Umuarama.	B/08

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Planejamento Industrial		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Planejamento de processos produtivos e os princípios e aplicações de planejamento experimental.			
9.3 Objetivos:			
Desenvolver a capacidade de conhecer, analisar e estruturar os processos de produção industrial para alcançar eficiência e aumento de produtividade. Propiciar ao acadêmico o entendimento e as aplicações do planejamento experimental e controle da produção industrial.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos								
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula				Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual
Lotação	DTC							
Carga horária semanal	DTC				2	2		34
Número de alunos por turma					20			
Número de Turmas					2			

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Introdução à Libras – Língua Brasileira de Sinais		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Noções básicas de Libras com vistas a uma comunicação funcional entre surdos e ouvintes no âmbito escolar e no cotidiano, com vocabulário referente à área do curso e introdução aos aspectos linguísticos e gerais da Libras e ao mundo surdo.			
9.3 Objetivos:			
Instrumentalizar os licenciados para o estabelecimento de uma comunicação funcional com pessoas surdas, conhecendo as diferentes abordagens educacionais para surdos e suas concepções; compreender a Língua Brasileira de Sinais (Libras) como uma língua natural, favorecendo o processo de inclusão da pessoa surda; compreender a Libras e seus aspectos morfológicos e sintáticos a fim de expandir o uso da Libras, legitimando-a como segunda língua oficial do Brasil.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação			
Disciplina:	Planejamento e Controle de Produção		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Planejamento e controle da produção. Controle de estoques. Controle de tempo e métodos.			
9.3 Objetivos:			
Desenvolver habilidades fundamentais para o planejamento, estrutura e operacionalização de um sistema produtivo, compatibilizando a demanda com os recursos disponíveis.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		
			<i>Modular</i>

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	<p>Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento</p>

9.1. Identificação			
Disciplina:	Processos sustentáveis na indústria de alimentos		
Curso:	Engenharia de Alimentos		
Centro:	De Tecnologia		
Campus:	Umuarama		
9.2. Ementa:			
Fundamentos de sustentabilidade. Aspectos relevantes da sustentabilidade industrial. Aplicação de aspectos relacionados à química verde e produção mais limpa no contexto agroindustrial.			
9.3 Objetivos:			
Integrar os pilares da sustentabilidade no contexto da indústria de alimentos. Fornecer conhecimentos de química verde e da produção mais limpa aplicados ao setor agroindustrial.			
9.4. Modalidade de Oferta			
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>
	X		

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
<i>Categoria da Turma</i>	<i>Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.</i>	<i>Bloco/Sala</i>
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: ____/____/____ Data	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento

9.1. Identificação				
Disciplina:	Tratamentos de resíduos na Indústria de Alimentos			
Curso:	Engenharia de Alimentos			
Centro:	Tecnologia			
Campus:	Umuarama			
9.2. Ementa:				
Importância da qualidade da água na indústria de alimentos. Tratamento de efluentes líquidos: processos aeróbios e anaeróbios de tratamento. Tratamentos convencionais para o tratamento de resíduos sólidos. Poluição atmosférica e processos de tratamento.				
9.3 Objetivos:				
Fornecer ao aluno conhecimento sobre os principais processos tecnológicos para gerenciar seus problemas ambientais provocados pela indústria de alimentos, assim como as diferentes formas de sanar tais problemas				
9.4. Modalidade de Oferta				
	<i>Presencial</i>	<i>EAD</i>	<i>Semipresencial</i>	<i>Modular</i>
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	Departamento(s)	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula					Carga Horária Total no Tempo de Oferta	
			Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral
Lotação	DTC								
Carga horária semanal	DTC		2				2		34
Número de alunos por turma			40						
Número de Turmas			1						

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.	Bloco/Sala
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local:	Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento
<p style="text-align: center;">____/____/____ Data</p>	

10. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

10.1. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

O componente Estágio Curricular Supervisionado do curso de graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá (UEM) Campus Regional de Umuarama, deverá ser realizado na quinta série do curso com carga-horária total de 204 horas-aula. A Resolução N.º 97/2018-CI/CTC (Anexo I) apresenta o regulamento do referido componente curricular.

O Estágio deve proporcionar ao estagiário a vivência de situações profissionais nas áreas de atuação da Engenharia de Alimentos, de modo a:

- I - possibilitar uma visão realista do funcionamento da unidade concedente, bem como, a familiarização com seu futuro ambiente de trabalho;
- II - propiciar condições de treinamento específico pela aplicação, aprimoramento e complementação dos conhecimentos adquiridos no curso;
- III - oferecer subsídios à identificação de preferências em campos de futuras atividades profissionais;
- IV - facilitar a aquisição de experiência específica em processos, métodos e técnicas de produção;
- V - ensejar oportunidade para aplicação dos conhecimentos adquiridos, com vista a equacionar e resolver problemas detectados pelo aluno.

10.2. Estágio Supervisionado Não-Obrigatório

Estágio Não-Obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, o qual poderá ser realizado apenas por aluno regularmente matriculado e frequentando efetivamente um curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

A jornada de atividade em Estágio Não-Obrigatório é definida de comum acordo entre a Instituição de Ensino, a Unidade Concedente e o aluno estagiário, devendo constar do Termo de Compromisso, ser compatível com as atividades escolares.

O aluno poderá realizar Estágio Não-Obrigatório a partir da segunda série do curso, desde que em área compatível com o curso de Engenharia de Alimentos, seguindo as normas da legislação vigente, excluindo somente a sistemática de avaliação.

O estagiário deve encaminhar à Instituição, em prazo não superior a seis meses, após encerrar o estágio, relatório das atividades desenvolvidas de acordo com o estabelecido no plano de Estágio, com vista obrigatória da Unidade Concedente.

10.3. Convênios, Termos de Acordo de Cooperação ou outros

Em casos de necessidade poderão ser realizados convênios, termos de cooperação, entre outros, desde que atenda a legislação vigente e as normas e regulamentos dispostos pela Divisão de Estágio (ETG), setor ligado a Pró-Reitoria de Ensino da Universidade Estadual de Maringá.

O estabelecimento de convênios e termos de cooperação serão estabelecidos visando estabelecer ações conjuntas entre instituições públicas e/ou privadas e o Curso de Engenharia de Alimentos, que promovam a melhoria da formação discente. Ao mesmo tempo essas parcerias visam auxiliar no intercâmbio de conhecimento entre discentes e profissionais do mercado.

