

CONSELHO UNIVERSITÁRIO

RESOLUÇÃO n. 20/2008/CONSU

Cria o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

O Presidente do Conselho Universitário, CONSU, no uso de suas atribuições, tendo em vista manifestação favorável da Câmara de Ensino de Graduação e considerando a decisão do CONSU no dia 18 de setembro de 2008,

RESOLVE:

Art. 1º - Criar o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Art. 2º - O curso terá a seguinte estruturação básica:

a) Carga horária total de 3.096 (três mil e noventa e seis) horas/aula, 172 (cento e setenta e dois) créditos.

b) Duração mínima de 03 ½ (três anos e meio) e máxima de 06 ½ (seis anos e meio).

c) Início do Curso: 1º semestre/2009.

d) Horário de Funcionamento: Segunda a sexta feira no período noturno e sábado no período matutino. Excepcionalmente a disciplina de Estágio, a critério da Coordenação poderá desenvolver-se em outro período.

e) Vagas: 50 (cinquenta) anuais, não inclusas as vagas do PROUNI.

Art. 3º - O sistema de frequência e aproveitamento obedecerá ao estabelecido no Regimento Geral da UNESC.

Art. 4º - O ingresso no curso será anual e far-se-á por processo seletivo.

Parágrafo único - As exigências e condições de participação no processo seletivo ficarão expressas em edital específico, a ser baixado pela UNESC.

Art. 5º - Caberá à Direção da Unidade Acadêmica de Ciências, Engenharias e Tecnologias a supervisão da execução do curso.

Art. 6º - A matriz curricular n. 01 constituirá anexo da presente Resolução.

Art. 7º - Esta Resolução entra em vigor, revogadas as disposições em contrário.

Criciúma, 18 de setembro de 2008.



PROF. ANTONIO MILIOLI FILHO
PRESIDENTE DO CONSU

**ANEXO DA RESOLUÇÃO n. 20/2008/CONSU
MATRIZ CURRICULAR n. 01 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Duração: Mínima: 03 ½ anos
Carga Horária Obrigatória: 3.096

Máxima: 06 ½ anos
Total de Créditos: 172

DISCIPLINAS	FASES							TOTAL	TOTAL
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	CRED.	H/A
Cálculo	04	04						08	144
Química Geral	04							04	72
Química Experimental	02							02	36
Introdução à Tecnologia de Alimentos	02							02	36
Física	04	02						06	108
Química Inorgânica	02							02	36
Metodologia Científica e da Pesquisa	02							02	36
Físico-Química		04						04	72
Física Experimental		02						02	36
Bioquímica		04						04	72
Estatística		04						04	72
Análises de Alimentos			06					06	108
Bioquímica dos Alimentos			04					04	72
Microscopia			02					02	36
Higiene dos Alimentos			04					04	72
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos			04	04				08	144
Microbiologia e Parasitologia			04					04	72
Métodos Instrumentais em Análises de Alimentos				04				04	72
Princípios de Conservação de Alimentos				04				04	72
Tópicos de Nutrição e Dietética				02				02	36
Tecnologia de Grãos e Amidos				04				04	72
Análise Sensorial				02				02	36
Embalagens				04				04	72
Tecnologia de Frutas e Hortaliças					04			04	72
Tecnologia de Bebidas					04			04	72
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas					04			04	72
Tecnologia do Leite e Derivados					04			04	72
Princípios Básicos da Gestão Ambiental					04			04	72
Optativa					04			04	72
Tecnologia de Massas e Panifícios						04		04	72
Tecnologia de Pescados						04		04	72
Biotecnologia						02		02	36
Tecnologia de Ovos, Carnes e Derivados						06		06	108
Desenvolvimento de Novos Produtos						04		04	72
Sociologia						02		02	36
Planejamento do Estágio Curricular Obrigatório						02		02	36



FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

DISCIPLINAS	FASES							TOTAL CRED.	TOTAL H/A
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª		
Custos Industriais							04	04	72
Planejamento e Controle da Produção							04	04	72
Gestão da Qualidade							04	04	72
Análise da Viabilidade de Novos Negócios							08	08	144
Saúde e Segurança no Trabalho							04	04	72
Estágio Curricular Obrigatório (Obs.)							12	12	216
TOTAL	20	20	24	24	24	24	36	172	3.096

Obs.: Será oportunizado ao aluno realizar o Estágio Curricular Obrigatório durante a 7ª fase, em horário extracurricular ou em fase subsequente.

ROL DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS*	CRÉDITO
Ética e Responsabilidade Social	04
Libras	04
Gerência de Projetos	04

*Disciplina Optativa - Caberá à Coordenação do Curso definir qual disciplina optativa será ofertada.

Criciúma, 18 de setembro de 2008.



PROF. ANTONIO MILIOLI FILHO
PRESIDENTE DO CONSU