

CONSELHO UNIVERSITÁRIO

RESOLUÇÃO n. 06/2011/CONSU

Cria o curso superior de graduação Bacharelado em Engenharia de 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 Colegiado Pleno no dia 21 de julho de 2011,

RESOLVE:

Art. 1º - Criar o curso superior de graduação Bacharelado em Engenharia de Alimentos.

Parágrafo único - O curso será ofertado no *campus* sede da UNESC, na cidade de Criciúma, SC.

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

a) Carga horária total de 3.661 (três mil e seiscentos e sessenta e uma) horas, 237 (duzentos e trinta e sete) créditos.

b) Duração mínima de 05 (cinco) anos ou 10 (dez) semestres.

c) Horário de Funcionamento: Segunda a sexta feira no período noturno e sábado no período diurno, podendo o estágio curricular obrigatório ser realizado em horários distintos.

d) Vagas: 50 (cinquenta) semestrais.

e) Modalidade: presencial.

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

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

Parágrafo único - As exigências e condições de participação no processo seletivo ficarão expressas em edital específico da UNESC.

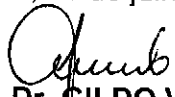
Art. 5º - Previsão de início do curso: 1º semestre/2012.

Art. 6º - Caberá à Direção da Unidade Acadêmica de Ciências, Engenharias e Tecnologias a supervisão da execução do curso.

Art. 7º - A matriz curricular n. 01 constituirá anexo da presente Resolução.

Art. 8º - Esta Resolução entra em vigor, revogadas as disposições em contrário.

Criciúma, 21 de julho de 2011.



PROF. Dr. GILDO VOLPATO
PRESIDENTE DO CONSU

**ANEXO DA RESOLUÇÃO n. 06/2011/CONSU
MATRIZ CURRICULAR n. 01 - CURSO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO BACHARELADO EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

Duração Mínima: 05 (cinco) anos ou 10 (dez) semestres

Carga Horária Total: 3.661 horas

DISCIPLINAS	FASES										CRÉD.	HORA AULA	
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª		50 MIN.	60 MIN.
Fundamentos Matemáticos	02										02	36	-
Álgebra Linear	04										04	72	-
Introdução à Engenharia de Alimentos	02										02	36	-
Sociologia	04										04	72	-
Metodologia Científica e da Pesquisa	04										04	72	-
Introdução à Ciência da Computação	04										04	72	-
Química Geral I e II	04	04									08	144	-
Estatística		04									04	72	-
Química Experimental I e II		02	02								04	72	-
Física Experimental I e II		02	02								04	72	-
Química Orgânica I e II		04	04								08	144	-
Cálculo I, II e III		04	04	04							12	216	-
Física I, II, III e IV		04	04	04	02						14	252	-
Físico Química			04								04	72	-
Bioquímica			04								04	72	-
Cálculo Numérico				04							04	72	-
Bioquímica dos Alimentos				04							04	72	-
Microbiologia Geral				04							04	72	-
Química Analítica				04							04	72	-
Desenho Técnico					03						03	54	-
Termodinâmica					04						04	72	-
Higiene e Legislação					04						04	72	-
Mecânica					04						04	72	-
Microbiologia dos Alimentos					04						04	72	-
Fenômenos de Transporte I e II					04	04					08	144	-
Resistência dos Materiais						04					04	72	-
Análise de Alimentos						06					06	108	-
Microscopia						02					02	36	-
Princípios de Conservação dos Alimentos						04					04	72	-
Operações Unitárias I e II						04	04				08	144	-
Tecnologia de Produtos Açucarados							04				04	72	-
Tecnologia de Bebidas							04				04	72	-
Tópicos de Nutrição e Dietética							02				02	36	-
Análise Sensorial							02				02	36	-
Embalagens							04				04	72	-
Princípios Básicos de Tratamento Ambiental							04				04	72	-

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA) /b

DISCIPLINAS	FASES										CRÉD.	HORA AULA	
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª		50 MIN.	60 MIN.
Tratamento Ambiental Aplicado à Engenharia de Alimentos								04			04	72	-
Desenvolvimento de Novos Produtos								04			04	72	-
Gestão da Qualidade								02			02	36	-
Biotecnologia								04			04	72	-
Tecnologia de Produtos de Origem Animal I e II								06	04		10	180	-
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I e II								04	04		08	144	-
Análise da Viabilidade de Novos Negócios									04		04	72	-
Saúde e Segurança no Trabalho									02		02	36	-
Planejamento e Controle da Produção									04		04	72	-
Optativa*									04		04	72	-
Trabalho de Conclusão de Curso I e II									02	10	12	-	216
Estágio Supervisionado										10	10	-	180
SUB-TOTAL	24	24	24	24	25	24	24	24	24	20	237	3.870	396
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais - AACC**													40
ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Componente curricular obrigatório para conclusão do curso)													
TOTAL GERAL	24	24	24	24	25	24	24	24	24	20	237	3.870	436
CARGA HORÁRIA TOTAL: 3.870 horas/aula = 3.225 horas + 436 horas = 3.661 horas													

**Atividades Acadêmico-Científico-Culturais - AACC, realizadas ao longo do curso e normatizadas por legislação específica.

ROL DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS*	CRÉDITOS	HORA/AULA 50 MIN.
Gerência de Projetos	04	72
Libras	04	72
Engenharia Econômica	04	72
Ética e Responsabilidade Social	04	72
Custos Industriais	04	72
Serviços de Alimentação	04	72
Toxicologia de Alimentos	04	72
Modelagem, Análise e Simulação de Sistemas	04	72

*Optativa - Caberá à Coordenação do Curso definir que disciplina optativa será ofertada a cada semestre.

Criciúma, 21 de julho de 2011.


PROF. DR. GILDO VOLPATO
PRESIDENTE DO CONSU

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)