

SOLICITEI O RECURSO CI PROJ. 212M  
RESOLUÇÃO N.º 21



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
REITORIA



Memorando: 1399/2016/GAB

Diamantina, 26 de agosto de 2016

REF 1

A Sua Senhoria a Senhora,  
**Profª Leida Calegáriode Oliveira**  
Pró-Reitora de Graduação/UFVJM

C/C: **Hilda da Consolação Trindade**, Secretária do Consepe.

**Assunto: Proposta de alteração de nomenclatura de disciplinas do curso de engenharia de alimentos – aprovação *ad referendum* do CONSEPE**

Senhora Pró-Reitora,

De ordem do senhor Reitor, informamos a V.Sª que a proposta de alteração de nomenclatura de disciplinas do curso de engenharia de alimentos foi aprovada *ad referendum* do CONSEPE, na data de hoje, sendo que, posteriormente, será referendada por ocasião da próxima reunião daquele Conselho.

Atenciosamente,

**Fernando Borges Ramos**  
Chefe de Gabinete Reitoria/UFVJM

Recebido 26/08/16  
Ludymila Godinho 11:01

Ofício 239 Prograd/2016

Diamantina, 25 de agosto de 2016

A Sua Magnificência, o Senhor

**Prof. Gilciano Saraiva Nogueira**

Presidente do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão - Consepe/UFVJM

**Assunto:** encaminha proposta de alteração de nomenclatura de disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos.

Magnífico Reitor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, encaminho em anexo, proposta de alteração de nomenclatura de disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos, aprovada pelo Conselho de Graduação – CONGRAD, para aprovação *ad referendum* do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão – Consepe.

Atenciosamente,

  
**Profª. Leida Calegário de Oliveira**  
Pró-Reitora de Graduação/UFVJM

*de acordo.*  
*Homologo ad referendum do*  
*CONSEPE.* *26/08/2016*  
*Gilciano Saraiva Nogueira*

Recebi 1ª via  
Em 25/08/16

*Cal*

Ofício nº 029- DAP/DEN/PROGRAD/2016

Diamantina, 24 de agosto de 2016.

A Sua Senhoria, a Senhora  
Profª Dra Leida Calegário Oliveira  
Presidente do Conselho de Graduação - CONGRAD/UFVJM

C/C


Profª Dra Ana Paula Figueiredo Conte Vanzela  
Diretora de Ensino-DEN

**Assunto:** Encaminha proposta de alteração de Nomenclaturas do curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

Prezada Senhora,

1. Encaminhamos anexa, a proposta de alteração de nomenclaturas das unidades curriculares do curso de graduação em Engenharia de Alimentos da UFVJM, aprovadas pelo Conselho de Graduação – CONGRAD em 07/07/2016 em sua 24ª reunião ordinária, para apreciação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE.
2. Na oportunidade, esclarecemos que as unidades curriculares deverão ser ofertadas no segundo semestre de 2016, após as alterações de nomenclaturas e do plano de oferta.
3. Contando com a atenção, antecipadamente agradecemos.

Atenciosamente,

  
Leila Aparecida da Silva  
Chefe da Divisão de Apoio Pedagógico  
DAP/DEN/PROGRAD

Recebi em  
24/08/16.  
Leida C. Oliveira





Diamantina, 15 de agosto de 2016.

**Ofício nº 11/2016/Colegiado de Engenharia de Alimentos**

À Diretoria de Ensino (DEN/PROGRAD/UFVJM)

**Assunto:** Solicitação de atualização sobre o processo de alteração de nomenclatura de disciplinas da Engenharia de Alimentos

Prezados senhores,

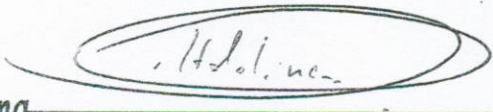
Venho, por deste, apresentar a demanda do Colegiado do curso de Engenharia de Alimentos que, em sua 31ª Reunião Ordinária, realizada em 15 de agosto de 2016, solicitou atualizações sobre o processo de alteração de nomenclatura das disciplinas constantes no Projeto Pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos (ICT/UFVJM), atualmente intituladas “Matérias Primas Alimentares (EAL301)” e “Princípios da Conservação de Alimentos (EAL204)”.

