



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

RESOLUÇÃO Nº 65/2010

Aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, 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 o que deliberou em reunião realizada em 28 de maio de 2010 (Processo nº. 23074. 005388/10-77),

CONSIDERANDO:

a importância de um Projeto Político-Pedagógico dinâmico que estará em constante processo de avaliação;

a necessidade de formar profissionais para atuar nos campos de trabalho emergentes na área;

os critérios e os padrões de qualidade estabelecidos pela UFPB para formação de profissionais;

as diretrizes fixadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei 9.394/96, que orientam a elaboração curricular;

a Resolução CNE/CP nº 3/2002, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os Cursos Superiores de Tecnologia;

a Resolução nº. 34/2004-CONSEPE, que orienta a elaboração e reformulação dos Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFPB.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, da UFPB.

§ 1º Compreende-se o Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, da UFPB, como sendo o conjunto de ações sócio-políticas e técnico-pedagógicas relativas à formação profissional que se destinam a orientar a concretização curricular do referido Curso.

§ 2º As definições relativas aos objetivos do Curso, perfil profissional, competências, atitudes e habilidades, e campo de atuação dos formandos encontram-se relacionadas no Anexo I.

Art. 2º O Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal tem como finalidade conferir o grau de Tecnólogo aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução.

Art. 3º O Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, com 2.700 (duas mil e setecentas) horas, equivalentes a 180 (duzentos e trinta e cinco) créditos, tem a duração mínima de 06 (seis) e máxima de 09 (nove) períodos, no turno diurno; e mínima de 08 (oito) e máxima de 12 (doze) períodos, no turno noturno.

Parágrafo único. Será permitida a matrícula em no máximo 36 (trinta e seis) créditos e no mínimo 20 (vinte) créditos por período, para o turno diurno; e em no máximo 29 (vinte e nove) créditos e no mínimo 15 (quinze) créditos por período letivo, para o turno noturno.

Art. 4º A composição curricular, integrante do Projeto Político-Pedagógico, resulta de conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo, sendo desdobrados conforme especificado no Anexo II.

Composição Curricular

Conteúdos Curriculares	Créditos	Carga Horária	%
1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1. Conteúdos Básicos	49	735	27,2
1.2. Conteúdos Profissionais	76	1140	42,2
1.3. Estágio Supervisionado	8	120	4,4
2. Conteúdos Complementares/ Específicos			
2.1. Conteúdos Complementares Obrigatórios	27	405	15,0
2.2. Conteúdos Complementares Optativos	14	210	7,8
2.3. Conteúdos Complementares Flexíveis	6	90	3,3
TOTAL	180	2700	100,0

Art. 5º As modalidades de componentes curriculares serão as seguintes:

I – disciplinas;

II – atividades:

a) atividades de iniciação à pesquisa e/ou extensão;

b) seminários - discussões temáticas;

c) atividades de monitoria;

d) elaboração de trabalho de conclusão de curso;

e) participação em eventos;

f) oficinas e congêneres.

III – estágios.

§ 1º O Estágio Supervisionado está incluído nos conteúdos básicos profissionais, e terá duração de 120 (cento e vinte) horas, equivalente a 08 (oito) créditos.

§ 2º As disciplinas de *Metodologia do Trabalho Científico e Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Produtos de Origem Animal*, incluídas nos conteúdos complementares obrigatórios, servirão de base para a disciplina *Trabalho de Conclusão de Curso*.

§ 3º Os conteúdos Incisos III, o *Trabalho de Conclusão de Curso* e o *Estágio Supervisionado* serão regulamentadas pelo Colegiado do Curso para fins de integralização curricular.

Art. 6º O Curso adotará o regime de créditos.

Parágrafo único. A estruturação curricular, resultante da lógica de organização do conhecimento, em semestres letivos, será feita conforme especificado no Anexo III.

Art. 7º Serão vedadas alterações, num prazo inferior a 06 (seis) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação às normas emanadas pelo CNE e pelo CONSEPE, considerando também as emergências sócio-político-educativas.

Art. 8º 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, 15 de junho de 2010.

RÔMULO SOARES POLARI
Presidente

ANEXO I à Resolução nº 65/2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

DEFINIÇÕES DO CURSO DE TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. Objetivos do Curso

O curso de Tecnólogo em Produtos de Origem Animal tem como objetivo a formação de pessoas aptas a exercer a profissão de Tecnólogo em Produtos de Origem Animal, capacitando estes profissionais para que conheçam o processo de fomento na produção agropecuária e domine a produção e utilização de tecnologias dentro das diversas etapas da produção dos alimentos, seu controle de qualidade, sua preservação e condições de comercialização, de forma racional e econômica, visando à redução do impacto ambiental das atividades.

2. Perfil Profissional

O Tecnólogo de Produtos de Origem animal 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 a cada dia estão ampliando seus horizontes, com conseqüências sociais que levam o salário de um profissional da área iniciante residir na faixa de oito a dez salários mínimos.

