



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO E PESQUISA**

RESOLUÇÃO Nº 2.843, DE 5 DE SETEMBRO DE 2001.

Define o Currículo Pleno do Curso de Engenharia de Alimentos.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe conferem o Estatuto e o Regimento Geral, em cumprimento à decisão da Colenda Câmara de Ensino de Graduação (Parecer nº 009/01), em sessão realizada no dia 14.02.2001, de acordo com a delegação de competência do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa, contida na Resolução Nº 2.667-Consep, de 1º de outubro de 1999, com o que dispõe a Resolução Nº 2.792-Consep, de 12 de junho de 2001, e com os autos do Processo nº 018976/2000-UFPA, promulga a seguinte

RESOLUÇÃO :

Art.1º O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos tem como objetivo formar engenheiros com o domínio de conteúdos técnico-científicos e profissionais suficientes para absorver e desenvolver novas tecnologias, somadas a conhecimentos multidisciplinares que estimulem a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.

Art. 2º O currículo do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos compreenderá o Núcleo de Conteúdos Básicos, o Núcleo de Formação Profissional Geral, o Núcleo de Formação Profissional Específica e o Núcleo de Formação Profissional Complementar.

§1º - O Núcleo de Conteúdos Básicos e o Núcleo de Formação Profissional Geral visam dar ao aluno uma sólida formação em física, química e matemática, além de conhecimentos de informática e de Engenharia.

§ 2º - O Núcleo de Formação Profissional Específica visa a qualificação do Engenheiro de Alimentos para a obtenção das seguintes habilidades:

- a) aplicar conhecimentos matemáticos científicos, tecnológicos e instrumentais à Engenharia de Alimentos;
- b) planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos da indústria de alimentos e correlatas;
- c) projetar, conduzir experimentos e interpretar resultados para avaliar e monitorar produtos e processos da indústria de alimentos;
- d) supervisionar a operação e a manutenção de sistemas produtivos na indústria de alimentos;
- e) desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas na produção de alimentos;
- f) avaliar o impacto das atividades da Engenharia de Alimentos no contexto social e ambiental;
- g) avaliar a viabilidade econômica de projetos.

§ 3º - O Núcleo de Formação Complementar tem como objetivo dotar o Engenheiro de Alimentos das seguintes habilidades;

- a) desenvolver pesquisa para elaboração de novos produtos e processos;
- b) atuar em equipes multidisciplinares;
- c) ser capacitado para continuar a evolução.

Art. 3º Para a integralização do Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos o aluno deve concluir no mínimo 3.720 horas, assim distribuídas:

- a) 1350 horas em disciplinas do Núcleo de Conteúdos Básicos ;
- b) 720 horas em disciplinas do Núcleo de Formação Profissional Geral;

c) 1110 horas em disciplinas do Núcleo de Formação Profissional Específica;

d) 540 horas em atividades curriculares do Núcleo de Formação Complementar, incluindo-se aí 180 horas de Estágio Supervisionado e 90 horas de Trabalho de Conclusão de Curso;

Parágrafo Único – Nas atividades curriculares do Núcleo de Formação Complementar, até três créditos, correspondentes a uma carga horária de 90 horas, poderão ser computados através da comprovação de estágios extracurriculares, 1 ano de bolsas de monitoria, de iniciação científica, de extensão ou bolsistas do Programa de Educação Tecnológica (PET), correspondendo a um créditos cada atividade.

Art. 4º O tempo de duração do curso é de cinco anos letivos.

Art. 5º A Integralização Curricular obedecerá o disposto no Regime Didático Seriado Semestral, com a disposição das atividades curriculares referentes aos dez períodos letivos normais.

Art. 6º O Estágio Supervisionado terá a duração de no mínimo 180 horas, na forma e oportunidade estabelecidas pelo Colegiado.

Art. 7º O aluno deverá apresentar um Trabalho de Conclusão de Curso, nas formas e critérios definidas em regulamentação específica do Colegiado do Curso.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

Reitoria da Universidade Federal do Pará, em 5 de setembro de 2001.

