ESTADO DO PARANÁ

Universidade Estadual de Maringá

Pró-Reitoria de Ensino

Centro de Tecnologia

Departamento de Engenharia de Alimentos

Câmpus Maringá

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM Engenharia de Alimentos - Maringá

Núcleo Docente Estruturante/Proponente do Projeto
Antonio Roberto Giriboni Monteiro – **Presidente** Rita de Cassia Bergamasco Andressa Carla Feihrmann Grasiele Scaramal Madrona Mônica Regina da Silva Scapim Raquel Guttierres Gomes Vladimir Ferreira Cabral Nomeados pela portaria 036/2021-DEG

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Curso: Engenharia de Alimentos

Habilitação: -

Ênfase/Opção: -

Área: Engenharia de Alimentos

1.2. Órgãos de Vinculação e Local de Oferta do Curso

Centro: Centro de Tecnologia

Departamento: Departamento de Engenharia de Alimentos

Câmpus: Maringá

1.3. Turno de Funcionamento e Oferta Semanal

Matutino	*Vespertino*	*Integral: Matutino/Vespertino*	*Integral: Vespertino/Noturno*	*Noturno*	*EAD*
		X			

[X] Segunda a Sexta
[ ] Segunda a Sexta e Sábado Matutino e Vespertino
[ ] Segunda a Sexta e Sábado Vespertino
[ ] Segunda a Sexta e Sábado Matutino

1.4. Número de Vagas

Matutino	*Vespertino*	*Integral: Matutino/Vespertino*	*Integral: Vespertino/Noturno*	*Noturno*	*EAD*	*TOTAL*
		40				40

Demonstrativo de Vagas

PAS:		Indígenas:		SISU:	
Cotas Sociais		Cotas Negros (Pretos e Pardos):		Professores da Educação Básica	
Deficientes:		Refugiados e Imigrantes		Vagas Universais:	
Prevê Prova de Habilitação Específica?	Sim		Não	X	

Linhas de Formação	Qtd.	Habilitações/Opções/Ênfases:		
EAD	Qtd.	Polos		

1.5. Regime Acadêmico de Oferta do Curso

[X] Seriado Anual [ ] Créditos

1.6. Grau Acadêmico do Curso	
[ ] Licenciado	[ ] Formação Pedagógica
[X] Bacharel	[ ] Formação Específica da Profissão
[ ] Licenciado e Bacharel	[ ] Programa de Formação Docente:[ ] 1ª Licenciatura
[ ] Tecnólogo	[ ] 2º Licenciatura
[ ] Sequencial por Campo de Saber por Complementação de Estudos	[ ] _____

1.7. Modalidade de Oferta do Curso	
[X] Presencial	[ ] A Distância

1.8. Atos Legais de Regulação

1.8.1. Criação

Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Resolução	CEP/UEM	095/1999 (aprova a criação)	18/08/1999	
Resolução	CAD/UEM	699/1999 (aprova a implantação)	30/12/1999	

1.8.2. Reconhecimento

Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Decreto	Estado	5196	04/08/2005	DOE Nº 7033, de 04/08/2005.
Prazo do Reconhecimento: ----- Anos		Vigência: -------		

1.8.3. Renovação de Reconhecimento (1ª)

Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Decreto	Estado	8159/2010	01/09/2010	DOE Nº 8297, de 01/09/2010.
Prazo da Renovação: 5 Anos		Vigência: -----		

1.8.3. Renovação de Reconhecimento (2ª)

Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Decreto	Estado	4528/2016	06/07/2016	DOE Nº 9735, de 07/07/2016.
Prazo da Renovação: 5 Anos		Vigência: 02/09/2015 a 01/09/2020.		

1.8.3. Renovação de Reconhecimento (3ª)

Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Portaria	SETI/PR	151/2020	06/07/2020	DOE Nº 10721, de 06/07/2020.
Prazo da Renovação: 5 Anos		Vigência: 02/09/2020 a 01/09/2025.		

