



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, 26 de agosto de 2016.

Prof. GILCIANO SARAIVA NOGUEIRA
Presidente do Consepe/UFVJM