11. Internato

-x-

12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

O componente Trabalho de Conclusão de Curso da Engenharia de Alimentos - Umuarama deverá ser realizado na quinta série do curso com carga-horária total de 68 horas-aula, sendo os princípios norteadores:

- I. desenvolvimento da capacidade intelectual, autônoma e permanente do aluno;
- II. formação específica voltada ao perfil do profissional eleito na área do conhecimento, campo do saber e profissão;
- III. composição do currículo por componentes curriculares com outras experiências de ensino/aprendizagem;
- IV. valorização de conhecimentos, habilidades e competências adquiridas fora do ambiente escolar;
- V. valorização do conhecimento inter e pluridisciplinar que amplie a ação do profissional;
- VI. fortalecimento da articulação da teoria com a prática, por meio da pesquisa, especificamente do trabalho de conclusão de curso.

A Resolução N.º 97/2018-CI/CTC (Anexo I) apresenta o regulamento do componente curricular do Trabalho de Conclusão do curso de Engenharia de Alimentos - Umuarama.

13. ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES - AAC's

Serão consideradas atividades acadêmicas complementares, em consonância com a Resolução CEP nº 021/1997, de 02/04/1997, aquelas que proporcionarem o enriquecimento curricular do ponto de vista científico e cultural. Essas atividades para serem reconhecidas precisam ser aprovadas pelo colegiado do curso.

A Resolução N.º 001/2022-ENA-CAU (Anexo II) estabelece a carga horária limite para reconhecimento de Atividades Acadêmicas Complementares (A.A.C), por atividade, aos alunos do curso de Engenharia de Alimentos - Umuarama.

13. UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO - Regulamento

As Atividades de Extensão Curricular devem ser executadas na forma de Programas, de Projetos de Extensão, de Projetos de Prestação de Serviços, de Cursos de Extensão e de Eventos de Extensão. Serão consideradas unidades curriculares de extensão, em consonância com a Resolução CEP nº 29/2021 as seguintes modalidades:

- I. Disciplinas da matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos cuja carga horária, em parte ou no todo, esteja vinculada à realização de Atividades de Extensão, totalizando 374 horas.
- II. Atividades de Extensão Curricular, dissociadas de disciplinas, totalizando 85 horas. A Resolução N.º 003/2022-ENA-CAU (Anexo III) estabelece a carga horária limite para reconhecimento de Atividades Curriculares de Extensão (U.C.E), por atividade, aos alunos do curso de Engenharia de Alimentos - Umuarama.

14. APOIO AO ALUNO

A coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos, contando com a infra-estrutura disponível na UEM, campus e sede, vem oferecendo apoio aos alunos do curso por diversas formas, visando o seu conforto físico e psicológico, com o propósito de melhorar o aproveitamento do curso.

O aluno com maior dificuldade conta com o Programa de Integração Estudantil (PROINTE), vinculado à GRE – Gabinete da Reitoria. No referido programa, as preceptorias têm como um dos objetivos oferecer auxílio, aos acadêmicos, em disciplinas das áreas de estatística, física, Matemática e química, indispensáveis ao bom desenvolvimento de seus estudos universitários, e busca consolidar e ampliar conhecimentos, enriquecendo experiências e ajudando os alunos a vencer obstáculos, favorecendo o sucesso do seu aprendizado (para posterior desenvolvimento no curso).

A Diretoria de Assuntos Comunitários da Pró-Reitoria de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários presta assistência aos alunos, e conjuntamente com a Pró-Reitoria de Ensino promove orientação sobre os diversos programas de apoio desenvolvidos pela Universidade, tais como:

Bolsa Trabalho

Este programa tem por finalidade possibilitar que o aluno realize estágio em atividades administrativas relacionadas ao seu curso na UEM, adquirindo novos conhecimentos, sendo remunerado pelas horas trabalhadas. O Programa é administrado pela Diretoria de Assuntos Comunitários, cujas inscrições são realizadas na primeira quinzena do período letivo.

Bolsa Monitoria

A atividade de monitoria visa atender os seguintes objetivos:

- oportunizar ao aluno monitor a experiência com o processo ensino-aprendizagem;
- auxiliar na execução dos programas para melhoria do aprendizado;
- servir como elo entre professores e alunos.

O aluno interessado no programa deve fazer sua inscrição no departamento pertinente, em época estabelecida em calendário acadêmico. O monitor bolsista recebe uma bolsa monitoria e certificado ao final, além de ter a carga horária desenvolvida registrada em seu histórico escolar como Atividade Acadêmica Complementar. O monitor voluntário, sem remuneração, tem direito ao certificado e implantação em histórico escolar da Atividade Acadêmica Complementar.

Bolsa Iniciação Científica e Bolsa Pesquisa

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação administra dois Programas de Iniciação Científica: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - Convênio CNPq/UEM e o Programa de Bolsa Pesquisa PPG/UEM, cujo objetivo é despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais entre acadêmicos integrantes do segundo ao penúltimo ano do curso, mediante sua participação em projetos de pesquisa. As bolsas são concedidas anualmente, por um período de 12 meses.

Bolsa - Ensino

Este programa tem por objetivo incentivar a participação de discentes em projetos de ensino, os quais recebem remuneração pelas horas desenvolvidas no projeto, cuja carga horária máxima a ser paga é de 8 horas semanais. O Programa é administrado pela Diretoria de Ensino de Graduação.

Bolsa - Extensão

O Programa Bolsa-Extensão, coordenado pela Diretoria de Extensão da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, tem por finalidade incentivar a participação do discente em atividades extensionistas, sob a orientação do professor integrante da carreira docente da UEM, tal atividade deve ser realizada através do desenvolvimento de projetos próprios ou mediante sua participação em projetos propostos pelos Departamentos. O processo de seleção à Bolsa-Extensão é realizado no início de cada ano letivo para acadêmicos atuantes em projetos de extensão no ano anterior.

Bolsa do Programa de Educação Tutorial - PET

O programa PET/CAPES destina-se a propiciar condições favoráveis para o desenvolvimento de atividades acadêmicas intensivas a grupos selecionados de alunos que demonstrem potencial, interesse e habilidades destacadas. Tem como objetivo o desenvolvimento de novas práticas pedagógicas, com maior atuação dos bolsistas, integrando os alunos com os discentes e docentes da Instituição e favorecendo, ainda, a integração das três dimensões que caracterizam as funções básicas da Instituição: ensino, pesquisa e extensão. O bolsista PET recebe uma bolsa mensal, da Secretaria de Educação Superior - SESu/MEC, durante o período em que o mesmo estiver vinculado ao Programa. É administrado pela Pró-Reitoria de Ensino.

Auxílio Alimentação

O Auxílio Alimentação é oferecido aos acadêmicos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, e consiste na concessão de refeições no Refeitório Universitário. As inscrições são efetuadas na Diretoria de Assuntos Comunitários - DCT, na primeira quinzena do período letivo, sendo necessários para a inscrição xérox dos comprovantes de renda familiar e dos documentos pessoais.