1.9 Histórico de Avaliação Externa do Curso (MEC/INEP: ENADE/CPC;SETI)			
Ano	*Órgão*	*Conceito*	*Informações*
2019	MEC/INEP	3	CPC (Conceito Preliminar de Curso)
2017	MEC/INEP	3	CPC (Conceito Preliminar de Curso)
2014	MEC/INEP	3	CPC (Conceito Preliminar de Curso)

2. BASE LEGAL DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E EXERCÍCIO PROFISSIONAL

2.1. Legislação Federal Referente à Organização Curricular

2.1.1. Legislação COMUM A TODOS OS CURSOS

	Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
	Súmula CFE	03	21/11/1991	Estabelece que não há direito adquirido a currículos, tanto por parte do aluno quanto da escola.
Necessidades Especiais	Decreto Federal	5.296	02/12/2004	Regulamenta a Lei nº 10.048/2000 (atendimento prioritário) e Lei nº 10.098/2000, que dispõem sobre normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências ou com mobilidade reduzida.
Necessidades Especiais	Decreto Federal	3.298	20/12/1999	Regulamenta a Lei nº 7.853/1989 que dispõe sobre a política nacional para integração da pessoas portadora de deficiência.
Necessidades Especiais	Decreto Federal	6949	25/08/2009	Convenção Internacional sobre os Diretiso da Pessoa com Deficiência.
Necessidades Especiais	Decreto Federal	7.611	17/11/2011	Dispõe sobre a educação especial.
Necessidades Especiais	Lei Federal	12.764	27/12/2012	Dispõe dos Direitos da Pessoa com Transtornodo Espectro Autista.
Necessidades Especiais	Lei Federal	7.853	24/10/1989	Apoio a pessoas portadoras de deficiência esua integração.
Necessidades Especiais	Lei Federal	10.048	08/11/2000	Atendimento prioritário a pessoas queespecifica.
Necessidades Especiais	Lei Federal	10.098	19/12/2000	Normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências ou com mobilidade reduzida.
Necessidades Especiais	Lei Federal	13.146	06/07/2015	Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
Necessidades Especiais	Lei Federal	10.436	24/04/2002	Língua Brasileira de Sinais – Libras
Necessidades Especiais	Lei Estadual	18.419	07/01/2015	Estatuto da Pessoa com Deficiência do Estado do Paraná
Necessidades Especiais	Portaria MEC	3.284	07/11/2003	Requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.
Necessidades Especiais	INEP: Referenciais de Acessibilidade		Julho/2013	Acessibilidade na Educação Superior e a Avaliação in Loco do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes)
Necessidades Especiais	Lei Estadual	20443	17/12/2020	Ingresso de pessoas portadoras de deficiência nas instituições estaduais de educação superior
Necessidades Especiais	Portaria MEC	1.793	27/12/1994	Dispõe sobre a necessidade de complementar os currículos de formação de docentes, e outros profissionais que interagem com portadores de necessidades especiais e dá outras providências.

	Decreto Federal	5.626	22/12/2005	Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24/4/ 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19/12/2000.
	Deliberação CEE	002	15/09/2016	Dispõe sobre as Normas para a Modalidade Educação Especial no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
Resolução CNE/CES		03	02/07/2007	Procedimentos a serem adotados quanto aoconceito de hora-aula, e dá outras providências
Lei Federal		11.788	25/09/2008	Dispõe sobre o Estágio de Estudantes que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.
Deliberação CEE CP		002	06/03/2009	Normas para a organização e a realização de Estágio obrigatório e não obrigatório na Educação Superior.
Parecer CNE/CES		416	08/11/212	Estágio no Exterior
Parecer CNE/CES		150	14/02/2019	Estágio no Exterior
Educação Ambiental	Lei Federal	9.795	27/04/1999	Dispõe sobre a educação ambiental, institui aPolítica Nacional de Educação Ambiental.
	Decreto Federal	4.281	25/06/2002	Regulamenta a Lei nº 9.795/1999, que institui aPolítica Nacional de Educação Ambiental.
	Resolução CNE CP	02	15/06/2012	Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
	Lei Estadual	17505	11/01/2013	Estabelece Políticas de Educação Ambiental para o Estado.
	Deliberação CEE CP	04	12/11/2013	Estabelece normas estaduais para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
Direitos Humanos	Parecer CNE CP	008	03/03/2012	Diretrizes Nacionais Para a Educação em Direitos Humanos.
	Resolução CNE/CP	01	30/05/2012	Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
	Deliberação CEE CP	02	13/04/2015	Estabelece normas estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
Portaria MEC		2.117	06/12/2019	Oferta de carga horária na modalidade EAD em cursos de graduação presenciais (sistema federal, mas inclusa no Instrumento de Avaliação do Estado)
Deliberação CEE		003	14/05/2021	Oferta de carga horária na modalidade de Educação a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais (Legislação Base: Portaria MEC 2117/2019)
Portaria MEC		040	12/12/2007	Institui o EMEC e define a exigência de disponibilização das informações acadêmicas na forma impressa e virtual.(vide atualizações)
Resolução MEC/CONAES		01	17/06/2010	Normatiza a criação do Núcleo Docente Estruturante – NDE
Resolução CNS		466	12/12/2012	Normas para a pesquisa envolvendo seres humanos
Resolução CONCEA		Diversas	--	Critérios e Procedimentos para Credenciamento Institucional para atividades com animais em ensino ou pesquisa. Acesso:

			https://antigo.mctic.gov.br/mctic/opencms/institucional/concea/paginas/legislacao.html
Lei Federal	11005	24/03/2005	Normas de Segurança, Conselho Nacional de Biossegurança
Resolução CNS	510	07/04/2016	Normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais
Deliberação CEE	004	02/08/2006	Normas complementares às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana
Parecer CEE CES	032	06/04/2017	Atendimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena e das Deliberações CEE/PR nº 04/13 e nº 07/06 e Educação Ambiental.
Deliberação CEE	006	09/11/2020	Normas para regulação, supervisão e avaliação das instituições e de seus cursos
Portaria MEC	1715	02/10/2019	Classificação de cursos de graduação e de cursos sequenciais de formação específica no CINE BRASIL
Parecer CNE/CES	854	07/12/2016	Dupla Formação: Bacharelado e Tecnologia
Parecer CNE/CES	804	05/12/2018	Alterações em grade curricular dos cursos de graduação
Decreto Federal	8752	09/05/2016	Política Nacional de Formação dos Profissionais da Educação Básica
Decreto Federal	3276	06/12/1999	Formação em nível superior de professores para atuar na educação básica
Lei Federal	10861	14/04/2004	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES
Parecer CNE/CES	854	07/12/2016	Dupla Formação Tecnólogo e Bacharel
Lei Federal	9.394	20/12/1996	Artigo 66: Titulação corpo Docente
Parecer CEE/CES	070	14/07/2021	Apostilamento e Dupla Habilitação
Parecer CNE/CES	302	0404/2019	Oferta de Bacharelado e Licenciatura
Lei Estadual	13.134	19/04/2001	Reserva de Vagas para População indígena.
Lei Estadual	14.995	09/01/2006	Reserva de Vagas para População indígena.
Lei Federal	12089	11/11/2009	Proíbe que uma mesma pessoa ocupe 2 (duas) vagas simultaneamente em instituições públicas de ensino superior.
Lei Federal	13005	25/06/2014	Plano Nacional de Educação
Portaria MEC	20	21/12/2017	Sistema EMEC

2.1.2. Legislação Específica para BACHARELADOS			
Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Resolução CNE/CES	02	18/07/2007	Dispõe sobre o tempo de integralização, e carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial (Em Processo de atualização conforme Parecer CNE/CES nº 441/2020 – Aguardando Homologação)

Resolução CNE/CES Para área da Saúde	04	06/04/2009	Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. (Em Processo de atualização conforme Parecer CNE/CES nº 441/2020 – Aguardando Homologação)
Lei Federal Para MEDICINA	12.871	22/10/2013	Define a garantia de no mínimo 30% dos estágios supervisionados nas áreas de Medicina Geral de Família e Comunidade e na Urgência e Emergência. Oferta, própria ou conveniada, de Programas de Residência em Medicina Geral de Família e Comunidade para todos os egressos do curso de graduação.
Resolução CNE/CES Para MEDICINA	003	20/06/2014	DCN Medicina: destinação de 35% da carga horária dos cursos de graduação em Medicina para a realização de estágios supervisionados
Portaria Interministerial MS/MEC Para MEDICINA	1.124	04/08/2015	Contrato Organizativo da Ação Pública Ensino-Saúde (COAPES
Portaria Interministerial MS/MEC Para MEDICINA	285	24/03/2015	Redefine o Programa de Certificação de Hospitais de Ensino

2.1.3. Legislação Específica para LICENCIATURAS

Ato/Orgão		*Nº*	*Data*	*Ementa*
LIBRAS	Lei Federal	10.436	24/04/2002	Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais –LIBRAS.
	Lei Federal	12.319	1º/9/2010	Regulamenta a profissão de Tradutor e Interprete de Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.
	Decreto Federal	5.626	22/12/2005	Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24/4/ 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19/12/2000.
Educação das Relações Étnico-raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana	Lei Federal	10.639	09/01/2003	Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.
	Parecer CNE/CP	03	10/03/2004	Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira eAfricana.
	Resolução CNE/CP	01	17/06/2004	Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
	Deliberação CEE/CES	04	2/8/2006	Normas complementares às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