Este processo foi homologado na 24ª Reunião do Conselho de Graduação, realizada em 07 de julho de 2016, seguindo para posterior reunião do CONSEPE.

A solicitação de atualização do processo deve-se ao fato de que as disciplinas foram lançadas com a nomenclatura antiga no Plano de Ofertas de Disciplinas para o 2º semestre de 2016 e, além disso, é uma pauta muito importante para os acadêmicos do curso, visando corrigir problemas passados quanto a carga horária de disciplinas do tipo “Opção Limitada” (OL), como apresentado no Ofício nº 18/2016/Coordenação de Engenharia de Alimentos.

Na oportunidade, nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos, e antecipamos nossos agradecimentos.

Atenciosamente,

  
**Prof. Dr. Gustavo Molina**  
Coordenador de Curso  
Engenharia de Alimentos - ICT - UFVJM  
Presidente do Colegiado de Engenharia de Alimentos  
Portaria nº 3066 de 22/12/2015

*Handwritten notes:*  
VAP, planilha e  
providencia.  
Gustavo

Ofício 24 CONGRAD/2016

Diamantina, 13 de julho de 2016

A Sua Senhoria, o Senhor

**Prof. Gustavo Molina**

Coordenador do Curso de Graduação de Engenharia de Alimentos

**C/C: Leila Aparecida da Silva**

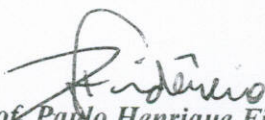
Pedagoga DAP/DEN/PROGRAD

Assunto: comunica aprovação da homologação da proposta de alteração de nomenclatura da disciplina do curso de graduação em Engenharia de Alimentos.

Prezado Senhor,

O Conselho de Graduação (CONGRAD), em sua 24ª reunião, realizada em caráter ordinário no dia 07/07/2016, aprova por 39 (trinta e nove) votos favoráveis, a homologação da proposta de alteração de nomenclatura da disciplina do curso de Engenharia de Alimentos.

Atenciosamente,



*Paulo Henrique Fidêncio*  
**Prof. Paulo Henrique Fidêncio**  
**Presidente do CONGRAD/UFVJM**

Recebi em 18/07/16







## Resolução Nº XXX - CONSEPE, DE XXX DE XXX 2016.

**Aprova alteração no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, do Instituto de Ciência e Tecnologia da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.**

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais e considerando o que deliberou em sua XXX reunião ordinária,

### **Resolve:**

**Art.1º** Aprovar alteração no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, do Instituto de Ciência e Tecnologia aprovado pela Resolução nº 24- CONSEPE, de 06 de dezembro de 2011.

**Parágrafo único** - A alteração no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação Engenharia de Alimentos trata da mudança de nomenclaturas das unidades curriculares intituladas "Matérias Primas Alimentares" (EAL301) e "Princípios da Conservação de Alimentos" (EAL204), conforme Anexo I desta Resolução.

**Art.2º** Esta Resolução entra em vigor na data da sua aprovação pelo CONSEPE, revogadas as disposições em contrário.

Diamantina, xxx, de xxx de 2016.

*Prof. Gilciano Saraiva Nogueira*  
**Presidente do CONSEPE/UFVJM**



### ANEXO I -NOTA DE ALTERAÇÃO

Em decorrência da necessidade de adequação da nomenclatura das unidades curriculares do Curso de Engenharia de Alimentos, conforme aprovação no Colegiado de Curso, e considerando a Resolução nº 20 – CONSEPE de 20 de setembro de 2013 registre-se no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, e na Estrutura Curricular vigente a partir do 1º semestre de 2012 (anexa), as alterações que se seguem:

Unidade Curricular	Período	Alteração realizada	Ementa	Referência Bibliográfica:
EAL301- Matérias Primas Alimentares – 60 horas	5º	Alteração da nomenclatura para: Matérias Primas Alimentícias- 60 horas	Manutenção da Ementa Legislação, classificação, características, padrões de identidade e qualidade, manipulação e conservação das matérias primas alimentícias de origem animal e vegetal. Propriedades fisiológicas, físicas, térmicas, químicas e óticas de matérias primas.	Não houve alteração
EAL204- Princípios e Conservação dos Alimentos	6º	Alteração da nomenclatura para: Processos de Conservação de Alimentos	Manutenção da Ementa Fundamentos da preservação dos Alimentos. Importância da Conservação dos alimentos. Noções de higiene e manipulação de alimentos. Técnicas de conservação de alimentos: tipos e processos, vantagens e desvantagens, alterações nos alimentos, uso de novas tecnologias.	Não houve alteração

Diamantina, 08 de junho de 2016.

