



Universidade Estadual do Maranhão
Realizando a Qualidade

RESOLUÇÃO Nº. 1036/2012 - CEPE/UEMA

Altera a estrutura curricular do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos a distância, do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Estadual do Maranhão..

O VICE-REITOR DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA, na qualidade de Vice-Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, tendo em vista o prescrito no Estatuto da UEMA, em seu Art. 46 inciso XVIII, e

considerando o que consta do Processo nº. 2383/2012;
considerando ainda, o que decidiu este Conselho nesta data,

RESOLVE:

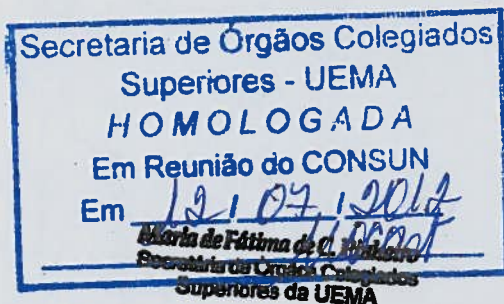
Art. 1º - Alterar a estrutura curricular do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos a distância, do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Estadual do Maranhão.

Art. 2º - A estrutura curricular alterada fará parte do anexo da presente Resolução.

Universidade Estadual do Maranhão, São Luís (MA), 11 de julho de 2012.


Professor Gustavo Pereira da Costa

Vice- Reitor





Universidade Estadual do Maranhão
Realizando a Qualidade

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 1036/2012

Quadro - 2. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

DISCIPLINAS	CARG. HOR.	CRÉDITOS	T	P
MÓDULO I				
Ambientação em Educação à Distância	90	05	4	1
Português Instrumental	60	04	4	-
Química Geral	60	03	2	1
Biologia Celular e Molecular	60	04	4	-
Matemática Aplicada	60	04	4	-
CARGA HORÁRIA POR MÓDULO	330	20	18	2
MÓDULO II				
Fundamentos de Microbiologia	60	04	4	-
Química dos Alimentos	60	03	2	1
Estatística Aplicada a Tecnologia de Alimentos	60	03	2	1
Metodologia Científica	60	03	2	1
Princípios de Conservação de Alimentos	60	03	2	1
Análise Sensorial dos Alimentos	60	03	2	1
CARGA HORÁRIA POR MÓDULO	360	19	14	5
MÓDULO III				
Fundamentos de Bioquímica	60	03	2	1
Microbiologia de Alimentos	60	03	2	1
Higiene na Indústria de Alimentos	60	03	2	1
Toxicologia Aplicada a Alimentos	60	03	2	1
Legislação de Alimentos	60	03	2	1
Gestão Agroindustrial	60	03	2	1
CARGA HORÁRIA POR MÓDULO	360	18	12	06
MÓDULO IV				
Tecnologia do Leite e Derivados	60	03	2	1
Tecnologia de Bebidas	90	05	4	1
Segurança e Biossegurança no Trabalho	60	03	2	1
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	60	03	2	1
Tecnologia de Óleos e Gorduras	60	03	2	1
Tecnologia de Carnes e Derivados	60	03	2	1
CARGA HORÁRIA POR MÓDULO	390	20	14	06
MÓDULO V				
Fisiologia e Pós-colheita de Frutas, Hortaliças e Legumes	60	03	2	1
Tecnologia de Panificação	90	05	4	1
Tecnologia de Pescado	60	03	2	1
Tecnologia de Mel e Ovos	60	03	2	1
Análise de Alimentos	60	03	2	1
Tecnologia de Embalagem e Rotulagem	60	03	2	1
Optativa I	60	03	2	1
CARGA HORÁRIA POR MÓDULO	450	23	18	07
MÓDULO VI				



Universidade Estadual do Maranhão
Realizando a Qualidade

MÓDULO VI				
Tecnologia de Farinha	60	03	2	1
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	60	03	2	1
Tecnologia de Legumes e Hortaliças	60	03	2	1
Tecnologia de Frutas	60	03	2	1
Aditivos em Alimentos	60	03	2	1
Elaboração de Projetos de Tecnologia de Alimentos	90	05	4	1
Optativa II	60	03	2	1
CARGA HORÁRIA POR MÓDULO	485	23	16	07
TOTAL GERAL DE CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS	2345 h	---	---	---
Estágio Curricular Obrigatório	225h	05	---	05
Atividades Complementares	135 h	03	---	03
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	---	---	---	---
CARGA HORÁRIA INTEGRALIZADA DO CURSO	2700	131	90	41