Refeitório Universitário

O Refeitório Universitário do Câmpus Umuarama tem horário de atendimento aos acadêmicos das 11h às 13h e das 18h às 19h30min, de segunda à sexta-feira.

Estudante Mensalista do Refeitório Universitário

Os acadêmicos que realizam uma ou duas refeições diariamente no RU podem utilizar-se deste benefício que os auxilia no orçamento, pois oferece um preço abaixo da categoria Estudante Avulso. Para adquirir os tickets desta categoria é necessária a apresentação do Registro Acadêmico.

Atendimento Psicológico

Caso o acadêmico enfrente alguma dificuldade para adaptar-se ou integrar-se ao seu curso ou a comunidade na qual convive, ou apresentar algum problema de origem psicológica ligado a si próprio, sua família, ou com pessoas de seu convívio, deve procurar a coordenação curso de Engenharia de Alimentos ou chefia do Departamento de Tecnologia para encaminhamento com a equipe de psicólogos disponíveis para esse atendimento. O deslocamento dos acadêmicos ao Câmpus Sede ocorre em veículo oficial previamente agendado, sendo que pode ocorrer o deslocamento da assistente social ao Câmpus Umuarama.

Programa de Prevenção e Tratamento ao Dependente Químico - PROVENT

A Diretoria de Assuntos Comunitários conta com um grupo de profissionais da saúde (médicos, psicólogos e assistentes sociais) que atende aos acadêmicos e servidores da UEM, com problemas de dependência química (álcool, tabagismo, maconha, cocaína, crack etc.). O programa oferece a todos os dependentes químicos, assistência necessária (física, mental e social), além do atendimento e orientação aos familiares. Este programa tem como objetivo, prevenir, identificar e encaminhar tratamento. Os estudantes são incentivados a procurarem a Diretoria indicando algum conhecido dentro da comunidade universitária com problema de dependência química, com o objetivo de lhe proporcionar uma qualidade melhor de vida. O Câmpus Umuarama conta com servidores treinados para atendimento a estas necessidades e com Equipe multiprofissional ligada a 12ª Regional de Saúde, também com treinamento. Caso necessário, ocorre o deslocamento dos acadêmicos ao Câmpus Sede em veículo oficial previamente agendado.

Serviço Social

Se a necessidade do acadêmico se enquadra como uma “questão social”, se está enfrentando alguma dificuldade ou problema e não sabe como ou a quem recorrer, a Diretoria de Assuntos Comunitários e a Unidade de Psicologia Aplicada (para familiares) conta com Assistentes Sociais, cujo objetivo é contribuir para com o atendimento das necessidades e expectativas dos acadêmicos, visando à melhoria da qualidade de vida e da produção acadêmica, através do exercício da cidadania. O deslocamento dos acadêmicos ao Câmpus Sede ocorre em veículo oficial previamente agendado.

Atendimento Médico

O serviço é oferecido pelo Pronto Atendimento da Prefeitura Municipal de Umuarama, sendo que o deslocamento dos discentes é efetuado com veículo oficial ou por veículo do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

Clínica Odontológica

A Clínica Odontológica, localizada no Câmpus Sede, presta atendimento odontológico à comunidade em geral, preferencialmente os mais carentes, em todas as áreas da odontologia. O atendimento ocorre inicialmente por inscrição em período previamente divulgado através de rádio, televisão e jornal, e, após por avaliação sócio-econômica e odontológica, passando a aguardar vaga, conforme a demanda existente. O deslocamento dos acadêmicos ao Câmpus Sede ocorre em veículo oficial previamente agendado.

Programa Interdisciplinar de Pesquisa e Apoio à Excepcionalidade - Propae

O Programa Interdisciplinar de Pesquisa e Apoio à Excepcionalidade (PROPAE) foi criado com o objetivo de possibilitar o encontro dos profissionais, a coordenação e a elaboração de atividades que levem ao fortalecimento da área de Educação Especial em nível institucional.

O PROPAE mantém uma Comissão Permanente de Apoio aos Alunos Portadores de Necessidades Especiais, com o objetivo de proporcionar as condições de permanência na UEM, de acadêmicos com necessidades especiais, buscando para tal, convênios com entidades como o Centro de Vida Independente (CVI), que vêm contribuindo com os trabalhos da comissão, seja através de assessoria, seja através do empréstimo de equipamentos especializados.

Os acadêmicos que necessitem dos serviços ofertados, que quiserem realizar trabalhos voluntários ou mesmo participar dos diversos projetos e grupos de estudos, podem procurar o PROPAE que funciona no Núcleo de Educação para o Trabalho da UEM.

Serviço de Assistência Judiciária - SAJ

O SAJ presta serviços gratuitos a pessoas carentes, em termos de orientação sobre questões judiciais.

Consultorias Júnior

São associações civis, sem fins lucrativos, constituída essencialmente por alunos de graduação, que prestam serviços de consultoria e desenvolvem projetos para empresas, entidades e sociedade em geral, nas áreas de atuação, sob supervisão de professores.

Tem como objetivos:

- proporcionar aos seus membros as condições necessárias para aplicação prática dos seus conhecimentos teóricos, relativos à área de formação profissional específica;
- assessorar a implantação de soluções indicadas para os problemas diagnosticados;
- intensificar o intercâmbio empresa-escola, facilitando a absorção dos futuros profissionais no mercado de trabalho;
- desenvolver o espírito empreendedor de seus membros e dar contribuição à sociedade via prestação de serviços nas suas áreas de atuação.

As Empresas Junior de Consultoria existentes na UEM têm surgido com o objetivo básico de proporcionar uma formação profissional aos alunos dos cursos de graduação, dando-lhes uma complementação prática e desenvolvendo-lhes a criatividade e a iniciativa, além de oferecer à sociedade, ao mesmo tempo, serviços de consultoria e assessoria em diversas áreas do conhecimento.

Cursos de Extensão

Por meio da Pró-Reitoria de Cultura, são desenvolvidos cursos, eventos e projetos de extensão universitária, propostos por discentes ou docentes, bem como cursos e atividades na área artística e cultural, bem como a produção artística através dos grupos pertencentes à Diretoria de Cultura.

Intercâmbios

A UEM, por meio de seu Escritório de Cooperação Internacional - ECI, oferece aos alunos oportunidade de participar de programas de mobilidade Estudantil.

14.1 Plano de Implantação (Regime de Dependência, Equivalências, entre outros)

O referido projeto político pedagógico (PPP) terá vigência a partir do ano de 2022, e não está prevista a adaptação dos acadêmicos ingressantes em anos anteriores ao referido PPP (salvo nos casos de solicitação do acadêmico). Resoluções específicas serão emitidas no âmbito do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos - Umuarama permitindo equivalência entre disciplinas do PPP proposto e atual. Em relação às disciplinas extintas e sem equivalência, as mesmas serão ofertadas até conclusão do curso pelos acadêmicos.