	Parecer CEE/CES	32	06/04/2017	Forma de registro do atendimento das DCNs Educação das Relações Étcnico-Raciais, Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena, Educação em Direitos Humanos e Educação Ambiental.
Formação de Docentes	Decreto Federal	3.276	06/12/1999	Dispõe sobre a formação, em nível superior, de professores para atuar na educação básica.Alterações introduzidas pelo Decreto Federal nº 3.554, de 7 de agosto de 2000.
	Decreto Federal	8752	23/07/2016	Política Nacional de Formação dos Profissionais da Educação Básica
	Parecer CNE/CP (Vigente até 15/04/2022?)	02	09/06/2015	Diretrizes Curriculares Nacionais para a formação inicial em nível superior (cursos de licenciatura, cursos de formação pedagógica para graduados e cursos de segunda licenciatura) e para a formação continuada.
	Resolução CNE/CP (Vigente até 15/04/2022?)	02	01/07/2015	Diretrizes Curriculares Nacionais para a formação inicial em nível superior (cursos de licenciatura, cursos de formação pedagógica para graduados e cursos de segunda licenciatura) e para a formação continuada.
	Lei Federal	13.478	30/08/2017	Estabelece direito aos profissionais do magistério, de acesso a curso de formação de professores, por meio de processo seletivo diferenciado
	Parecer CNE/CP	022	07/11/2019	Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação Inicial de Professores para a Educação Básica e Base Nacional Comum para a Formação Inicial de Professores da Educação Básica (BNC-Formação)
	Resolução CNE/CES	002	20/12/2019	Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação Inicial de Professores para a Educação Básica e Base Nacional Comum para a Formação Inicial de Professores da Educação Básica (BNC-Formação) – Inclui Formação Pedagógica, Primeira e Segunda Licenciatura
	Parecer CNE/CES	029	08/04/2011	Dispõe sobre a necessidade do reconhecimento dos Cursos Superiores de Primeiras e Segundas Licenciaturas
Educação Infantil	Parecer CNE/CEB Para Pedagogia	022	17/12/2000	Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Infantil
	Resolução CNE/CEB Para Pedagogia	005	17/12/2009	Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Infantil
	Parecer CNE/CEB	002	30/01/2008	Autoriza qualquer licenciado com pós em atuação muldisiciplinar em educação infantil e séries iniciais do ensino fundamental a atuar na Educação Infantil e nas séries iniciais do ensino fundamental
	Deliberação CEE/CP PR	003	22/11/2018	Referencial Curricuar do Paraná BNCC da Educação Infanti e do Ensino Fundamental do Paraná.
Educação IBásica	Parecer CNE/CEB	007	07/04/2010	Institui Diretrizes Nacionais para a EducaçãoBásica.
	Resolução CNE/CEB	004	13/07/2010	Institui Diretrizes Nacionais para a EducaçãoBásica.
	Parecer CNE/CEB	035	05/11/2003	Diretrizes Nacionais para realização de Estágio na Educação Básica
	Resolução CNE/CEB	001	21/01/2004	Diretrizes Nacionais para realização de Estágio na Educação Básica
	Parecer CNE/CEB Para Música	012	04/12/2013	Diretrizes Nacionais para o Ensino de Música na Educação Básica

