



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 35/2011

Altera as Resoluções nº. 65/2010 e 78/2010, ambas do CONSEPE, que aprovam o Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, *Campus I*, desta Universidade.

O Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista a deliberação do plenário adotada em reunião realizada no dia 29 de junho de 2011 (Processo nº 23074.017578/11-91);

RESOLVE:

Art. 1º Altera o Anexo I da Resolução nº. 65/10 do CONSEPE, que fixa o perfil do Curso de Tecnologia de Alimentos, passando a vigorar como apresentado no Anexo I desta Resolução.

Art. 2º Altera o Anexo I da Resolução nº. 78/10 do CONSEPE, que fixa a composição curricular do Curso, passando a vigorar como apresentado no Anexo II desta Resolução.

Art. 3º Alterar o Anexo II da Resolução nº. 78/10 do CONSEPE, que fixa o fluxograma do Curso, passando a vigorar como apresentado no Anexo III desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 21 de julho de 2011.

RÔMULO SOARES POLARI

ANEXO I à Resolução nº 35/2011 do CONSEPE, que altera o Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, da UFPB

Definições do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos

1. Objetivos do Curso

O Curso de Tecnólogo em Alimentos tem como objetivo maior a formação de pessoas aptas a exercer a profissão de Tecnólogo em Alimentos, capacitando estes profissionais no conhecimento do processo de fomento na produção agropecuária e na produção e utilização de tecnologias dentro das diversas etapas da produção dos alimentos, seu controle de qualidade, preservação e condições de comercialização, de forma racional e econômica, visando à redução do impacto ambiental das atividades.

2. Perfil Profissional

O Tecnólogo de Alimentos é um profissional para o qual se vislumbra uma fácil inserção no mercado de trabalho. Observa-se principalmente para a região Nordeste, uma necessidade premente de desenvolvimento econômico e social, sem levar em conta que as outras regiões do país que a cada dia estão ampliando seus horizontes.

O Tecnólogo de Alimentos é o profissional com competências e habilidades para planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar com tecnologia adequada e sustentável, na área de alimentos, assumindo ação empreendedora, com consciência de seu papel social.

3. Competências e Habilidades

As competências do egresso do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos são as seguintes:

- Aplicação conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais;
- Elaboração de projetos e condução experimentos e interpretação resultados;
- Concepção, elaboração de projeto e análise de produtos e processos;

- Planejamento, supervisão, elaboração e coordenação de projetos;
- Identificação, formulação e resolução de problemas;
- Desenvolvimento e/ou utilização novas ferramentas e técnicas;
- Supervisão da operação e a manutenção de sistemas;
- Avaliação crítica da operação e da manutenção de sistemas;
- Comunicação eficiente nas formas escrita, oral e gráfica;
- Atuação em equipes multidisciplinares;
- Compreensão e aplicação da ética e das responsabilidades profissionais;
- Avaliação do impacto das atividades no contexto social e ambiental;
- Avaliação da viabilidade econômica de projetos.

O Tecnólogo em Alimentação deverá desenvolver as seguintes habilidades:

- Identificar, classificar, organizar e sistematizar metodologias de aquisição de matérias-primas;
- Dominar as técnicas de processamento;
- Dominar as técnicas laboratoriais de análises de controle da qualidade físico-química, microbiológica, microscópica e sensorial das matérias-primas e produtos acabados;
- Conhecimento dos procedimentos padrões de limpeza e higienização na indústria;
- Conhecimento dos procedimentos padrões de armazenamento de matéria-prima e de produtos acabados;
- Conhecimento dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de alimentos;
- Conhecimento da legislação reguladora vigente no país;
- Identificar os parâmetros de qualidade inerentes aos produtos elaborados;
- Identificar e entender o mercado consumidor;
- Identificar o fluxo dos processos, identificando pontos críticos e incrementando pontos favoráveis;
- Propor soluções;
- Dinamizar procedimentos que viabilizem o crescimento e constante atualização da empresa na qual atua.

4. Campo de Atuação

O mercado de trabalho do Tecnólogo em Alimentos corresponde a todos os estabelecimentos de produção, processamento, controle de qualidade e comercialização de produtos.

O Tecnólogo em Alimentos trabalhará nas empresas agroalimentares na concepção, fabricação, formulação ou melhoria dos produtos alimentícios.

Oportunidades se multiplicam nos departamentos de controle de qualidade, visto que as empresas necessitam, cada vez mais, de rigor diante das exigências de mercado e dos órgãos reguladores.

O Tecnólogo em Alimentos pode atuar na administração de órgãos, instituições públicas responsáveis por programas de defesa e educação alimentar, atendimento ao consumidor, restaurantes públicos, indústrias, redes comerciais ligadas ao ramo da alimentação, laboratórios de análise sensorial e de qualidade em indústrias de matérias-primas, entre outros.