A tabela de equivalência de disciplinas do currículo atual para o novo currículo é apresentada a seguir:

Currículo Novo	Currículo Atual
Cálculo Diferencial e Integral I	Cálculo Diferencial e Integral I
Geometria Analítica	Geometria Analítica
Física Geral I	Física Geral I
Estatística	Estatística
Química Geral e Inorgânica	Química Geral e Inorgânica
Álgebra Linear	Álgebra Linear
Física Geral II	Física Geral II
Desenho Técnico	Desenho Técnico
Fundamentos de Programação	Fundamentos de Programação
Laboratório de Química Geral e Inorgânica	Laboratório de Química Geral e Inorgânica
Bioquímica I	Bioquímica I
Química Analítica	Química Analítica
Química Orgânica	Química Orgânica
Cálculo Diferencial e Integral II	Cálculo Diferencial e Integral II
Física Geral III	Física Geral III
Fundamentos da Engenharia de Alimentos	Introdução à Termodinâmica
Eletrotécnica Aplicada a Alimentos	Eletrotécnica Aplicada a Alimentos
Bioquímica II	Bioquímica II
Cálculo Diferencial e Integral III	Cálculo Diferencial e Integral III
Introdução Microbiologia de Alimentos	Introdução Microbiologia de Alimentos
Física Geral IV	Física Geral IV
Termodinâmica para Engenharia de Alimentos II	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos II
Cálculo Numérico	Cálculo Numérico
Mecânica dos Fluidos	Mecânica dos Fluidos
Transferência de Calor	Transferência de Calor
Transferência de Massa	Transferência de Massa
Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos I	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos I
Mecânica e Resistência dos Materiais	Mecânica e Resistência dos Materiais
Engenharia Bioquímica I	Engenharia Bioquímica I
Processos na Indústria de Alimentos I	Processos na Indústria de Alimentos I
Optativa I	Optativa I
Engenharia Bioquímica II	Engenharia Bioquímica II
Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos III	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos III
Processos na Indústria de Alimentos II	Processos na Indústria de Alimentos II
Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
Administração da Produção	Administração da Produção
Desenvolvimento de Novos Produtos	Desenvolvimento de Novos Produtos
Controle Estatístico de Qualidade	Controle Estatístico de Qualidade
Laboratório de Bioengenharia	Laboratório de Bioengenharia
Optativa II	Optativa II
Trabalho de Conclusão de Curso	Trabalho de Conclusão de Curso
Estágio Curricular Supervisionado	Estágio Curricular Supervisionado

15. ATIVIDADES DE TUTORIA/MONITORIA

O aluno com maior dificuldade contará com: Programa de Integração Estudantil (PROINTE), vinculado à GRE – Gabinete da Reitoria, e Programa de Monitoria Acadêmica, regulamentado pela Resolução nº 014/2009-CEP. No PROINTE, as Preceptorias têm como um dos objetivos oferecer auxílio, aos acadêmicos, em disciplinas das áreas de estatística, física, Matemática e química, indispensáveis ao bom desenvolvimento de seus estudos universitários, e busca consolidar e ampliar conhecimentos, enriquecendo experiências e ajudando os alunos a vencer obstáculos, favorecendo o sucesso do seu aprendizado (para posterior desenvolvimento no curso).

O Programa de Monitoria Acadêmica caracteriza-se pela realização de atividades sob orientação docente, e visa proporcionar assistência pedagógica aos alunos da graduação. Os monitores

(Bolsistas/Outrô) são Selecionados através de editais específicos e as atividades de monitoria proporcionam complementação de estudos, contribuindo para a diminuição da evasão e da reprovação por insuficiência de conteúdos. No curso de Engenharia de Alimentos – Umuarama é ofertada (desde o ano de 2016) monitoria remunerada para atender alunos matriculados nas disciplinas de Termodinâmica do segundo ano do curso.

16. MECANISMOS DE INTERAÇÃO DOCENTES/ALUNOS/TUTORES

A interação dos docentes com os alunos do Curso ocorre: 1) pela página do Departamento, na qual os alunos têm acesso aos e-mails dos docentes, a pesquisas desenvolvidas no Departamento, entre outras informações; 2) pela Secretaria Acadêmica Virtual (SAV) no endereço www.sisav.uem.br disponibilizado pelo Sistema Integrado de Gestão Acadêmica da Diretoria de Assuntos Acadêmicos (DAA). Neste site, especificamente no menu do aluno, o estudante do Curso pode consultar os planos de ensino e critérios de avaliação para as disciplinas, consultar notas e faltas, acessar planos de estudos para alunos em regime de dependência, entre outras informações didático-pedagógicas; 3) A interação dos docentes com os alunos pessoalmente por meio das salas de atendimento de cada professor e do coordenador do Curso. Diante de qualquer situação, os alunos podem diretamente se dirigir às salas de cada professor ou por intermédio do coordenador do Curso para resolver um problema de caráter pedagógico ou sanar dúvidas em relação ao Curso.

17. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E DA COMUNICAÇÃO - TICs DISPONÍVEIS

A UEM dispõe de equipamentos de multimídia, com data show e acesso à rede de internet, nas salas de aulas do Câmpus Umuarama. O Departamento de Tecnologia dispõe para o Curso de Engenharia de Alimentos, um Laboratório de informática - sala 10, bloco C, o qual apresenta 26 computadores que são utilizados principalmente nas disciplinas de Fundamentos da Computação e Algoritmos e Programação, mas também por outras disciplinas que utilizam os computadores como ferramenta didática, como Cálculo Numérico, Análise e Simulação Processos e Controle de Processos.

Os docentes dos cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos utilizam plataformas virtuais para complementar o conteúdo abordado em sala de aula, visando um melhor aproveitamento dos discentes, como por exemplo, a Plataforma Moodle e o Google Classroom.

O acervo bibliográfico do campus pode ser consultado através da biblioteca virtual ou pelo aplicativo Sophia (que é disponibilizado de forma gratuita).

Os acadêmicos tem disponibilidade de acesso à internet wi-fi da UEM em todo o Câmpus Universitário, utilizando seus próprios notebooks.

18. MATERIAL DIDÁTICO INSTITUCIONAL

O Material Didático Institucional pode ser consultado no site: www.bce.uem.br.

19. ACOMPANHAMENTO E INCENTIVO AO ALUNO EGRESSO

O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos - Umuarama acompanha seus egressos por meio de formulário eletrônico para levantamento de informações, o qual é encaminhado periodicamente aos egressos.

Além disso, realiza eventos de extensão que objetiva permitir o relato dos egressos de sua atuação profissional e maior contato desses com os discentes do curso, conforme estabelece estabelecido no Art. 6º § 10º e 11º da Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia).

20. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

A Resolução CONAES nº 01, de 17 de junho de 2010, define, em seu Artigo 1º, como “um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso”.

A estrutura da Universidade Estadual de Maringá, previa o acompanhamento do projeto pedagógico do curso pelo Conselho Acadêmico do Curso, que exercia a coordenação didática do projeto, conforme disposto nos Artigos 56 e 59 do seu Regimento Geral.

Segundo o Parecer da CONAES nº 04, de 17 de junho de 2010, o Núcleo atua no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso, e alerta que as instituições não deverão confundir as atribuições dele com as do Colegiado do Curso, tendo em vista que o Colegiado tende a “ter um papel administrativo muito forte”, resolvendo questões como “a definição das necessidades de professores”, emitindo atestados, e ainda “passando pela administração ou acompanhamento do processo de matrícula”. Observe-se, no entanto, que na UEM estas funções administrativas são de

~~Uma competência do Conselho Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos~~ conforme estabelece o Artigo 60 do Regimento Geral, ficando restritas ao Conselho Acadêmico as atribuições de acompanhamento e avaliação do projeto pedagógico do Curso.

Desta forma, a UEM tem previsto o envolvimento de seu corpo docente em uma atuação específica no processo de concepção e consolidação de seus cursos de graduação, como requer a CONAES por meio de seus Conselhos Acadêmicos de Curso.

Contudo, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade decidiu por instituir o Núcleo Docente Estruturante na UEM, como requer a CONAES, o que se deu por meio da Resolução CEP nº 029/2013. O Conselho Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos, Câmpus de Umuarama, por sua vez, regulamentou o NDE por meio da Resolução nº 002/2014 – ENA-CAU (Anexo IV) e a Resolução 001/2020-ENA-CAU (Anexo V) indica os membros para o triênio 2020-2023, quais sejam:

1. Camila da Silva (presidente);
2. Barbara Daniele Almeida Porciuncula
3. Beatriz Cervejeira Bolanho Barros
4. Fernando Rodrigues de Carvalho
5. Juliana Scanavacca
6. Larine Kupski

21. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL DO PROJETO PEDAGÓGICO

O acompanhamento e a avaliação do projeto pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos, bem como de sua matriz curricular, será realizado periodicamente nas reuniões do NDE/ENA-CAU que ocorrerão no mínimo uma vez por semestre. Assim, será possível avaliar possíveis reajustes e futuras reformulações do currículo, considerando o contexto do curso, o perfil do ingressante, objetivos do curso e alcance dos mesmos, índice de evasão e reprovação, dentre outros.

Também será avaliado periodicamente nas reuniões do NDE/ENA-CAU os índices obtidos pelo curso no sistema nacional de avaliação, bem como os dados fornecidos pela Comissão Própria de Avaliação - CPA, da UEM.

Por fim, quando houver processo de reconhecimento e renovação de reconhecimento do curso, será avaliado o cumprimento de exigências da comissão avaliadora, visando a realização de possíveis adequações e/ou melhorias.

Além da competência do NDE/ENA-CAU de realizar esse processo de avaliação do projeto pedagógico, algumas discussões para a melhoria do curso ou resolução de problemas, também poderão ser realizadas em outros órgãos, como o Conselho Acadêmico do Curso, o Departamento de Tecnologia e em reuniões a serem promovidas com os discentes do curso

22. INFRAESTRUTURA E RECURSOS BÁSICOS

O Câmpus Regional de Umuarama – Centro de Tecnologia conta com biblioteca própria, refeitório universitário e blocos didáticos com salas de aulas e laboratórios. Os acadêmicos tem disponibilidade de acesso à internet wi-fi em todo o Câmpus Universitário. O Câmpus dispõem de espaço de convivência e circulação para os discentes e docentes.

22.1 Expansão do Corpo Docente

Categoria	C/H	Deptº	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5	Ano 6	TOTAL
Auxiliar									
Assistente									
Adjunto									
TOTAL									

Professor Visitante: Resolução CEP nº 086/1993 e Resolução CAD nº 467/2002

Concurso Público - Regulamento: Resolução COU nº 017/2015

Regime de Trabalho Docente: Resolução CAD 070/2017 e alterações

Translado docente inter câmpus: Resolução CAD nº336/2007

Serviço Voluntário : Resolução CAD nº 670/1999

UEM 2022 - Plano de Expansão do Corpo Técnico

Categoria	C/H	Deptº	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5	Ano 6	TOTAL
TOTAL									

22.3. Laboratórios para o Curso/Currículo

Nome do Laboratório	Código	Ano do Currículo	Alunos/Turma	Existente		À construir	
				Nº	(M ²)	Nº	(M ²)
Laboratório de Bioquímica	SALA 4	1º	20/2	1	114,9		
Laboratório de Química	SALA 5	1º	20/2	1	114,9		
Laboratório de Microbiologia Básica	SALA 3	1º	20/2	1	96		
Laboratório de Física	SALA 2	1º	20/2	1	96		
Laboratório de Engenharia de Alimentos I	LEA 1	4º	20/2	1	47,97		
Laboratório de Engenharia de Alimentos II	LEA 2	5º	20/2	1	73,24		
Laboratório de Desenvolvimento de Processos e Produtos	LDPP	5º	20/2	1	51,52		
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	LMA	2º	20/2	1	70,80		
Laboratório de Termodinâmica e Química de Alimentos	LTQA	2º e 4º	20/2	1	86,17		
Laboratório de Análise Físico-química de Alimentos	LAFQ	3º	20/2	1	47,40		
Laboratório de Análise Sensorial	LAS	3º	20/2	1	44,69		
Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal	LPOV	3º	20/2	1	107,80		
Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal	LPOA	2º	20/2	1	107,68		
Cozinha Experimental	CE	3º	20/2	1	46,2		

