



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 78/2010

Altera a Resolução nº. 65/2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, desta Universidade.

O Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista a deliberação do plenário adotada em reunião realizada no dia 26 de novembro de 2010 (Processo nº 23074.029557/10-37);

RESOLVE:

1. Art. 1º Altera o nome do Curso Superior de Tecnologia de Produtos de Origem Animal do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, para Curso Superior em Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal.

2. Art. 2º - Altera o Art. 4º da Resolução nº. 65 /2010 do CONSEPE, que fixa o total de conteúdo do Curso, passando a ter a seguinte redação:

A composição curricular, integrante do Projeto Pedagógico do Curso, resulta de conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo:

Composição Curricular

| Conteúdos Curriculares | Créditos | Carga Horária | % |
|---|-----------------|----------------------|--------------|
| 1. Conteúdos Básicos Profissionais | 133 | 1995 | 74% |
| 1.1. Conteúdos Básicos | 52 | 780 | |
| 1.2. Conteúdos Profissionais | 73 | 1095 | |
| 1.3. Estágio Supervisionado | 08 | 120 | |
| 2. Conteúdos Complementares/ Específicos | 47 | 705 | 26% |
| 2.1. Conteúdos Complementares Obrigatórios | 27 | 405 | |
| 2.2. Conteúdos Complementares Optativos | 14 | 210 | |
| 2.3. Conteúdos Complementares Flexíveis | 06 | 90 | |
| TOTAL | 180 | 2700 | 100,0 |

Art. 3º Altera o Anexo II da Resolução nº. 65/10 do CONSEPE, que fixa a composição curricular do Curso, passando a vigorar como apresentado no Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Alterar o Anexo III da Resolução nº. 65/10 do CONSEPE, que fixa o fluxograma do Curso, passando a vigorar como apresentado no Anexo II desta Resolução.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 15 de dezembro de 2010.

RÔMULO SOARES POLARI
Presidente

ANEXO I à Resolução nº /2010 do CONSEPE, que altera o Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

Composição Curricular
Curso de Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal

| 1. Conteúdos Básicos Profissionais | | | |
|---|-----------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1.1 Conteúdos Básicos | | | |
| Componentes curriculares | Créditos | Carga Horária (horas aula) | Pré-requisitos |
| Matemática Aplicada à Tecnologia | 4 | 60 | - |
| Física Aplicada | 4 | 60 | - |
| Química Geral para Tecnólogos | 4 | 60 | - |
| Química Orgânica para Tecnólogos | 4 | 60 | - |
| Sociedade e Cidadania | 2 | 30 | - |
| Físico-Química para Tecnólogos | 4 | 60 | Matemática Aplicada à Tecnologia |
| Química Analítica para Tecnólogos | 4 | 60 | Química Geral para Tecnólogos |
| Desenho Técnico | 3 | 45 | - |
| Informática Aplicada | 3 | 45 | - |
| Projetos Agroindustriais | 4 | 60 | - |
| Contabilidade e Custos | 3 | 45 | Matemática Aplicada à Tecnologia |
| Gestão da Produção | 4 | 60 | - |
| Gestão Ambiental | 3 | 45 | - |
| Gestão da Qualidade | 3 | 45 | - |
| Logística e Comercialização | 3 | 45 | - |
| Sub-Total | 52 | 780 | |
| 1.2 Conteúdos Profissionais | | | |
| Princípios da Conservação dos | 4 | 60 | - |