A estrutura curricular do curso Tecnológico em Produtos de Origem Animal compreende uma estrutura que viabiliza a formação de um profissional com visão empreendedora, com capacitação que conduzam a sua independência, cultivando sua capacidade empreendedora, permitindo ao aluno a oportunidade de qualificar-se não só para ser empregado, mas também para ser empreendedor.

O Tecnólogo de Produtos de Origem Animal, oriundo do Curso Superior de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, é o profissional com competências e habilidades para planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar com tecnologia adequada e sustentável, na área de alimentos de origem animal, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, com consciência de seu papel social.

3. Competências e Habilidades

Para o Tecnólogo de Produtos de Origem Animal
Competências:

1. Aplicação conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais;
2. Elaboração de projetos e condução experimentos e interpretação resultados;
3. Concepção, elaboração de projeto e análise de produtos e processos;
4. Planejamento, supervisão, elaboração e coordenação de projetos;
5. Identificação, formulação e resolução de problemas;
6. Desenvolvimento e/ou utilização novas ferramentas e técnicas;
7. Supervisão da operação e a manutenção de sistemas;
8. Avaliação crítica da operação e da manutenção de sistemas
9. Comunicação eficiente nas formas escrita, oral e gráfica;
10. Atuação em equipes multidisciplinares;
11. Compreensão e aplicação da ética e das responsabilidades profissionais;
12. Avaliação do impacto das atividades no contexto social e ambiental;
13. Avaliação da viabilidade econômica de projetos.

As habilidades adquiridas são as seguintes:

1. Identificar, classificar, organizar e sistematizar metodologias de aquisição de matérias-primas;
2. Dominar as técnicas de processamento;
3. Dominar as técnicas laboratoriais de análises de controle da qualidade físico-química, microbiológica, microscópica e sensorial das matérias-primas e produtos acabados;
4. Conhecimento dos procedimentos padrões de limpeza e higienização na indústria;
5. Conhecimento dos procedimentos padrões de armazenamento de matéria-prima e de produtos acabados;
6. Conhecimento dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de alimentos;
7. Conhecimento da legislação reguladora vigente no país;
8. Identificar os parâmetros de qualidade inerentes aos produtos elaborados;
9. Identificar a necessidade produção e comercialização dos mercados consumidores.
10. Conhecimento de técnicas de elaboração de novos produtos;
11. Identificar o fluxo dos processos, identificando pontos críticos e incrementando pontos favoráveis;
12. Propor soluções;
13. 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 Produtos de Origem Animal corresponde a todos os estabelecimentos de produção, processamento, controle de qualidade e comercialização de produtos de origem animal.

O Tecnólogo em Produtos de Origem Animal trabalhará nas empresas agroalimentares na concepção, fabricação, formulação ou melhoria dos produtos alimentícios.

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

Há mais espaços: 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.

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

ANEXO II à Resolução nº /2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

COMPOSIÇÃO CURRICULAR
Tecnologia de Produtos de Origem Animal

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 e Inorgânica	4	60	-
Química Orgânica	4	60	-
Sociedade e Cidadania	2	30	-
Introdução à Físico-Química	3	45	Matemática Aplicada à Tecnologia
Química Analítica Aplicada	4	60	Química Geral e Inorgânica
Desenho Técnico	3	45	-
Informática Aplicada	3	45	-
Estruturas Agroindustriais	2	30	-
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	-
	49	735	
1.2 Conteúdos Profissionais			
Princípios da Conservação dos Alimentos	4	60	-
Matérias-Primas de Origem Animal	4	60	-
Princípios de Bioquímica	3	45	Química Orgânica
Microbiologia Geral	6	90	-
Operações Unitárias I	4	60	-
Análise Físico-Química de Produtos de Origem animal	4	60	Química Analítica Aplicada
Bioquímica de Produtos de Origem Animal	3	45	Princípios de Bioquímica

Microbiologia de Produtos de Origem Animal	4	60	Microbiologia Geral
Operações Unitárias II	3	45	Operações Unitárias I
Métodos Instrumentais de Análise de Produtos de Origem Animal	3	45	Química Analítica Aplicada
Empreendedorismo	4	60	-
Tecnologia de Leite e Derivados I	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Tecnologia de Carne e Derivados I	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Tecnologia de Pescados e Derivados I	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Tecnologia de matérias-primas de origem animal não comestível	2	30	Princípios da Conservação dos Alimentos
Instalações e Lay-out	3	45	Desenho Técnico
Tecnologia de Leite e Derivados II	4	60	Tecnologia de Leite e Derivados I
Tecnologia de Carne e Derivados II	4	60	Tecnologia de Carne e Derivados I
Tecnologia de Pescados e Derivados II	4	60	Tecnologia de Pescados e Derivados I
Sistemas de Suprimento de Energia	3	45	-
Planejamento e Projetos	2	30	-
Sub-total	76	1140	
1.3 Estágio Curricular			
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 Produtos de Origem Animal	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	2	30	
Inglês Instrumental	3	45	
Português Instrumental	3	45	
Psicologia Industrial	2	30	
Desenvolvimento de Novos Produtos	4	60	
Nutrição	3	45	
Seminários em Tecnologia de Produtos de Origem Animal	3	45	
Sub-total	14	210	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis			
Tópicos Especiais em Tecnologia de Produtos de Origem Animal I	3	45	
Tópicos Especiais em Tecnologia de Produtos de Origem Animal II	3	45	
Sub-total	6	90	
TOTAL GERAL	180	2700	

ANEXO III à Resolução nº /2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação Tecnologia de Produtos de Origem Animal do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.

FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – TURNO: DIURNO

1º Período Fundamentação Teórica I	H/A	2º Período Fundamentação Teórica II	H/A	3º Período Análise de Produtos de Origem Animal	H/A	4º Período Gestão da Produção e da Qualidade	H/A	5º Período Processos e Tecnologia I	H/A	6º Período Processos e Tecnologia II	H/A
Matemática Aplicada à Tecnologia	60	Operações Unitárias I	60	Análise Sensorial	30	Contabilidade e Custos	45	Empreendedorismo	60	Instalações e Layout	45
Física Aplicada	60	Introdução à Físico-Química	45	Princípios da Conservação dos Alimentos	60	Operações Unitárias II	45	Tecnologia de Leite e Derivados I	60	Tecnologia de Leite e Derivados II	60
Química Geral e Inorgânica	60	Química Analítica Aplicada	60	Análise Físico-Química de Produtos de Origem Animal	60	Métodos Instrum. de Análise de Produtos de Origem Animal	45	Tecnologia de Carne e Derivados I	60	Tecnologia de Carne e Derivados II	60
Química Orgânica	60	Princípios de Bioquímica	45	Bioquímica de Produtos de Origem Animal	45	Gestão da Produção	60	Tecnologia de Pescado e Derivados I	60	Tecnologia de Pescado e Derivados II	60
Introdução à Estatística	60	Microbiologia Geral	90	Microbiologia de Produtos de Origem Animal	60	Gestão Ambiental	45	Segurança do Trabalho	45	Sistemas de Suprimento de Energia	45
Matérias-Primas de Origem Animal	60	Informática Aplicada	45	Higiene e Legislação	45	Gestão da Qualidade	45	Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível	30	Planejamento e Projetos	30
Sociedade e Cidadania	30	Metodologia do Trab. Científico	45	Estruturas Agroindustriais	30	Logística e Comercialização	45	Pesquisa Aplicada à Tec. de Produtos de Origem Animal	30	Trabalho de Conclusão Curso	90
		Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal I	45	Desenho Técnico	45	Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	60	Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal II	45	Optativa	--
				Estágio Supervisionado I	60	Estágio Supervisionado II	60	Optativa	--	Optativa	--
				Optativa	--					Optativa	--
	390		435		435		450		390		390

Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)

Total de Horas do Curso: 2.700 (180 créditos)

FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – 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 Aplicada	60	Análise Sensorial	30	Informática Aplicada	45	Contabilidade e Custos	45	Instalações e Layout	45	Tecnologia de Leite e Derivados I	60	Planejamento e Projetos	30
Química Geral e Inorgânica	60	Microbiologia Geral	90	Análise Físico-Química de Produtos de Origem Animal	60	Métodos Instrum. de Análise de Produtos de Origem Animal	45	Logística e Comercialização	45	Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	60	Tecnologia de Carne e Derivados I	60	Tecnologia de Leite e Derivados II	60
Introdução à Estatística	60	Química Orgânica	60	Microbiologia de Produtos de Origem Animal	60	Higiene e Legislação	45	Gestão da Qualidade	45	Gestão da Produção	60	Tecnologia de Pescado e Derivados I	60	Tecnologia de Carne e Derivados II	60
Matérias-Primas de Origem Animal	60	Introdução à Físico-Química	45	Princípios da Conservação dos Alimentos	60	Princípios de Bioquímica	45	Bioquímica de Produtos de Origem Animal	45	Empreendedorismo	60	Pesquisa Aplicada à Tec. de Produtos de Origem Animal	30	Tecnologia de Pescado e Derivados II	60
Física Aplicada	60	Metodologia do Trab. Científico	45	Operações Unitárias I	60	Operações Unitárias II	45	Sistemas de Suprimento de Energia	45	Segurança do Trabalho	45	Optativa	--	Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível	30
				Sociedade e Cidadania	30	Gestão Ambiental	45	Desenho Técnico	45	Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal II	45	Optativa	--	Trabalho de Conclusão Curso	90
				Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal I	45	Estruturas Agroindustriais	30	Estágio Supervisionado II	60	Optativa	--			Optativa	-
						Estágio Supervisionado I	60	Optativa	--						
300		300		345		360		330		315		210		330	

Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)

Total de Horas do Curso: 2.700 (180 créditos)