22.4. Equipamentos para o Curso/Currículo

Descrição do Equipamento	Ano do Currículo	Quantidade	
		Existente	Adquirir
Laboratório de Bioquímica			
BOMBA DE VÁCUO E AR PRISMATEC	2º	1	
Phmetro DE BANCADA	2º	2	
DEIONIZADOR 50 L	2º	2	
AGITADOR MAGNETICO C/ AQUECIMENTO	2º	2	
BALANCA ANALITICA GEHAKA BG440	2º	1	
PLACA AQUECEDORA NOVA ETICA	2º	1	
AGITADOR MAGNETICO	2º	4	
BANHO-MARIA 160 TUBOS - LOGEN	2º	1	
CENTRIFUGA COROA HORIZONTAL ITR	2º	1	
EVAPORADOR ROTATIVO A VÁCUO	2º	1	
MANTA AQUECEDORA	2º	3	
FOGAREIRO ELÉTRICO P/LABORATÓRIO	2º	1	
ESPECTROFOTOMETRO FEMTO 700	2º	1	
Laboratório de Química			
BALANCA DIGITAL ELETRÔNICA BG 440	1º e 2º	3	
MUFLA QUIMIS	1º e 2º	1	
AGITADOR MECANICO P/BAIXA VISCOSIDADE	1º e 2º	1	
BOMBA DE VÁCUO	1º e 2º	2	
REFRIGERADOR 360 L CONSUL	1º e 2º	1	
MEDIDOR DE PH BANCADA -MPA-210 C/1MS	1º e 2º	17	
PEAGÂMETRO PORTÁTIL - LUCADEMA	1º e 2º	2	
TURBIDÍMETRO MICROPROCESSADO - LUCADEMA	1º e 2º	1	
MANTA AQUECEDORA	1º e 2º	6	
EVAPORADOR ROTATIVO A VÁCUO - MARCONI	1º e 2º	1	
AGITADOR DE TUBOS PHOENIX	1º e 2º	2	
BALANÇA ELETRÔNICA - MARTE	1º e 2º	1	
CHAPA AQUECEDORA FISATOM	1º e 2º	1	

PLACA AQUECEDORA	1º e 2º	3	
BOMBA DE VÁCUO E AR - PRISMATEC	1º e 2º	2	
CONDUTIVÍMETRO TECNAL TEC-4MP	1º e 2º	1	
BANHO-MARIA DE 8 BOCAS	1º e 2º	1	
KIT PENEIRAS GRANULOMÉTRICAS GRANUTEST	1º e 2º	1	
OSMOSE REVERSA GEHAKA (2017)	1º e 2º	1	
BALANCA ANALITICA	1º e 2º	4	
AGITADOR MAGNETICO	1º e 2º	4	
CONDUTIVÍMETRO PORTÁTIL TECNOPON	1º e 2º	3	
ESTUFA DE ESTERILIZACAO E SECAGEM	1º e 2º	1	
BLOCO DIGESTOR MARCONI	1º e 2º	1	
BANHO TERMOSTATIZADO MARCONI	1º e 2º	1	
CENTRÍFUGA METROTERM	1º e 2º	1	
Laboratório de Microbiologia Básica			
ESTUFA ANALÓGICA DE ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM 147 LITRO	2º	1	
DEIONIZADOR 50 L/H	2º	1	
DESTILADOR DE ÁGUA 4 L/H GEHAKA	2º	1	
FORNO DE MICROONDAS 32 L LG	2º	1	
BALANÇA ANALÍTICA	2º	1	
AUTOCLAVE VERTICAL LOGEN	2º	1	
AGITADOR DE TUBOS PHOENIX	2º	3	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	2º	1	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	2º	1	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	2º	1	
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO MALLORY	2º	2	
JARRA ANAERÓBICA	2º	2	
AGITADOR MAGNETICO S/AQUECIMENTO	2º	3	
CONTADOR DE COLÔNIAS DIGITAL - PHOENIX	2º	3	
CONTADOR DE COLONIAS	2º	2	
BANCADA DE FLUXO LAMINAR VERTICAL - FILTERFLUX	2º	1	
REFRIGERADOR 360 L CONSUL	2º	1	
BANHO METABÓLICO - SOLAB	2º	1	
MICROSCÓPIO BINOCULAR OPTON TIM 2008	2º	1	
MICROSCOPIO BIOLOGICO BINOCULAR - PHOTONICS BIO2-SSI	2º	5	
ESTUFA BACTERIOLÓGICA LOGEN	2º	2	
BANHO MARIA P/ TUBOS LOGEN	2º	1	
MICROCOMPUTADOR	2º	1	
BARRILHETE 30 L PERMUTION	2º	1	
JARRA ANAERÓBICA (PEQUENA)	2º	1	
REFRIGERADOR CONSUL	2º	1	
AUTOCLAVE 18 L LOGEN	2º	1	
Laboratório de Física			
KIT DIDÁTICO P/ELETRICIDADE C/POTENCIÔMETRO	1º e 2º	3	
APARELHO P/ DETERMINACAO DE PONTO DE FUSAO	1º e 2º	2	
AMPLIFICADOR DE ÁUDIO 55 W - BRAX	1º e 2º	3	
BALANÇA SUPERINOX 5 KG BALMAK	1º e 2º	2	
MULTÍMETRO DIGITAL DT830D LEE	1º e 2º	7	
MULTÍMETRO DIGITAL FOXLUX	1º e 2º	2	
GERADOR DE SINAIS COM AMPLIFICADOR BRAX	1º e 2º	1	
MULTÍMETRO DIGITAL GC	1º e 2º	2	
MULTÍMETRO DIGITAL HYX	1º e 2º	3	
MICROONDAS BRASTEMP	1º e 2º	1	
BALANÇA ANALÍTICA	1º e 2º	2	
APARELHO RAIOS X	1º e 2º	1	
QUADRO TRIGONOMÉTRICO	1º e 2º	3	
CALORÍMETRO	1º e 2º	1	
KIT EXPERIMENTAL	1º e 2º	4	
KIT DE ÓTICA	1º e 2º	2	
OSCIOSCÓPIO DIGITAL	1º e 2º	2	
MULTÍMETRO	1º e 2º	16	
Laboratório de Engenharia de Alimentos I			
ESTUFA C/CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO	3º e 5º	1	