Também pode atuar em setores de controle de qualidade em empresas alimentícias, de matéria-prima, e também na fiscalização, em institutos governamentais de saúde, como o Adolpho Lutz, ligados à secretaria da saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

ANEXO II à Resolução nº 35/2011 do CONSEPE, que altera o Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

Composição Curricular do Curso de Tecnologia de Alimentos

| 1. Conteúdos Básicos Profissionais | | | |
|---|-----------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1.1 Conteúdos Básicos | | | |
| Componentes curriculares | Créditos | Carga Horária (horas aula) | Pré-requisitos |
| Matemática Aplicada à Tecnologia | 4 | 60 | - |
| Física Aplicada | 4 | 60 | - |
| Química Geral para Tecnólogos | 4 | 60 | - |
| Química Orgânica para Tecnólogos | 4 | 60 | - |
| Sociedade e Cidadania | 2 | 30 | - |
| Físico-Química para Tecnólogos | 4 | 60 | Matemática Aplicada à Tecnologia |
| Química Analítica para Tecnólogos | 4 | 60 | Química Geral para Tecnólogos |
| Desenho Técnico | 3 | 45 | - |
| Informática Aplicada | 3 | 45 | - |
| Projetos Agroindustriais | 4 | 60 | - |
| Contabilidade e Custos | 3 | 45 | Matemática Aplicada à Tecnologia |
| Gestão da Produção | 4 | 60 | - |
| Gestão Ambiental | 3 | 45 | - |
| Gestão da Qualidade | 3 | 45 | - |
| Logística e Comercialização | 3 | 45 | - |
| Sub-Total | 52 | 780 | |
| 1.2 Conteúdos Profissionais | | | |
| Princípios da Conservação dos Alimentos | 4 | 60 | - |

| | | | |
|---|-----------|--------------|---|
| Matérias-Primas de Agropecuárias | 4 | 60 | - |
| Princípios de Bioquímica | 3 | 45 | Química Orgânica para Tecnólogos |
| Microbiologia Geral | 5 | 75 | - |
| Operações Unitárias I | 4 | 60 | - |
| Análise Físico-Química de Alimentos | 4 | 60 | Química Analítica para Tecnólogos |
| Bioquímica de Alimentos | 3 | 45 | Princípios de Bioquímica |
| Microbiologia de Alimentos | 4 | 60 | Microbiologia Geral |
| Operações Unitárias II | 3 | 45 | Operações Unitárias I |
| Operações Unitárias III | 3 | 45 | - |
| Métodos Instrumentais de Análises de Alimentos | 3 | 45 | Química Analítica para Tecnólogos |
| Empreendedorismo | 4 | 60 | - |
| Tecnologia de Leite e Derivados | 4 | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de Carne e Derivados | 4 | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de Pescados e Derivados | 4 | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de Matérias-primas de origem animal não comestível | 2 | 30 | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Planejamento das Instalações | 3 | 45 | Desenho Técnico |
| Tecnologia de Frutas e Hortaliças | 4 | 60 | |
| Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos | 4 | 60 | |
| Ciências e Tecnologia Pós Colheita | 4 | 60 | |
| Sub-total | 73 | 1.095 | |
| 1.3 Estágios Curriculares | | | |
| Estágio Supervisionado I | 4 | 60 | - |
| Estágio Supervisionado II | 4 | 60 | - |
| Sub-total | 8 | 120 | |

| 2. Conteúdos Complementares Específicos | | | |
|--|------------|--------------|----------------------------------|
| 2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios | | | |
| Metodologia do Trabalho Científico | 3 | 45 | - |
| Introdução à Estatística | 4 | 60 | Matemática aplicada à Tecnologia |
| Análise Sensorial | 2 | 30 | - |
| Higiene e Legislação | 3 | 45 | - |
| Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 4 | 60 | |
| Segurança do Trabalho | 3 | 45 | - |
| Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos | 2 | 30 | |
| Trabalho de Conclusão de Curso - TCC | 6 | 90 | Cursando o 6º período |
| Sub-total | 27 | 405 | |
| 2.2 Conteúdos Complementares Optativos (Mínimo de 14 créditos/210 horas aula) | | | |
| Libras | 4 | 60 | |
| Inglês Instrumental | 3 | 45 | |
| Português Instrumental | 3 | 45 | |
| Psicologia Industrial | 2 | 30 | |
| Desenvolvimento de Novos Produtos | 4 | 60 | |
| Nutrição | 3 | 45 | |
| Tecnologia de Bebidas | 4 | 60 | |
| Seminários em Tecnologia de Alimentos | 3 | 45 | |
| Sub-total | 14 | 210 | |
| 2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis | | | |
| Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I | 3 | 45 | |
| Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II | 3 | 45 | |
| Sub-total | 6 | 90 | |
| TOTAL | 180 | 2.700 | |

ANEXO II à Resolução nº 35/2010 do CONSEPE, que altera o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, da UFPA.

