

## RESOLUÇÃO Nº 33/13-CEPE

*Fixa o Currículo Pleno do Curso de Engenharia de Alimentos do Campus Jandaia do Sul.*

**O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO,** órgão normativo, consultivo e deliberativo da Administração Superior, no uso de suas atribuições conferidas pelo Artigo 21 do Estatuto da Universidade Federal do Paraná, consubstanciado no parecer nº 141/2013 exarado pelo Conselheiro Romualdo Wandressen no processo nº 028245/2013-56 e por unanimidade de votos,

### RESOLVE:

Art. 1º Fixar o Currículo Pleno do Curso de Engenharia de Alimentos, do *Campus* Jandaia do Sul, é constituído das seguintes disciplinas, práticas educativas e práticas profissionais:

#### **I. NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS**

Álgebra Linear e Geometria Analítica  
Algoritmos e Programação de Computadores  
Ciência, Tecnologia e Sociedade  
Estatística  
Física I  
Física II  
Física III  
Física Experimental  
Matemática I  
Matemática II  
Matemática III  
Matemática IV  
Química Geral

#### **II. NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES E ESPECÍFICOS**

Análise de Alimentos  
Análise Instrumental de Alimentos  
Análise Sensorial  
Biotecnologia de Alimentos  
Cálculo Numérico  
Embalagem de Alimentos  
Expressão Gráfica  
Fenômenos de Transporte  
Fermentações  
Físico Química  
Gestão Ambiental  
Gestão de Pessoas  
Introdução à Bioquímica  
Introdução à Prática Profissional  
Instrumentação e controle de processo

Laboratório de Operações Unitárias I  
Laboratório de Operações Unitárias II  
Legislação Nacional Internacional e Patentes  
Microbiologia de alimentos  
Modelagem matemática de processos  
Operações Unitárias I  
Operações Unitárias II  
Operações Unitárias III  
Química analítica  
Química e Bioquímica de alimentos  
Química Orgânica  
Refrigeração  
Segurança dos alimentos e industrial  
Tecnologia da Decisão I  
Tecnologia de Açúcar e Álcool  
Tecnologia de Cereais  
Tecnologia de leite de derivados  
Tecnologia de produtos cárneos  
Termodinâmica I  
Termodinâmica II

### **III. NÚCLEO DE OPTATIVAS** (Mínimo de 180 horas dentre)

Comunicação em Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS  
Desenvolvimento de novos produtos alimentícios  
Microbiologia Industrial e Biotecnologia  
Nutrição básica  
Tópicos em Engenharia de Alimentos I  
Tópicos em Engenharia de Alimentos II  
Tópicos em Engenharia de Alimentos III  
Tópicos em Ergonomia  
Tópicos em Gestão Ambiental I  
Tópicos em Gestão Ambiental II  
Tópicos em Gestão de Projetos I  
Tópicos em Gestão de Projetos II  
Tópicos em Manutenção e Confiabilidade  
Tópicos em Qualidade I  
Tópicos em Qualidade II

### **IV. ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO** (252 horas)

Estágio Supervisionado

### **V. TRABALHO FINAL DE CURSO** (108 h dentre)

Trabalho de Conclusão de Curso

### **VI. ATIVIDADES FORMATIVAS** (Mínimo de 180 horas)

Conforme normatização do Colegiado

Art. 2º A integralização do currículo do Curso de Engenharia de Alimentos – Campus Jandaia do Sul, deverá realizar-se em 18 (dezoito) semestres com um total geral 3.816 (três mil, oitocentos e dezesseis) horas de 60 (sessenta) minutos, com a seguinte distribuição de cargas horárias, a serem ofertadas no turno matutino previsto no edital do processo seletivo de curso:

	<b>Padrão PD</b>	<b>Laboratório LB</b>	<b>Campo CP</b>	<b>Estágio ES</b>	<b>Orientada OR</b>	<b>Total</b>
Núcleo de Conteúdos Obrigatórios	2538	558				3096
Estágio				252		252
TCC					108	108
Núcleo de Conteúdos Optativos						180
Atividades Formativas						180
Total						3816

Parágrafo único - Para efeitos de matrícula, a carga horária semanal poderá oscilar entre o mínimo de 14 (quatorze) e o máximo de 21 (vinte e uma) horas.