	Resolução CNE/CEB Para Música	004	17/02/2016	Diretrizes Nacionais para o Ensino de Música na Educação Básica
	Parecer CNE/CP	015	15/12/2017	Base Nacional Comum Curricular (BNCC) da Educação Básica
	Resolução CNE/CP	002	22/12/2017	Base Nacional Comum Curricular (BNCC) da Educação Básica
	Parecer CNE/CEB	035	05/11/2003	Diretrizes Nacionais para realização de Estágio na Educação Básica
Ensino Fundamental	Parecer CNE/CEB	011	07/07/2010	Diretrizes Nacionais para o Ensino Fundamental.
	Resolução CNE/CEB Para Educação Física Para Artes Para Letras	007	14/12/2010	Diretrizes Nacionais para o Ensino Fundamental. Artigo 31 Autoriza Licenciado em Educação Física e Artes atuar nas séries iniciais do Ensino Fundamental Exige Licenciado em Letras para o Ensino de Língua Estrangeira
	Parecer CNE/CEB	002	30/01/2008	Autoriza qualquer licenciado com pós em atuação muldisiciplinar em educação infantil e séries iniciais do ensino fundamental a atuar na Educação Infantil e nas séries iniciais do ensino fundamental
	Deliberação CEE/CP PR	003	22/11/2018	Referencial Curricuar do Paraná BNCC da Educação Infanti e do Ensino Fundamental do Paraná.
Ensino Médio	Parecer CNE/CEB	05	0405/2011	Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
	Resolução CNE/CEB	02	30/01/2012	Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
	Parecer CNE/CP	015	04/12/2018	Base nacional Comum Curricular do Ensino Médio
	Resolução CNE/CP	004	17/12/2018	Base nacional Comum Curricular do Ensino Médio
	Resolução CNE/CEB	001	21/01/2004	Diretrizes Nacionais para realização Estágio Ensino Médio e Educação Especial (Vide Resolução CNE/CEB nº 002/2005)
	Lei Federal	13.415	16/02/2017	Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral
	Parecer CNE/CEB	003	08/11/2018	Atualização DCN Ensino Médio
	Resolução CNE/CEB	003	21/11/2018	Atualização DCN Ensino Médio
	Deliberação CEE/CP PR	004	29/07/2021	DCN Novo Ensino Médio no Paraná
Ensino Médio Téncico Profissionalizante	Parecer CNE/CEB	014	01/07/2009	Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC)
	Resolução CNE/CEB	003	30/09/2009	Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC)
	Parecer CNE/CEB	011	07/10/2015	Aproveitamento de Estudos na Educação Profissional
	Resolução CNE/CEB	002	27/01/2016	Composição da Carga Horária mínima para cursos de especialização de nível médio
	Parecer CNE/CP	005	09/08/2017	Controle de frequência em atividades não presenciais nos cursos técnicos de nível médio
	Parecer CNE/CP	001	24/01/2018	Estágio Supervisionado na Educação Profissional
	Parecer CNE/CP	005	12/11/2020	ReanáIlse das DCNS para Educação Profissional e Tecnlóogica
	Resolução CNE/CEB	002	15/12/2020	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos

Resolução CNE/CP	001	05/01/2020	Educação Profissional e Tecnológica
Parecer CNE/CP	006	02/04/2014	Diretrizes Nacionais para Formação de Professor Indígena
Resolução CNE/CP	001	07/01/2015	Diretrizes Nacionais para Formação de Professor Indígena

2.1.4. Legislação Específica para curso de TECNOLOGIA			
Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Decreto Federal	5.154	23/07/2004	Estabelece que os cursos de tecnologia de graduação organizem-se, no que concerne aos objetivos, características e duração, de acordo com as diretrizes curriculares nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação.
Portaria Normativa MEC	12	14/08/2006	Dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, nos termos do art. 71, §1º e 2º, do Decreto nº 5.773, de 2006.
Parecer CNE/CES	436	02/04/2001	Cursos Superiores de Tecnologia - Formaçãode Tecnólogos.
Parecer CNE/CES	019	31/01/2008	Aproveitamento de Competências
Parecer CNE/CES	277	07/12/2006	Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação.
Parecer CNE/CES	239	06/11/2008	Carga horária das atividades complementaresnos cursos superiores de tecnologia.
Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia/MEC-SETEC Atualização em andamento	3ª Edição	2016	Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia
Parecer CNE/CP	17	10/11/2020	Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnologia.
Resolução CNE/CP	001	05/01/2021	Diretrizes CurricularesNacionais para os cursos superiores de Tecnologia.

2.1.5. Legislação Específica para a modalidade de EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA			
Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Decreto Federal	5800	08/06/2006	Sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB
Parecer CNE/CES	195	13/09/2007	Diretrizes para Avalaiação para Credenciamento de IES
Parecer CNE/CES	389	09/05/2019	Instrumentos de Avaliação Externa para credenciamento e cursos de graduação presencial e à distância.
Parecer CNE/CES	066	13/03/2008	Diretrizes para o Credenciamento de IES paraa oferta de cursos superiores EAD
Decreto Federal	9057	25/05/2017	Regulamenta dispositivos sobre educação a distância.
Portaria Normativa MEC	001	03/01/2017	Prazos e validade atos de credenciamento e recredenciamento.
Deliberação CEE/PR	001	09/03/2007	Normas paa Credenciamento de IES e autorização de cursos da modalidade EAD, no Sistema Estadual de Ensino do Paraná
Deliberação CEE/PR	06	09/11/2020	Normas para regulação da educação superior no Estado do Paraná, incluindo a educação a distância.
Parecer CNE/CES	195	06/10/2010	Tutor como orientador em cursos de graduação na modalidade EAD