Prof. Dr. Alex Bolonha Fiúza de Mello
Reitor
Presidente do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

ANEXO 1 - Desenho Curricular do Curso

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

Núcleo	Dimensão	Atividade Curricular	C.H.T	C.H. P
I. Formação Básica	Matemática	Cálculo I	90	-
		Cálculo II	90	-
		Cálculo III	60	-
	Física	Estatística para Experimentalistas	60	-
		Física Fundamental I	60	-
		Física Fundamental II	60	-
		Física Fundamental III	60	-
		Laboratório Básico I	-	60
		Química	Química Geral Teórica I	60
	Química Geral Teórica II		60	-
	Química Geral Experimental I		-	45
	Fen.	Fenômenos de Transporte I	30	30
	Transporte	Inform. Aplicada a Eng. de Alimentos	30	30
	Informática	Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente	30	-
	C. Ambiente	Ambiente	30	30
	Expressão Gráfica	Desenho Técnico I		
			60	-
	Metod. Científica e Tecnológica	Planej. Exp. Aplicado a Eng. de Alimentos	60	-
			60	-
	Eletricidade	Introdução a Eletricidade	75	-
		Resistência dos Materiais	60	-
	Aplic. Mec. do Sólidos	Administração Gerencial	60	-
		Economia para Engenheiro		
	Administração Economia	Higiene e Legislação de Alimentos	60	-
	Humanidades	Materiais para Equipamentos de Processos Alimentícios		
	Ciência e Tecn. dos Materiais			
SUBTOTAL DO NÚCLEO (1350)			1155	195

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

Núcleo	Dimensão	Atividade Curricular	C.H.T	C.H. P	
II. Formação Profissional Geral	Bioquímica	Bioquímica de Alimentos I	30	30	
	Físico-química	Termodinâmica Química Teórica	75	-	
	Microbiologia	Microbiologia de Alimentos I	30	30	
	Oper. Unitárias	Transferência de Calor e Massa	60	-	
	Processos	de	Processamento de Alimentos	30	60
			Mod. e Simul. de Processos em Alimentos	60	
	Controle de Qualidade	de	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	30	30
			Química Analítica	60	-
	Química Orgânica	e	Química Analítica Quantitativa	60	-
			Estrutura e Reatividade dos Compostos Orgânicos	45	30
	Reatores Quím. e Bioquímicos	e	Engenharia Bioquímica	60	-
			Termodinâmica Aplicada a Engenharia de Alimentos	60	-
	Termodinâmica Aplicada				
SUBTOTAL DO NÚCLEO (720 H)			540	180	

III. Formação Profissional Específica	Bioquímica de Alimentos	Bioquímica de Alimentos II	30	30	
		Bioquímica de Alimentos III	30	30	
	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos II	30	30	
		Operações Unitárias	Op. Unit. na Engenharia de Alimentos I	60	30
	Operações Unitárias	de	Op. Unit. na Engenharia de Alimentos II	60	30
				60	-

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

		Op. Unit. na Engenharia de Alimentos III	30	30
	Engenharia e Tecnologia de Alimentos	Planej. e Projeto de Indústria de Alimentos I	60	-
		Planej. e Projeto de Indústria de Alimentos II	60	-
		Instalações Industriais	30	45
		Calor e Frio no Processamento de Alimentos	30	-
	Controle de Qualidade	Fundamentos da Eng. de Alimentos	45	-
		Princípios de Tecnologia de Alimentos	45	30
		Introdução a Engenharia de Alimentos Embalagem de Alimentos	30	60
		Matérias Primas Alimentícias	15	30
		Análise de Alimentos		
		Análise Sensorial de Alimentos		
		SUBTOTAL DO NÚCLEO (1110 H)	735	375
IV. Formação Profissional Complementar	Estágio Superv.	Estágio Supervisionado	-	180
	TCC	Trabalho de Conclusão de Curso	-	90
	Discipl. Optativas	Disciplinas Complementares	60	120
	Outras	Estágios, Iniciação Científica, etc.		90
		SUBTOTAL DO NÚCLEO (540)	60	480
		TOTAL GERAL		3720