Art. 3º O Estágio Supervisionado será regulamentado pela Comissão Orientadora de Estágio e terá duração de 252 (duzentos e cinquenta e duas) horas.

Art. 4º O Trabalho Final de Curso será regulamentado pelo Colegiado do Curso e será avaliado por Banca Examinadora especialmente constituída para este fim.

Art. 5º Para integralizar o currículo o aluno deverá cumprir uma carga horária mínima de 180 (cento e oitenta) horas em Atividades Formativas, conforme o que estabelece a Regulamentação de Atividades Formativas do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos.

Art. 6º Acompanha a presente Resolução a Periodização Recomendada (Anexo I).

Art. 7º Esta Resolução entrará em vigor a partir de 2014.

Sala de Sessões, 02 de agosto de 2013.

Zaki Akel Sobrinho  
Presidente

**ANEXO I – Periodização**  
**Curso de Engenharia de Alimentos**

**1º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAN001	Matemática I	72	04	04	00	00	00	00	---
JAN002	Química Geral	72	04	04	00	00	00	00	---
JAN003	Algebra Linear e Geometria Analítica	72	04	04	00	00	00	00	---
JAN004	Ciência, Tecnologia e Sociedade	72	04	04	00	00	00	00	---
JAN005	Gestão de pessoas	72	04	04	00	00	00	00	---
	<b>Total</b>	360	20	20					

**2º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAN006	Matemática II	72	04	04	00	00	00	00	
JAN007	Física I	72	04	04	00	00	00	00	
JAN008	Algoritmos e Programação de Computadores	72	04	04	00	00	00	00	
JAN009	Estatística	72	04	04	00	00	00	00	
JAN010	Introdução à prática profissional	72	04	04	00	00	00	00	
	<b>Total</b>	360	20	20					

**3º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAN011	Matemática III	72	04	04	00	00	00	00	
JAN012	Física II	72	04	04	00	00	00	00	
JAN013	Cálculo Numérico	72	04	04	00	00	00	00	
JAN014	Expressão Gráfica	72	04	00	04	00	00	00	
JAN015	Física Experimental	72	04	00	04	00	00	00	
	<b>Total</b>	360	20	12	08				

**4º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAN016	Matemática IV	72	04	04	00	00	00	00	
JAN017	Física III	72	04	04	00	00	00	00	
JAN018	Fenômenos de Transporte	72	04	04	00	00	00	00	
JAN019	Gestão ambiental	72	04	04	00	00	00	00	
JAN020	Tecnologia da Decisão I	72	04	04	00	00	00	00	
	<b>Total</b>	360	20	20					

**5º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAL001	Introdução à bioquímica	72	04	04	00	00	00	00	
JAL002	Análise de Alimentos	72	04	01	03	00	00	00	
JAL003	Termodinâmica I	72	04	04	00	00	00	00	
JAL004	Química Orgânica	72	04	04	00	00	00	00	
JAL005	Química analítica	36	02	00	02	00	00	00	
JAL006	Físico Química	36	02	02	00	00	00	00	
	<b>Total</b>	360	20	15	05				

**6º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAL007	Química e Bioquímica de alimentos	72	04	04	00	00	00	00	
JAL008	Biотecnologia de Alimentos	54	03	03	00	00	00	00	
JAL009	Termodinâmica II	54	03	03	00	00	00	00	
JAL010	Microbiologia de alimentos	54	03	02	01	00	00	00	
JAL011	Operações Unitárias I	72	04	04	00	00	00	00	
JAL012	Fenômenos de transporte aplicados a indústria de alimentos	54	03	01	02	00	00	00	
	<b>Total</b>	360	20	17	03				