Parecer CNE/CES	008	09/11/2011	Oferta de PARFOR na modalidade EAD
Parecer CNE/CES	564	10/12/2015	Diretrizes e Normas Nacionais para a oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.
Resolução CNE/CES	001	11/03/2016	Diretrizes e Normas Nacionais para a oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.
Portaria MEC	2117	+55506/12/2019	Regulamenta a oferta de carga horária na modalidade EAD em cursos de graduação (Sistema Federal de Ensino utilizada como base para Deliberação CEE PR)
Deliberaçao CEE/CP PR	003	14/05/2021	Oferta de carga horária na modalidade de Educação a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais (Legislação Base: Portaria MEC 2117/2019)
Portaria Normativa MEC	011	20/06/2017	Estabelece normas para o credenciamento de instituições e a oferta de cursos superioes a distância (Alterada parcialmente pela Portaria MEC 02/2017)
Portaria MEC	023	21/12/2017	Credenciamento e recredenciamento de instituições de educação superior (credenciamento EAD no MEC)
MEC		Agosto /2007	Referenciais de Qualidade para EAD

2.1.6. Legislação Específica para CURSOS SEQUÊNCIAIS

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Parecer CNE/CES	968	17/12/1998	Dispõe sobre os cursos sequenciais.
Parecer CNE/CES	222	04/08/2004	Reconhece curso sequencial como curso superior.
Parecer CNE/CES	1120	04/10/2000	Obrigatoriedade de Oferta de Cursos a partirde cursos de graduação reconhecidos
Parecer CNE/CES	057	28/01/2016	Reexame Parecer CNE CES 233/2012 sobre apossibilidade de aceitação de alunos egressos de cursos sequenciais de formação específica em cursos de pós-graduação lato sensu. Menciona sobre Apostilamento.
Nota Técnica	733	07/05/2015	Caracterização e Oferta dos cursos sequenciais. Veda o acesso aos egressos de cursos sequenciais à pós-graduação. Extingue os cursos sequenciais de formação específica.
Resolução CNE/CES	001	22/05/2017	Cursos sequenciais como linhas de formação.

2.2. Legislação Estadual – Regulação Geral

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Deliberação CEE	06	09/06/2017	Fixa normas para as instituições de educação superior mantidas pelo Poder Público Estadual e Municipal do Estado do Paraná e dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições e de seus cursos.
Decreto Estadual	8654	28/10/2010	Dispõe sobre a Central de Estágio do Estado
Lei Estadual	18492	24/06/2015	Plano Estadual de Educação do Paraná
Parecer CEE/CES	025	07/12/2012	Aprova Instrumento de Avaliação

2.3. Legislação Interna da UEM

2.3.1. Estatuto

Comando	*Texto Legal*
Art. 5º	Autonomia da UEM para criar, organizar, modificar, extinguir e aprovar os projetos pedagógicos de seus cursos.
Art. 11	Competência do COU para criar e extinguir cursos.
Art. 14	Competência do CEP para definir diretrizes gerais do ensino de graduação e para aprovação e modificação em Projeto Pedagógico, currículos e fixar número de vagas.
Art. 18	Competência do CAD para emitir parecer sobre criação, organização e modificação de cursos.
Art. 48	Competência do CI para aprovar modificação dos currículos e projetos pedagógicos, nos casos em que não haja impacto financeiro. Opinar sobre a criação, expansão e organização de cursos.
Art. 52	Modalidades de cursos ofertados pela UEM.
Art. 53	Finalidades dos cursos de graduação.
Art. 54	Vinculação dos cursos de graduação.
Art. 56	Formas de organização curricular.
Art. 61	Coordenação didática dos cursos de graduação.
Art. 62	Responsabilidade pela oferta de disciplinas.
Art. 63	Forma de composição e componentes curriculares.
Art. 64	Legislação base para os currículo de cada curso de graduação.
Art. 65	Currículos de profissões regulamentadas por lei.