BANHO MARIA NOVA ÉTICA	3°	1	
AGITADOR MAGNETICO S/AQUECIMENTO	3°	3	
Laboratório de Engenharia de Alimentos II			
ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO	4° e 5°	1	
AUTOCLAVE VERTICAL 225 L	5o ano	1	
AGITADOR MAGNETICO	5o ano	4	
BALANÇA ANALÍTICA - SHIMADZU	4° e 5°	1	
BANHO METABÓLICO - SOLAB	4° e 5°	1	
SISTEMA DE OSMOSE REVERSA - PERMUTION	4° e 5°	1	
FERMENTADOR BIORREATOR-TECNAL TEC-BIO 4,5 VI	4° e 5°	1	
BATERIA DE EXTRAÇÃO 06 PROVAS	4° e 5°	1	
BATERIA DE AQUECIMENTO P/EXTRATORES	4° e 5°	1	
SISTEMA DE FILTRAÇÃO DE FIBRA BRUTA	3°	1	
MICRODESTILADOR DE ALCOOL SOLAB SL77	4° e 5°	1	
ESTUFA À VÁCUO SOLAB SL104/27	4° e 5°	1	
BOMBA CENTRIFUGA	4° e 5°	1	
Laboratório de Desenvolvimento de Processos e Produtos			
INCUBADORA REFRIGERADA C/ AGITAÇÃO	3° e 5°	2	
AGITADOR MECÂNICO C/CONVERSO, tipo Turrax	5°	1	
ANALISADOR DE TEXTURA TA-XT21 STABLE	5°	1	
BALANÇA ANALÍTICA MARK 210 A	5°	1	
DIGESTOR P/ DETERMINAÇÃO FIBRA BRUTA	5°	1	
AGITADOR MAGNETICO MACRO	5°	1	
Laboratório de Microbiologia de Alimentos			
INCUBADORA DE BOD - 334 L - TECNAL	3° e 5°	1	
AUTOCLAVE VERTICAL 50 L LOGEN	3° e 5°	2	
ESTUFA BACTERIOLOGICA LOGEN	3° e 5°	2	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	3° e 5°	1	
BANHO-MARIA MICROPROCESSADO	3° e 5°	2	
CONTADOR DE COLÔNIAS DIGITAL - PHOENIX	3° e 5°	3	
JARRA ANAERÓBICA	3° e 5°	4	
MICROSCÓPIO BINOCULAR OPTON TIM 2008	3° e 5°	3	
CONTADOR DE COLÔNIAS	3° e 5°	3	
AUTOCLAVE VERTICAL 18 L	3° e 5°	1	
ESTUFA DE ESTERILIZACAO E SECAGEM	3° e 5°	2	
AGITADOR MAGNETICO	3° e 5°	1	
STOMACHER MARCONI	3° e 5°	1	
FORNO DE MICROONDAS ELECTROLUX	3° e 5°	1	
ESTUFA BACTERIOLÓGICA LOGEN	3° e 5°	3	
PIPETADOR AUTOMÁTICO KASVI	3° e 5°	1	
ESTEREOMICROSCOPIO - TECNIVAL SQF-F	3° e 5°	1	
MICROSCÓPIO BINOCULAR OPTON TIM 2008	3° e 5°	5	
BALANCA DIGITAL ELETRÔNICA BG 440	3° e 5°	1	
BANCADA DE FLUXO LAMINAR	3° e 5°	1	
AGITADOR DE TUBO VORTEX - PHOENIX	3° e 5°	4	
Laboratório de Desenvolvimento de Processos e Produtos Animal			
FREEZER VERTICAL 231 L CONSUL	4° e 5°	1	
CENTRIFUGA MICROPROCESSADA QUIMIS Q222TM1	4° e 5°	1	
BALCÃO C/03 PORTAS	4° e 5°	3	
INCUBADORA REFRIGERADA C/ AGITAÇÃO	4° e 5°	1	
BALCAO COM TAMPO E TRES PORTAS	4° e 5°	1	
MESA PARA MICROCOMPUTADOR	4° e 5°	2	
MESA DE MADEIRA C/ 03 GAVETAS	4° e 5°	1	
LAVADORA ULTRA-SÔNICA ULTRONIQUE	4° e 5°	1	
CADEIRA ESTOFADA SIMPLES	4° e 5°	1	
CONDICIONADOR DE AR SPLIT 12000 QF GREE	4° e 5°	1	
ARMÁRIO 2 PORTAS	4° e 5°	2	
SUPORTE UNIVERSAL PARA BURETA	4° e 5°	2	
MESA PARA REUNIÃO BEGE 2,0X1,0	4° e 5°	1	
BANHO ULTRATERMOSTATIZADO MARCONI	4° e 5°	2	
BARRILHETE 10 L MAXLABER	4° e 5°	1	
SISTEMA P/ DETERMINAÇÃO GORDURA MARCONI	4° e 5°	1	

AGITADOR MECÂNICO C/CONVERSO	4° e 5º	1	
INCUBADORA REFRIGERADA COM AGITAÇÃO	4° e 5º	1	
CRONOMETRO DIGITAL CRONOBIO SW2018	4° e 5º	1	
MICROCOMPUTADOR ATHLON XP 2.0	4° e 5º	1	
MONITOR LED 18,5 AOC E950SWN	4° e 5º	1	
BALANÇA ANALÍTICA MARK 210 A	4° e 5º	2	
VALVULA PROPORCIONAL P/REATOR- TECNAL TEC-BIO VP	4° e 5º	1	
MICRO ULTRA CENTRÍFUGA HITACHI	4° e 5º	1	
CÂMARA FRIA 220V	4° e 5º	2	
CUTER 220V (01 CAIXA GERAL P TRÊS)	4° e 5º	1	
TAMBLER 220V	4° e 5º	1	
COZEDOR DE PRESUNTO 220V	4° e 5º	1	
REFRIGERADOR 110V	4° e 5º	1	
FREEZER	4° e 5º	1	
FOGÃO INDUSTRIAL	4° e 5º	1	
PASTEURIZADOR	4° e 5º	2	
IOGURTEIRAS	4° e 5º	1	
DESNATADOR	4° e 5º	1	
SERRA FITA PARA CORTAR CARNE	4° e 5º	1	
CRONOMETRO DIGITAL CRONOBIO SW2018	4° e 5º	2	
BATEDEIRA DE MATEIGA	4° e 5º	1	
FRACIONADEIRA	4° e 5º	1	
TANQUE DE AÇO INOXIDÁVEL PARA QUEIJOS	4° e 5º	3	
TACHO PARA REQUEIJÃO E DOCE DE LEITE	4° e 5º	1	
MESA DE INOX	4° e 5º	1	
Laboratório de Termodinâmica e Química dos Alimentos			
ESTUFA C/CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO	3°	1	
OSMOSE REVERSA P/PURIFICAÇÃO DE ÁGUA-SPRINGWAY N°09120029	3°	1	
CAPELA P/ EXAUSTÃO DE GASES	3°	1	
EVAPORADOR ROTATIVO A VÁCUO	3°	1	
DETERMINADOR DE FIBRA - TECNAL TE149	3°	1	
BALANÇA ANALÍTICA	3°	1	
BALANÇA SEMI-ANALÍTICA	3°	3	
BOMBA PERISTALTICA 04 CANAIS- MILAN BP600	3°	1	
AGITADOR MAGNÉTICO - GEHAKA	3°	3	
BANHO MARIA NOVAETICA	3°	1	
HOMOGENEIZADOR, DESINTEGRADOR E EMULSIFICADOR	3°	1	
Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos			
MANTA AQUECEDORA	3°	6	
BANHO TERMOSTATIZADO	3°	1	
BALANÇA SEMI-ANALÍTICA SHIMADZU VX420H N°D446211246	3°	1	
AGITADOR DE TUBO VORTEX - PHOENIX	3°	1	
DIGESTOR P/ DETERMINAÇÃO FIBRA BRUTA - MARCONI	3°	1	
AGITADOR MAGNETICO	3°	1	
FORNO MUFLA MICROPROCESSADO	3°	1	
BOMBA DE VÁCUO MOD. 131 LOGEN	3°	1	
PLACA AQUECEDORA EM ALUMINIO MOD. 503	3°	1	
DETERMINADOR DE UMIDADE INFRA VERMELHO-BEL TOP RAY	3°	1	
BLOCO DIGESTOR EM ALUMÍNIO	3°	1	
ESTUFA DE ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM	3°	1	
ESPECTROFOTOMETRO FEMTO 700 PLUS	3°	1	
CRIOSCÓPIO ELETRÔNICO DIGITAL- ITR MK540 FLEX PORTÁTIL	3°	1	
DESTILADOR P/ DETERMINAÇÃO DE NITROGENIO	3°	1	
MOINHO ANALÍTICO 50 ML	3°	1	
SUPORTE UNIVERSAL PARA BURETA	3°	2	
DESSECADOR DE VIDRO À VÁCUO	3°	2	
REDUTEC MARCONI	3°	1	
PHMETRO GEHAKA	3°	1	
Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal			
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS	4° e 5º	4	
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO	4° e 5º	5	