Prof. Dr. Gustavo Molina  
Coordenador do Curso de Graduação de Engenharia de Alimentos

08/06/2016.



Ofício nº 017- DAP/DEN/PROGRAD/2016

Diamantina, 08 de junho de 2016.

A Sua Senhoria, o Senhor  
Prof. Paulo Henrique Fidêncio  
Presidente do Conselho de Graduação - CONGRAD/UFVJM

C/C  
Prof. Flávio César Freitas Vieira  
Diretor de Ensino-DEN

**Assunto:** Encaminha proposta de alteração de nomenclaturas do curso de graduação Engenharia de Alimentos.

Prezado Senhor,

1. Encaminhamos em anexo, proposta de alteração de nomenclaturas das disciplinas do curso de graduação de Engenharia de Alimentos da UFVJM, aprovadas pelo respectivo Colegiado, para apreciação pelo Conselho de Graduação – CONGRAD.
2. Contando com a atenção, antecipadamente agradecemos.

Atenciosamente,



Leila Aparecida da Silva  
Pedagoga  
DAP/DEN/PROGRAD





### PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Ano/Semestre
--------------

<b>1 Identificação</b>		
1.1 Unidade Acadêmica Instituto de Ciência e Tecnologia		
1.2 Curso(s) Engenharia de Alimentos		
1.3 Nome da Disciplina Processos de Conservação de Alimentos		Código: EALXXX
1.4 Pré-requisito (s):		
1.5 Correquisito (s):		
1.6 Professor(a): Franciele Maria Pelissari Molina		
1.7 Caracter da Disciplina: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa ( ) Eletiva ( ) OL ( ) LE		
1.8 Regime de Oferta da Disciplina ( X ) Semestral ( ) Anual ( ) Modular		
1.9 C Horária (CH) Total: 60 Créditos 4	CH Teórica: 30 Créditos 2	CH Prática: 30 Créditos 2
<b>2 Ementa</b>		
Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Noções de higiene e manipulação de alimentos. Técnicas de conservação de alimentos: tipos e processos, vantagens e desvantagens, alterações nos alimentos, uso de novas tecnologias		
<b>3 Objetivos – Geral e Específicos</b>		
O objetivo geral da disciplina será fornecer aos acadêmicos as ferramentas necessárias para que eles conheçam a importância da conservação dos alimentos na indústria. Além disso, a disciplina prevê uma conceitualização dos conhecimentos e princípios gerais da preservação dos alimentos; a aplicação do calor, frio, aditivos e fermentação para manutenção da estabilidade microbiana e enzimática nos alimentos; o estudo dos diversos métodos de conservação e seus efeitos nos alimentos; e por fim trazer para o acadêmico as tecnologias mais recentes utilizadas na conservação de alimentos.		
<b>4. Descrição do Conteúdo/Unidades.</b>		<b>Carga Horária</b>
<b>Aulas Teóricas:</b>		
1 Apresentação da disciplina		(2 aulas)
2 Introdução à conservação de alimentos		(2 aulas)
3 Uso do calor: forneamento, assamento e fritura		(2 aulas)
4 Uso do calor: branqueamento e pasteurização, esterilização e extrusão		(4 aulas)
5 Uso do calor: secagem, evaporação e destilação		(2 aulas)
6 Uso do frio: refrigeração, congelamento e liofilização		(4 aulas)
7 Uso do açúcar e aditivos		(2 aulas)
8 Fermentação		(2 aulas)
9 Métodos inovadores para a conservação de alimentos		(4 aulas)