| | | | |
|---|-----------|-------------|---|
| Alimentos | | | |
| Matérias-Primas de Origem Animal | 4 | 60 | - |
| Princípios de Bioquímica | 3 | 45 | Química Orgânica para Tecnólogos |
| Microbiologia Geral | 5 | 75 | - |
| Operações Unitárias I | 4 | 60 | - |
| Análise Físico-Química de Produtos de Origem animal | 4 | 60 | Química Analítica para Tecnólogos |
| Bioquímica de Produtos de Origem Animal | 3 | 45 | Princípios de Bioquímica |
| Microbiologia de Produtos de Origem Animal | 4 | 60 | Microbiologia Geral |
| Operações Unitárias II | 3 | 45 | Operações Unitárias I |
| Métodos Instrumentais de Análise de Produtos de Origem Animal | 3 | 45 | Química Analítica para Tecnólogos |
| Empreendedorismo | 4 | 60 | - |
| Tecnologia de Leite e Derivados I | 4 | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de Carne e Derivados I | 4 | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de Pescados e Derivados I | 4 | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de matérias-primas de origem animal não comestível | 2 | 30 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Instalações e Lay-out | 3 | 45 | Desenho Técnico |
| Tecnologia de Leite e Derivados II | 4 | 60 | Tecnologia de Leite e Derivados I |
| Tecnologia de Carne e Derivados II | 4 | 60 | Tecnologia de Carne e Derivados I |
| Tecnologia de Pescados e Derivados II | 4 | 60 | Tecnologia de Pescados e Derivados I |
| Sistemas de Suprimento de Energia | 3 | 45 | - |
| Sub-total | 73 | 1095 | |
| 1.3 Estágios Curriculares | | | |
| Estágio Supervisionado I | 4 | 60 | - |
| Estágio Supervisionado II | 4 | 60 | - |
| Sub-total | 8 | 120 | |
| 2. Conteúdos Complementares Específicos | | | |
| 2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios | | | |
| Metodologia do Trabalho Científico | 3 | 45 | - |
| Introdução à Estatística | 4 | 60 | Matemática aplicada à Tecnologia |

| | | | |
|--|------------|-------------|-----------------------|
| Análise Sensorial | 2 | 30 | - |
| Higiene e Legislação | 3 | 45 | - |
| Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 4 | 60 | |
| Segurança do Trabalho | 3 | 45 | - |
| Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Produtos de Origem Animal | 2 | 30 | |
| Trabalho de Conclusão de Curso - TCC | 6 | 90 | Cursando o 6º período |
| Sub-total | 27 | 405 | |
| 2.2 Conteúdos Complementares Optativos (Mínimo de 14 créditos/210 horas aula) | | | |
| Libras | 2 | 30 | |
| Inglês Instrumental | 3 | 45 | |
| Português Instrumental | 3 | 45 | |
| Psicologia Industrial | 2 | 30 | |
| Desenvolvimento de Novos Produtos | 4 | 60 | |
| Nutrição | 3 | 45 | |
| Seminários em Tecnologia de Produtos de Origem Animal | 3 | 45 | |
| Sub-total | 14 | 210 | |
| 2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis | | | |
| Tópicos Especiais em Tecnologia de Produtos de Origem Animal I | 3 | 45 | |
| Tópicos Especiais em Tecnologia de Produtos de Origem Animal II | 3 | 45 | |
| Sub-total | 6 | 90 | |
| TOTAL GERAL | 180 | 2700 | |

ANEXO II à Resolução nº /2010 do CONSEPE, que altera o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos: Produtos de Origem Animal do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – TURNO: DIURNO

| 1º Período Fundamentação Teórica I | H/A | 2º Período Fundamentação Teórica II | H/A | 3º Período Análise de Produtos de Origem Animal | H/A | 4º Período Gestão da Produção e da Qualidade | H/A | 5º Período Processos e Tecnologia I | H/A | 6º Período Processos e Tecnologia II | H/A |
|---|------------|--|------------|---|------------|---|------------|---|------------|---|------------|
| Matemática Aplicada à Tecnologia | 60 | Operações Unitárias I | 60 | Análise Sensorial | 30 | Contabilidade e Custos | 45 | Empreendedorismo | 60 | Instalações e Layout | 45 |
| Física Aplicada | 60 | Físico-Química para Tecnólogos | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos | 60 | Operações Unitárias II | 45 | Tecnologia de Leite e Derivados I | 60 | Tecnologia de Leite e Derivados II | 60 |
| Química Geral para Tecnólogos | 60 | Química Analítica para Tecnólogos | 60 | Análise Físico- Química de Produtos de Origem Animal | 60 | Métodos Instrum. de Análise de Produtos de Origem Animal | 45 | Tecnologia de Carne e Derivados I | 60 | Tecnologia de Carne e Derivados II | 60 |
| Química Orgânica para Tecnólogos | 60 | Princípios de Bioquímica | 45 | Bioquímica de Produtos de Origem Animal | 45 | Gestão da Produção | 60 | Tecnologia de Pescado e Derivados I | 60 | Tecnologia de Pescado e Derivados II | 60 |
| Introdução à Estatística | 60 | Microbiologia Geral | 75 | Microbiologia de Produtos de Origem Animal | 60 | Gestão Ambiental | 45 | Segurança do Trabalho | 45 | Sistemas de Suprimento de Energia | 45 |
| Matérias-Primas de Origem Animal | 60 | Informática Aplicada | 45 | Higiene e Legislação | 45 | Gestão da Qualidade | 45 | Tec. de Mat.- Primas de Origem Animal Não Comestível | 30 | Trabalho de Conclusão Curso | 90 |
| Sociedade e Cidadania | 30 | Metodologia do Trab. Científico | 45 | Projetos Agroindustriais | 60 | Logística e Comercialização | 45 | Pesquisa Aplicada à Tec. de Produtos de Origem Animal | 30 | Optativa | -- |