2.3.2. Regimento Geral

Art. 20	Competências do departamento, quanto à criação de cursos e aprovação de Planos de Ensino de Disciplinas.
Art. 32	Organização curricular.
Art. 33	Rotina e legislação para organização curricular.
Art. 34	Rotina para aprovação de Projetos Pedagógicos.
Art. 36	Regimes acadêmicos da UEM.
Art. 52	Organização curricular e Projeto Pedagógico.
Art. 53	Regras básicas para composição da carga horária total dos currículos e duração dos cursos de graduação.
Art. 54	Organização e aprovação do Plano de Disciplina no Projeto Pedagógico e Plano de Ensino de Disciplina para oferta.
Art. 59	Atribuições do Conselho Acadêmico quanto à modificação de currículos e projetos pedagógicos, avaliação de cursos e solicitação do número de vagas para ingressos.

2.3.3. Instrumentos Normativos

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Resolução CEP	010	2010	Diretrizes Gerais do Ensino de Graduação.
Resolução CEP	119	2005	Criação de cursos na modalidade de educação a distância.
Resolução CEP	021	2/4/1997	Normas para reconhecimento de Atividades Acadêmicas Complementares - AACs.
Resolução CEP	034	11/12/2013	Define número de vagas e de alunos por turmas teóricas, práticas, teórico-práticas e teórico e práticas
Resolução CEP	134	24/10/2007	Duração da hora-aula e forma de adequação para cumprir carga horária das Diretrizes Curriculares Nacionais.
Resolução CEP	010	28/04/2021	Estágio Supervisionado - Normas para organização efuncionamento.
Resolução CEP	058	3/5/20062006	Estágio Supervisionado e TCC - contagem de carga horária para orientação docente.
Resolução CEP	118	6/10/2004	Diretrizes curriculares para os cursos de licenciaturada UEM.
Resolução CEP	184	20/12/2000	Cálculo do tempo de integralização curricular.
Resolução CEP	090	25/5/2005	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC - Normas
Resolução CEP	060	14/6/2006	Turnos dos cursos de graduação.

Resolução COU	015	26/6/2006	Aprova procedimentos para Auto-avaliação da UEM coordenada pela Comissão Própria de Avaliação - CPA.
Resolução CAD	492	6/10/2005	Aprovação de Projeto Pedagógico pelo Conselho deAdministração, quando envolver recursos financeiros.
Resolução CEP	023	10/08/2016	Fórum Permanente das Licenciaturas da UEM - Instituição e regulamento
Resolução CEP	032	14/12/2016	Empresas Juniores - Regulamento
Resolução COU	001	20/07/2015	Programa de Integração Estudantil (PROINTE) - instituição e regulamento
Resolução COU	005	20/07/2015	Comitê Gestor Ambiental - instituição
Resolução COU	007	22/03/2016	Comitê Gestor Ambiental - regulamento
Resolução CAD	207	17/10/2017	Altera Resolução CAD 070 2017. Dispõe sobre númerode alunos por turma de Estágio.
Resolução CEP	023	06/09/2017	Diretrizes gerais para a elaboração do calendário acadêmico.
Resolução CEP	032	20/09/2017	Regulamento Programa Bolsa Ensino.
Resolução CEP	035	20/09/2017	Regulamento Projetos de Ensino.
Portaria GRE	040	Fevereiro/1975	Fixa Horário de aulas. Proíbe a programação de aulafora do horário definido.
Resolução CAD	119	20/07/1989	Determina os horários de aula para cursos do turno noturno. Fixa o horário vespertino aos sábados para estes cursos.

2.4. Legislação Reguladora do Exercício Profissional e outras relativas ao curso			
Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Parecer CES/CNE			Diretrizes Curriculares para o curso de .....
Resolução CES/CNE	2/2019	26 de março de 2021	Diretrizes Curriculares para o curso de Engenharias
Lei Federal			
Nota Técnica ABNT			
Resolução do Conselho ...			

2.5. Diretrizes e Pareceres e outros relativas ao curso (se houver)			
Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*

3. HISTÓRICO

3.1. Institucional

A Universidade Estadual de Maringá (UEM) foi criada pela Lei Estadual Nº 6.034, de 06/11/69 (D.O.E. de 10/11/69 p. 1) - Autoriza a criação das Universidades Estaduais de Londrina, Maringá e Ponta Grossa e a Federação das Escolas Superiores de Curitiba.

O Decreto Estadual Nº 18.109, de 28/01/70 (D.O.E. de 30/01/70 p. 1) - Cria, sob forma de fundação, a Universidade Estadual de Maringá e dá outras providências.

O Decreto Estadual Nº 532/75, de 26/05/75, aprova em caráter definitivo o Estatuto da Universidade.

O Decreto Federal Nº 77.583, de 11/05/76 (D.O.U. de 12/05/76) - Concede Reconhecimento à Universidade Estadual de Maringá.

