

**DELIBERAÇÃO CONSEP Nº 367/2002**

**Aprova o currículo pleno para o curso de graduação em Engenharia de Alimentos no Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Taubaté.**

**O CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA**, na conformidade do processo nº AGR-141/01, aprovou e eu promulgo a seguinte Deliberação:

**Art. 1º** Fica aprovado o currículo pleno do curso de graduação em Engenharia de Alimentos, período noturno, vinculado à Área de Biociências, no Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Taubaté.

**Art. 2º** A estrutura curricular do curso de graduação em Engenharia de Alimentos, período noturno, obedecerá à seguinte seriação e cargas horárias:

**PERÍODO NOTURNO**

<b>DISCIPLINAS</b>	<b>C/H</b>
<b>1ª SÉRIE</b>	
Álgebra Linear	068
Cálculo e Geometria Analítica	102
Física I	102
Física Experimental I	068
Fundamentos de Matemática	136
Introdução à Engenharia de Alimentos	068
Português Instrumental	136
Química Orgânica	102

---

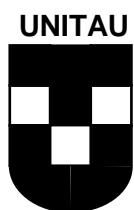
Química Tecnológica Geral	102
Prática Desportiva	(068)
<b>Total</b>	<b>884</b>

### **2ª SÉRIE**

Biologia Geral	068
Cálculo Diferencial e Integral	102
Economia	068
Eletricidade Básica	068
Engenharia de Alimentos	136
Física Experimental II	068
Física II	068
Mecânica Geral	068
Metodologia Científica e Tecnológica	068
Química Analítica	068
Técnicas Computacionais em Engenharia	068
<b>Total</b>	<b>850</b>

### **3ª SÉRIE**

Bioquímica	102
Fenômenos de Transporte I	068
Físico-Química	068
Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania	068
Métodos Numéricos	068
Microbiologia de Alimentos	102
Probabilidade e Estatística	068
Química de Alimentos	102



---

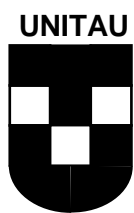
Química de Alimentos Experimental	068
Tecnologia de Alimentos I	136
<b>Total</b>	<b>850</b>

**4ª SÉRIE**

Administração	068
Análise de Alimentos	102
Bioquímica de Alimentos	068
Controle de Qualidade e Análise Sensorial	068
Ciências do Ambiente	068
Fenômenos de Transporte II	068
Higiene e Segurança na Indústria de Alimentos	068
Nutrição Aplicada	068
Operações Unitárias I	068
Resistência dos Materiais	068
Tecnologia de Alimentos II	136
<b>Total</b>	<b>850</b>

**5ª SÉRIE**

Administração de Serviços de Alimentação	068
Embalagens de Alimentos	068
Estágio Supervisionado	160
Instalações Industriais e Projetos	102
Laboratório de Engenharia de Alimentos	068
Modelagem e Simulação de Processos	068
Operações Unitárias II	102
Mercado e Desenvolvimento de Novos Produtos	068



---

Processos Biotecnológicos	068
Refrigeração na Indústria de Alimentos	068
Trabalho de Conclusão de Curso	068
<b>Total</b>	<b>908</b>
<hr/>	
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>4.342</b>

---

**Art. 3º** A Prática Desportiva, prevista na presente estrutura curricular, constitui prática optativa, não computando sua carga horária na carga horária total do curso.

**Art. 4º** A integralização curricular do curso de graduação em Engenharia de Alimentos deverá ser feita no prazo mínimo de 05 (cinco) anos e no prazo máximo de 09 (nove) anos e terá a duração de 4342 (quatro mil trezentas e quarenta e duas) horas.

**Art. 5º** A presente Deliberação entra em vigor na data de sua publicação.

**SALA DOS CONSELHOS CENTRAIS da Universidade de Taubaté**, em sessão plenária ordinária de 10 de outubro de 2002.

**NIVALDO ZÖLLNER**  
**REITOR**

Publicada na SECRETARIA DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS CENTRAIS da Universidade de Taubaté, aos 17 de outubro de 2002.

**Rosana Maria de Moura Pereira**  
**SECRETÁRIA**