ANEXO 2 - Contabilidade Acadêmica

Atividade Curricular	Carga Horária				Créditos		
	Seme s Tral	Semanal					
		Teo.	Prat.	Total	Teo.	Prat.	Total
Administração Gerencial	75	05	-	05	05	-	05

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

Análise de Alimentos	90	02	04	06	02	02	04
Análise Sensorial de Alimentos	45	01	02	03	01	01	02
Bioquímica de Alimentos I	60	02	02	04	02	01	03
Bioquímica de Alimentos II	60	02	02	04	02	01	03
Bioquímica de Alimentos III	60	02	02	04	02	01	03
Cálculo I	90	06	-	06	06	-	06
Cálculo II	90	06	-	06	06	-	06
Cálculo III	60	04	-	04	04	-	04
Calor e Frio no Processamento de Alim.	60	04	-	04	04	-	04
Controle de Qualidade na Ind. de Alim.	60	02	02	04	02	01	03
Controle de Qualidade na Ind. de Alim.	60	04	-	04	04	-	04
Desenho Técnico I	45	03	-	03	03	-	03
Economia para Engenheiro							
Embalagem de Alimentos	30	02	-	02	02	-	02
Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente	75	03	02	05	03	01	04
Engenharia Bioquímica	60	04	-	04	04	-	04
Estrutura e Reatividade dos Compostos Orgânicos	60	04	-	04	04	-	04
Estatística para Experimentalistas	60	02	02	04	02	01	03
Fenômenos de Transporte I	60	04	-	04	04	-	04
Física Fundamental I	60	04	-	04	04	-	04
Física Fundamental II	60	04	-	04	04	-	04
Física Fundamental III	60	04	-	04	04	-	04
Fundamentos da Engenharia de Alimentos	60	02	02	04	02	01	03
Higiene e Legislação de Alimentos	60	04	-	04	04	-	04
Informática Aplicada a Eng. de Alimentos	30	02	-	02	02	-	02
Instalações Industriais	60	-	04	04	-	02	02
Instalações Industriais	75	05	-	05	05	-	05
Introdução a Eletricidade	60	04	-	04	04	-	04
Introdução a Engenharia de Alimentos	60	02	02	04	02	01	03
Laboratório Básico I	60	02	02	04	02	01	03
Laboratório Básico I	60	04	-	04	04	-	04

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

Matérias Primas Alimentícias	90	04	02	06	04	01	05
Materiais para Equip. de Proc. Alim.	90	04	02	06	04	01	05
Microbiologia de Alimentos I	60	04	-	04	04	-	04
Microbiologia de Alimentos II	60	02	002	04	02	01	03
Modelagem e Sim. de Proc. em Alimentos	60	04	-	04	04	-	04
Oper. Unitárias na Eng. de Alimentos I	75	02	03	05	02	01	03
Oper. Unitárias na Eng. de Alimentos II	90	02	04	06	02	02	04
Oper. Unitárias na Eng. de Alimentos III	60	04	-	04	04	-	04
Oper. Unitárias na Eng. de Alimentos III	45	-	03	03	-	01	01
Oper. Unitárias na Eng. de Alimentos III	60	04	-	04	04	-	04
Oper. Unitárias na Eng. de Alimentos III	60	04	-	04	04	-	04
Planejam. e Proj. de Ind. de Alimentos I							
Planejam. e Proj. de Ind. de Alimentos II							
Planejamento Experimental Aplicado a Engenharia de Alimentos							
Princípios de Tecnologia de Alimentos							
Processamento de Alimentos							
Química Analítica Quantitativa							
Química Geral Experimental I							
Química Geral Teórica I							
Química Geral Teórica II							

Resistência dos Materiais	60	04	-	04	04	-	04
Termodinâmica	60	04	-	04	04	-	04
Termodinâmica	75	05	-	05	05	-	05
Aplicada a Engenharia de	60	04	-	04	04	-	04
Aplicada a Engenharia de	45	01	02	03	01	01	02