Fluxograma do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos – Turno: Diurno

| 1º Período | H/A | 2º Período | H/A | 3º Período | H/A | 4º Período | H/A | 5º Período | H/A | 6º Período | H/A |
|--|------------|-----------------------------------|------------|---|------------|---|------------|---------------------------------------|------------|---|------------|
| Matemática Aplicada à Tecnologia | 60 | Operações Unitárias I | 60 | Princípios da Conservação dos Alimentos | 60 | Contabilidade e Custos | 45 | Empreendedorismo | 60 | Planejamento das Instalações | 60 |
| Física Aplicada | 60 | Físico-Química para Tecnólogos | 60 | Análise Físico-Química de Alimentos | 60 | Operações Unitárias III | 45 | Tecnologia de Leite e Derivados | 60 | Tecnologia de Frutas e Hortaliças | 60 |
| Química Geral para Tecnólogos | 60 | Química Analítica para Tecnólogos | 60 | Bioquímica de Alimentos | 45 | Métodos Instrum. de Análise de Alimentos | 45 | Ciência e Tecnologia Pós-Colheita | 60 | Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos | 60 |
| Química Orgânica para Tecnólogos | 60 | Princípios de Bioquímica | 45 | Microbiologia de Alimentos | 60 | Gestão da Produção | 60 | Tecnologia de Pescado e Derivados | 60 | Tecnologia de Carnes e Derivados | 60 |
| Introdução à Estatística | 60 | Microbiologia Geral | 75 | Higiene e Legislação | 45 | Gestão Ambiental | 45 | Segurança do Trabalho | 45 | Projetos Industriais | 60 |
| Matérias-Primas Agropecuárias | 60 | Informática Aplicada | 45 | Operações Unitárias II | 45 | Gestão da Qualidade | 45 | Análise Sensorial | 30 | Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível | 30 |
| Sociedade e Cidadania | 30 | Metodologia do Trab. Científico | 45 | Desenho Técnico | 45 | Logística e Comercialização | 45 | Pesquisa Aplicada à Tec. de Alimentos | 30 | Trabalho de Conclusão Curso | 90 |
| | | | | Optativa | 45 | Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 60 | Optativa | 60 | Optativa | 60 |
| | | | | Estágio Supervisionado I | 60 | Estágio Supervisionado II | 60 | | | Optativa | 45 |
| | | | | | | | | | | | |
| Total | 390 | | 390 | | 465 | | 450 | | 405 | | 510 |
| <p>Total de Conteúdos Complementares Flexíveis (denominados de Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I e II com 03 créditos cada) – desenvolvidos ao longo do Curso Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Total Carga Horária do Curso: 2.700 (180 créditos)</p> | | | | | | | | | | | |

Fluxograma do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos – Turno: Noturno

| 1º Período | H/A | 2º Período | H/A | 3º Período | H/A | 4º Período | H/A | 5º Período | H/A | 6º Período | H/A | 7º Período | H/A | 8º Período | H/A |
|--|------------|-----------------------------------|------------|---|------------|--|------------|---------------------------------------|------------|---|------------|---|------------|--|------------|
| Matemática Aplicada à Tecnologia | 60 | Química Analítica para Tecnólogos | 60 | Análise Físico-Química de Alimentos | 60 | Informática Aplicada | 45 | Contabilidade e Custos | 45 | Planejamento das Instalações | 45 | Tecnologia de Leite e Derivados | 60 | Tecnologia de Frutas e Hortaliças | 60 |
| Química Geral para Tecnólogos | 60 | Microbiologia Geral | 75 | Microbiologia de Alimentos | 60 | Métodos Instrum. de Análise de Alimentos | 45 | Logística e Comercialização | 45 | Análise Sensorial | 30 | Ciência e Tecnologia Pós-Colheita | 60 | Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos | 60 |
| Introdução à Estatística | 60 | Química Orgânica para Tecnólogos | 60 | Operações Unitárias I | 60 | Higiene e Legislação | 45 | Gestão da Qualidade | 45 | Gestão da Produção | 60 | Tecnologia de Pescado e Derivados | 60 | Tecnologia de Carne e Derivados | 60 |
| Matérias-Primas Agrícolas | 60 | Físico-Química para Tecnólogos | 60 | Princípios de Conservação dos Alimentos | 60 | Princípios de Bioquímica | 45 | Bioquímica de Alimentos | 45 | Empreendedorismo | 60 | Optativa | 45 | Trabalho de Conclusão Curso | 90 |
| Física Aplicada | 60 | Metodologia do Trab. Científico | 45 | Optativa | 60 | Operações Unitárias II | 45 | Operações Unitárias III | 45 | Segurança do Trabalho | 45 | Optativa | 45 | Projets Agroindustriais | 60 |
| | | | | | | Gestão Ambiental | 45 | Pesquisa Aplicada à Tec. de Alimentos | 30 | Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 60 | Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível | 30 | Optativa | 60 |
| | | | | | | Sociedade e Cidadania | 30 | Desenho Técnico | 45 | | | | | | |
| | | | | | | Estágio Supervisionado I | 60 | Estágio Supervisionado II | 60 | | | | | | |
| 300 | | 300 | | 300 | | 360 | | 360 | | 300 | | 300 | | 390 | |
| <p align="center">Total de Conteúdos Complementares Flexíveis (denominados de Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I e II com 03 créditos cada) – desenvolvidos ao longo do Curso Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)</p> <p align="center">Total de Horas do Curso: 2.700 (180 créditos)</p> | | | | | | | | | | | | | | | |