**7º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAL013	Refrigeração	72	04	04	00	00	00	00	
JAL014	Operações Unitárias II	36	02	02	00	00	00	00	
JAL015	Análise Instrumental de Alimentos	54	03	01	02	00	00	00	
JAL016	Legislação Nacional Internacional e Patentes	36	02	02	00	00	00	00	
JAL017	Fermentações	54	03	02	01	00	00	00	
JAL018	Tecnologia de Cereais	72	04	03	01	00	00	00	
JAL019	Segurança dos alimentos e industrial	36	02	02	00	00	00	00	
	<b>Total</b>	360	20	16	04				

**8º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ- REQ</b>
JAL020	Operações Unitárias III	54	03	03	00	00	00	00	
JAL021	Instrumentação e controle de processo	54	03	03	00	00	00	00	
JAL022	Tecnologia de Açúcar e Álcool	54	03	02	01	00	00	00	

JAL023	Laboratório de Operações Unitárias I	54	03	00	03	00	00	00	
JAL024	Análise Sensorial	54	03	02	01	00	00	00	
	Optativa I								
	Optativa II								
	<b>Total</b>	270	15	10	05				

**9º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ-REQ</b>
JAL025	Modelagem matemática de processos	54	03	03	00	00	00	00	
JAL026	Embalagem de Alimentos	54	03	02	01	00	00	00	
JAL027	Laboratório de Operações Unitárias II	54	03	00	03	00	00	00	
JAL028	Tecnologia de produtos cárneos	72	04	03	01	00	00	00	
JAL029	Tecnologia de leite de derivados	72	04	03	01	00	00	00	
	Optativa III								
	<b>Total</b>	306	17	11	06				

**10º Período**

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ-REQ</b>
JAL030	TCC	108	06	00	00	00	00	06	
JAL031	Estágio Supervisionado	252	14	00	00	00	14	00	
	<b>Total</b>	360	20						

**Legenda:**

CHT: Carga horária Total

CHS: Carga horária semanal

PD: Padrão

LB: Laboratório

CP: Campo

ES: Estágio

OR: Orientada

**OPTATIVAS**  
(mínimo de 180 horas dentre)

<b>Código</b>	<b>Conteúdos</b>	<b>CH T</b>	<b>CH S</b>	<b>P D</b>	<b>L B</b>	<b>C P</b>	<b>E S</b>	<b>O R</b>	<b>PRÉ-REQ</b>
JAL032	Desenvolvimento de novos produtos alimentícios	72	04	03	01	00	00	00	---
JAL033	Nutrição básica	54	03	03	00	00	00	00	---
JAL034	Microbiologia Industrial e Biotecnologia	72	04	02	02	00	00	00	---

JAL035	Tópicos em Engenharia de Alimentos I	54	03	03	00	00	00	00	---
JAL036	Tópicos em Engenharia de Alimentos II	72	04	01	03	00	00	00	---
JAL037	Tópicos em Engenharia de Alimentos III	72	04	04	00	00	00	00	---
JAL038	Tópicos em Qualidade I	54	03	03	00	00	00	00	---
JAL039	Tópicos em Qualidade II	72	04	03	01	00	00	00	---
JAL040	Tópicos em Gestão de Projetos I	54	03	03	00	00	00	00	---
JAL041	Tópicos em Gestão de Projetos II	72	04	03	01	00	00	00	---
JAL042	Tópicos em Gestão Ambiental I	54	03	03	00	00	00	00	---
JAL043	Tópicos em Gestão Ambiental II	72	04	02	02	00	00	00	---
JEP041	Tópicos em Ergonomia	36	02	02	00	00	00	00	---
JEP042	Tópicos em Manutenção e Confiabilidade	36	02	02	00	00	00	00	---
JAN021	Comunicação em Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	36	02	02	00	00	00	00	---

**Legenda:**

CHT: Carga horária Total

CHS: Carga horária semanal

PD: Padrão

LB: Laboratório

CP: Campo

ES: Estágio

OR: Orientada

**ATIVIDADES FORMATIVAS**

(Mínimo de 180 horas)

Conforme normatização do Colegiado