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

Alimentos							
Termodinâmica Química Teórica	45	01	02	03	01	01	02
Transferência de Calor e Massa	45	01	02	03	01	01	02
Análise Orgânica	45	01	02	03	01	01	02
Desenvolvimento de	60	04	-	04	04	-	04
	60	04	-	04	04	-	04
Novos Produtos e Marketing							
Enzimologia	45	01	02	03	01	01	02
Lab. de Microbiologia de Alimentos	45	01	02	03	01	01	02
Língua Estrangeira	45	01	02	03	01	01	02
Português Instrumental	45	01	02	03	01	01	02
Princípio Sócio-	45	01	02	03	01	01	02
Econômico do Planejam. Alimentar							
Tecnologia de Bebidas	45	01	02	03	01	01	02
Tecnologia de Carnes e Derivados	45	01	02	03	01	01	02
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	45	01	02	03	01	01	02
Tecnologia de Gorduras e	45	01	02	03	01	01	02
Subprodutos	180	-	12	12	-	06	06
Tecnologia de Leites e Derivados	90	-	06	06	-	03	03
Tecnologia de							
Moagem, Panificação e Massa							
Tecnologia de Pescados e							
Derivados							
Tecnologia de Produtos							
Açucarados							
Tratamento Biológico de Resíduos							
Estágio Supervisionado							
Trabalho de Conclusão de Curso							

RESOLUÇÃO/CONSEP Nº 2843 DE 5 DE SETEMBRO DE 2001

Ordenação das Atividades Curriculares por Semestre

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre	9º semestre	10º semestre
Introdução a Engenharia de Alimentos	Estrutura e Reatividade dos Comp. Orgânicos	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Resistência dos Materiais	Planejamento Experimental Aplicado a Eng. de Alim.	Transferência de Calor e Massa	Engenharia Bioquímica	Administração Gerencial	Embalagem de Alimentos	Estágio Supervisionado
Química Geral Teórica I	Química Geral Teórica II	Química Geral Experimental I	Química Analítica Quantitativa	Fundamentos de Eng. de Alimentos	Análise de Alimentos	Economia p/ Engenheiro	Planejamento e Projeto de Ind. de Alimentos I	Planejamento e Projeto de Ind. de Alimentos II	Trabalho de Conclusão de Curso
Física Fundamental I	Física Fundamental II	Física Fundament. III	Informática aplicada à Eng. de Alimentos	Matérias Primas Alimentícias	Operações Unitárias na Engenharia de Alimentos I	Operações Unitárias na Engenharia de Alimentos II	Operações Unitárias na Engenharia de Alimentos III	Processamento de Alimentos	
Estatística para Experimentalist	Desenho Técnico I	Termodinâmica Química Teórica	Microbiologia de Alimentos I	Microbiologia de Alimentos II	Introdução a Eletricidade	Higiene e Legislação de Alimentos	Calor e Frio no Processamento de Alimentos	Instalações Industriais	
Cálculo I	Cálculo II	Cálculo III	Bioquímica de Alimentos II	Bioquímica de Alimentos III	Análise Sensorial de Alimentos	Atividades Complementares	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Modelagem e Simulação de Proc. em Alim.	
Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente	Laboratório Básico I	Bioquímica de Alimentos I	Termodinâmica Aplicada à Eng. de Alimentos	Fenômenos de Transporte I	Materiais para Equip. de Proc. Alimentícios	Atividades Complementares	Atividades Complementares	Atividades Complementares	

Disciplinas Optativas para Atividade Complementar	Atividades de formação aberta
<ul style="list-style-type: none"> - Português instrumental - Língua estrangeira - Análise orgânica (tópicos especiais) - Desenvolvimento de novos produtos e marketing - Enzimologia (tópicos especiais) - Laboratório de Microbiologia de Alimentos - Tecnologia de Bebidas - Tecnologia de Carnes e Derivados 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia de Leite e Derivados - Tecnologia de Moagem, Panificação e Massas - Tecnologia de Pescados e Derivados - Tecnologia de Produtos Açucarados - Tratamento Biológico de Resíduos - Princípio Sócio- Econômico Planej. Alimentos - Tecnologia de Frutas e Hortaliças - Tecnologia de Gorduras e Sub-produtos
	<ul style="list-style-type: none"> Visitas técnicas Monitorias Iniciação científica Projetos de extensão Programa de educação tecnológica (PET) Estágios extra- curriculares