



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão

RESOLUÇÃO Nº. 21 - CONSEPE, DE 26 DE AGOSTO DE 2016.

Aprova “*ad referendum*” do CONSEPE, 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 PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, no uso de suas atribuições “*ad referendum*”,

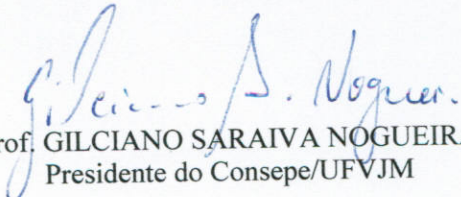
RESOLVE:

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, 26 de agosto de 2016.


Prof. GILCIANO SARAIVA NOGUEIRA
Presidente do Consepe/UFVJM

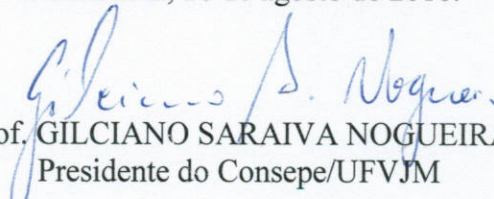


ANEXO I -NOTA DE ALTERAÇÃO

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, 26 de agosto de 2016.


Prof. GILCIANO SARAIVA NOGUEIRA
Presidente do Consepe/UFVJM



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão

Assunto: Resolução n.º 21/CONSEPE, DE 26 DE AGOSTO DE 2016, que Aprova alteração no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de alimentos, do Instituto de Ciência e Tecnologia da Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri, aprovada *ad referendum* em 26/08/2016.

Referendada na 100ª sessão do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, realizada em 23/11/2016.

• Diamantina, 28 de Novembro de 2016.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rodrigues', with a stylized initial 'R'.

CLÁUDIO EDUARDO RODRIGUES.