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAP. 2 L - METVISA	4° e 5°	3	
BATEDEIRA DOMÉSTICA - BRITÂNIA	4° e 5°	4	
DESIDRATADOR/DEFUMADOR	4° e 5°	1	
FORNO TURBO ELÉTRICO	4° e 5°	1	
SELADORA DE SAQUINHOS	4° e 5°	1	
ILUMINADOR ELÉTRICO DE INSETOS	4° e 5°	1	
SELADORA A VÁCUO	4° e 5°	2	
MOINHO DE PÃO - PROGÁS	4° e 5°	1	
MICROMOINHO P/GRAOS	4° e 5°	1	
CAPELA P/ EXAUSTÃO DE GASES	4° e 5°	1	
MOINHO DE ROTOR SOLAB SL31	4° e 5°	1	
MOEDOR E EXTRUSOR DE MASSAS FRESCAS	4° e 5°	1	
BALANCA ELETRÔNICA C&F MOD. P-6	4° e 5°	1	
FOGAO A GAS C/ 04 BOCAS INDUSTRIAL	4° e 5°	2	
RECRVADEIRA SEMI AUTOMÁTICA-MACANUDA RM-AS	4° e 5°	1	
CENTRÍFUGA INDUSTRIAL	4° e 5°	1	
TACHO PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E REQUEIJÃO	4° e 5°	1	
FREEZER HORIZONTAL 420 L CONSUL	4° e 5°	1	
REFRIGERADOR 340 L CONSUL	4° e 5°	1	
FREEZER VERTICAL 260 L ELECTROLUX	4° e 5°	1	
MODELADORA DE PÃES - BRAESI	4° e 5°	1	
MASSEIRA ESPIRAL	4° e 5°	1	
SELADORA DE BANDEJA	4° e 5°	1	
FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA - PROGÁS	4° e 5°	1	
FATIADOR ELÉTRICO DE PÃES - PROGÁS	4° e 5°	1	
FRITADEIRA INOX A GÁS - ÁGUA E ÓLEO - 12 L	4° e 5°	1	
DIVISORA DE MASSA - TORFER	4° e 5°	1	
CÂMARA P/CRESCIMENTO DE PÃES	4° e 5°	1	
CILINDRO PARA MASSA	4° e 5°	1	
ILUMINADOR ELÉTRICO DE INSETOS	4° e 5°	1	
BALANCA ELETRÔNICA	4° e 5°	1	
BOMBA CENTRÍFUGA P/EXTRAÇÃO FLUÍDOS	4° e 5°	1	
AGITADOR DE PENEIRAS C/ BATIDA INTERMITENTE	4° e 5°	1	
ESPREMEDOR INDUSTRIAL DE FRUTAS CÍTRICAS	4° e 5°	3	
FRITADEIRA ELÉTRICA MONDIAL	4° e 5°	1	
CENTRIFUGA CAPOHBACH	4° e 5°	1	
CAMARA FRIGORIFICA	4° e 5°	2	
Cozinha Experimental			
FORNO ELETRICO MILLER	3°	1	
FOGAO A GAS C/ 06 BOCAS DUPLAS - MACANUDA	3°	1	
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAP. 2 L - METVISA	3°	1	
FORNO DE MICROONDAS ELECTROLUX	3°	1	
LIQUIDIFICADOR BRITANIA ELETRONIC FLTER 110V	3°	1	
MULTIPROCESSADOR CADENCE BLENDER BLD-300 110V	3°	1	
BALANÇA ELETRÔNICA - MARTE	3°	1	
REFRIGERADOR 320 L DAKO	3°	1	
COIFA EM INOX 2,0X3,0	3°	1	

22.5. Espaço Físico para o Curso/Currículo

Sala (Campus Regional de Umuarama – Centro de Tecnologia)	Características			Alunos/ Turma	Turmas/ Semana
	Ano	Área (m ²)	Existente À construir		
Sala 9B – Bloco A	1°	96		40/1	1/1
Sala 12 – Bloco A	2°	96		40/1	1/1
Sala 14 – Bloco A	3°	48		40/1	1/1
Sala 9A – Bloco A	4°	48		40/1	1/1
Sala 7 – Bloco A	5°	96		40/1	1/1

22.6. Laboratórios Específicos do Curso

Laboratório de Engenharia de Alimentos I
Laboratório de Engenharia de Alimentos II
Laboratório de Desenvolvimento de Processos e Produtos
Laboratório de Microbiologia de Alimentos
Laboratório de Termodinâmica e Química de Alimentos
Laboratório de Análise Físico-química de Alimentos
Laboratório de Análise Sensorial
Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal
Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal
Cozinha Experimental

22.7. Biblioteca: Bibliografia Básica e Complementar

O Câmpus Regional de Umuarama – Centro de Tecnologia conta com biblioteca própria com horário de funcionamento das 7h30 às 22h. O acervo bibliográfico pode ser consultado através da biblioteca virtual ou pelo aplicativo Sophia (que é disponibilizado de forma gratuita).. Na avaliação externa (realizada no ano de 2015) para reconhecimento do curso, a avaliadora destacou que: O espaço físico da biblioteca permite o uso para leitura individual e trabalhos em grupo, bem como acesso à internet pelo sistema de consulta às bibliotecas virtual, o número de exemplares para bibliografia básica é adequado, no entanto, indica a necessidade de aumentar o número de exemplares para bibliografia complementar. O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Departamento de Tecnologia prevê a aquisição de livros e reposição de acervo e desta forma, o número de exemplares para bibliografia complementar vem sendo adequado.

23. Processo Seletivo de Ingresso, Implantação e Regularidade (Para EAD e Projetos vinculados a Programas)

- X -