| | | | | | | | | | | | |
|--|------------|---|------------|---------------------------------|-----|--|------------|--|------------|-----------------|------------|
| | | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal I | 45 | Desenho Técnico | 45 | Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 60 | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal II | 45 | Optativa | -- |
| | | | | Estágio Supervisionado I | 60 | Estágio Supervisionado II | 60 | Optativa | -- | Optativa | -- |
| | | | | Optativa | -- | | | | | | |
| | 390 | | 435 | | 465 | | 450 | | 390 | | 360 |

Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)

Total de Horas do Curso: 2.700 (180 créditos)

FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – TURNO: NOTURNO

| 1º Período | H/A | 2º Período | H/A | 3º Período | H/A | 4º Período | H/A | 5º Período | H/A | 6º Período | H/A | 7º Período | H/A | 8º Período | H/A |
|---|-----|--|-----|--|-----|---|-----|------------------------------------|-----|--|-----|--|-----|---|-----|
| Matemática Aplicada à Tecnologia | 60 | Química Analítica para Tecnólogos | 60 | Análise Sensorial | 30 | Informática Aplicada | 45 | Contabilidade e Custos | 45 | Instalações e Layout | 45 | Tecnologia de Leite e Derivados I | 60 | Tecnologia de Leite e Derivados II | 60 |
| Química Geral para Tecnólogos | 60 | Microbiologia Geral | 75 | Análise Físico-Química de Produtos de Origem Animal | 60 | Métodos Instrum. de Análise de Produtos de Origem Animal | 45 | Logística e Comercialização | 45 | Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 60 | Tecnologia de Carne e Derivados I | 60 | Tecnologia de Carne e Derivados II | 60 |
| Introdução à Estatística | 60 | Química Orgânica para | 60 | Microbiologia de Produtos | 60 | Higiene e Legislação | 45 | Gestão da Qualidade | 45 | Gestão da Produção | 60 | Tecnologia de Pescado e Derivados I | 60 | Tecnologia de Pescado e Derivados II | 60 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----|--|----|---|----|---------------------------------|----|--|----|--|----|--|----|--|----|
| | | Tecnólogos | | de Origem Animal | | | | | | | | | | | |
| Matérias-Primas de Origem Animal | 60 | Físico-Química para Tecnólogos | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos | 60 | Princípios de Bioquímica | 45 | Bioquímica de Produtos de Origem Animal | 45 | Empreendedorismo | 60 | Pesquisa Aplicada à Tec. de Produtos de Origem Animal | 30 | Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível | 30 |
| Física Aplicada | 60 | Metodologia do Trab. Científico | 45 | Operações Unitárias I | 60 | Operações Unitárias II | 45 | Sistemas de Suprimento de Energia | 45 | Segurança do Trabalho | 45 | Optativa | -- | Trabalho de Conclusão Curso | 90 |
| | | | | Sociedade e Cidadania | 30 | Gestão Ambiental | 45 | Desenho Técnico | 45 | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal II | 45 | Optativa | -- | Optativa | - |
| | | | | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal I | 45 | Projetos Agroindustriais | 60 | Estágio Supervisionado II | 60 | Optativa | -- | | | | |
| | | | | | | Estágio Supervisionado I | 60 | Optativa | -- | | | | | | |
| 300 | | 300 | | 345 | | 390 | | 330 | | 315 | | 210 | | 300 | |

Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)

Total de Horas do Curso: 2.700 (180 créditos)