10. Apresentação de seminário	(4 aulas)
11. Aulas de revisão	(2 aulas)
12. Provas	(4 aulas)
13. Exame final	
<b>Aulas Práticas:</b>	
1. Introdução aos princípios de conservação de alimentos	(2 aulas)
2. Pasteurização e esterilização	(4 aulas)
3. Branqueamento	(4 aulas)
4. Secagem	(4 aulas)
5. Congelamento e liofilização	(4 aulas)
6. Fermentação	(4 aulas)
7. Aditivos químicos	(2 aulas)
8. Atmosfera modificada	(2 aulas)
5. Metodologia de Ensino	
6. Atividades Discentes	
(quando houver – ex. prática de campo)	
7. Avaliação	
Prova I - Valor: 35	
Prova II - Valor: 35	
Seminário - Valor: 10	
Relatórios de Aula Prática - Valor: 20	
Exame final	
8. <b>Bibliografia Básica</b> (Mínimo 3)	
1. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2003.	
2. ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.	
3. GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Nobel, 1984.	
9. <b>Bibliografia Complementar</b> (Mínimo 5)	
1. ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.	
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2004.	
3. JAY, J. M. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
4. CHITARRA, M. I. F. <b>Processamento mínimo de frutos e hortaliças</b> . Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 1998.	
5. FELLOWS, P. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.	
6. PARDI, Miguel Cione et al. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne</b> . 2 ed. Goiânia: UFG, 2006. 2v.	





### PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Ano/Semestre

#### 1. Identificação

1.1. Unidade Acadêmica: Instituto de Ciência e Tecnologia

1.2. Curso(s): Engenharia de Alimentos

1.3. Nome da Disciplina: *Matérias Primas Alimentícias*

Código: EALXXX

1.4. Pré-requisito(s):

1.5. Correquisito(s):

1.6. Professor(a): *Giselle Pereira Cardoso*

1.7. Caráter da Disciplina:  Obrigatória ( ) Opcional ( ) Eletiva ( ) OL ( ) LE

1.8. Regime de Oferta da Disciplina: (  ) Semestral ( ) Anual ( ) Modular

1.9. Carga Horária (CH) Total: 60  
Créditos: 4

CH Teórica: 30 Créditos 2

CH Prática: 30 Créditos 2

#### 2. Ementa

Legislação, Classificação, características, padrões de identidade e qualidade manipulação e conservação das matérias primas alimentícias de origem animal e vegetal. Propriedades fisiológicas, físicas, térmicas, químicas e óticas das matérias primas.

#### 3. Objetivos – Geral e Específicos

Desenvolver o conteúdo básico sobre as matérias-primas alimentares e oferecer ao aluno embasamento teórico e prático sobre as diferentes matérias-primas, de origem animal e vegetal, utilizadas nas indústrias de alimentos. Tem-se ainda como objetivo apresentar as características, as legislações pertinentes, os padrões de identidade e qualidade e as análises de rotina das principais matérias-primas alimentares.

4. Descrição do Conteúdo/Unidades	Carga Horária
<b>Aula 1.</b> Introdução - alimentos e nutrientes, histórico, ciência e tecnologia de alimentos, matérias primas alimentícias, legislação	(2 aulas)
<b>Aula 2.</b> Propriedades fisiológicas, físicas e químicas das matérias-primas	(4 aulas)
<b>Prática 2:</b> Circularidade, Esfericidade, Volume real e aparente, Massa específica real e aparente e porosidade de uvas e grãos de soja	(2 aulas)
<b>Aula 3.</b> Propriedades térmicas e óticas das matérias-primas	(4 aulas)
<b>Prática 3:</b> Cor de diferentes tipos de frutas.	(2 aulas)
<i>Prova 1</i>	(2 aulas)
<i>Matérias Primas de Origem Vegetal</i>	
<b>Aula 4.</b> Frutas e Hortaliças	(4 aulas)
<b>Prática 4:</b> Classificação, determinação da taxa respiratória, índice de	(2 aulas)

3. BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Padrões de Qualidade para Sucos e Polpas de Frutas**. Instrução Normativa no. 20, de 21 de julho de 1999. Brasília, 1999.
4. BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Óleos e Gorduras Vegetais**. Resolução no. 482, de 23 de setembro de 1999. Brasília: MAPA, 1999.
5. BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas**. Resolução RDC no. 18, de 29 de fevereiro de 2000. Brasília: MAPA, 2000.

Data de emissão:     /     /

---

Docente responsável

Coordenador de Curso