A Lei Estadual Nº 9.663, de 16/07/91 (D.O.E. de 16/07/91 p. 4) - Transforma em Autarquia a Fundação Universidade Estadual de Maringá.

Caracterização como Instituição de Utilidade Pública: • A Lei Municipal Nº 820/71, de 02/03/71 - Maringá/PR - Declara de "Utilidade Pública" a Fundação Universidade Estadual de Maringá; • O Ato Declaratório Nº 37/71, da Delegacia da Receita Federal; • O Registro Nº 33334.000004/85.29.00, de 29/03/90, do Conselho Nacional de Serviço Social, por se tratar de Instituição criada pelo Poder Público Estadual;• O Decreto Estadual Nº 2.276, de 11/01/88 (D.O.E. de 12/08/88 p. 4) - Institui a gratuidade do Ensino Superior, nas Universidades e Faculdades isoladas, mantidas pelo Estado do Paraná.

A UEM, criada como entidade de direito público, é dotada de autonomia didático-científica, administrativa, financeira e disciplinar, tendo sido transformada em autarquia, mantida sua personalidade pública.

Até a criação da UEM, no ano de 1970, o atendimento às necessidades da educação superior em Maringá era suprido por três instituições estaduais isoladas de ensino superior: Faculdade Estadual de Ciências Econômicas, criada em 1959, Faculdade Estadual de Direito, criada em 1966 e Fundação Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, criada em 1966.

No conjunto, estas faculdades ofereciam um total de sete cursos de graduação: Ciências Econômicas, Direito, História, Geografia, Ciências de 1º Grau, Letras Anglo-Portuguesas e Letras Franco-Portuguesas.

A Lei Estadual nº 6.034 de 6 de novembro de 1969 autoriza o Governo do Estado do Paraná a criar a Universidade Estadual de Maringá, agregando à mesma as faculdades existentes na cidade. Pelo Decreto Estadual nº 18.109 de 28 de janeiro de 1970 foi criada, sob a forma de fundação de direito público, a Fundação Universidade Estadual de Maringá (UEM). Seu reconhecimento pelo Governo Federal ocorreu em 11 de maio de 1976, por meio do Decreto Federal nº 77.583. No ano de 1991 o Governo do Estado do Paraná transformou as instituições públicas por ele mantidas em autarquia estadual, conforme disposto na Lei Estadual nº 9.663 de 17/07/91, mantendo a mesma denominação da Universidade Estadual de Maringá.

Os primeiros sete anos da Instituição, de 1970 a 1976, foram marcados pela ocupação gradativa do Câmpus definitivo e pela implantação de 15 cursos de graduação: Matemática, Química e Administração, em 1971; Engenharia Química e Engenharia Civil, em 1972; Estudos Sociais, Educação Física, Pedagogia, Ciências Biológicas, Ciências Contábeis e Física, em 1973; Farmácia-Bioquímica, em 1974; Processamento de Dados e Zootecnia, em 1975. Os cursos de Engenharia, Matemática, Química e Física passaram a ser coordenados pelo Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas (ICET), criado em 1972.

Até o reconhecimento da Universidade pelo Governo Federal, por meio do

Decreto Federal nº 77.583, de 11 de maio de 1976, foi mantido o modelo estrutural de três faculdades e um instituto. A partir dessa data, adotou-se o modelo de departamentos, como menor fração da unidade universitária, coordenados por centros de estudos. A coordenação didático-pedagógica dos cursos passou a ser exercida pelos colegiados de curso e os departamentos assumiram, então, características mais administrativas.

No ano de 1977 foi criado o curso de Agronomia. A partir de 1978, foram identificadas algumas tendências que, sistematizadas por temas, enfocavam as atividades-fim da Universidade: ensino, pesquisa, extensão, cultura e as atividades administrativas. No ensino, procurou-se a melhoria de sua qualidade por meio de incentivo ao desenvolvimento de projetos de ensino, aumento do número de monitores e também pela realização de eventos sobre a temática.

Os currículos dos cursos foram redefinidos com o objetivo de atualizá-los e torná-los mais flexíveis, possibilitando um fluxo acadêmico mais regular e uma formação capaz de acompanhar os avanços da ciência, da tecnologia e da própria sociedade.

Novos cursos foram criados: Psicologia, em 1979; Enfermagem e Obstetrícia, em 1981; bacharelado em Química, em 1984; bacharelado em Geografia, em 1987; bacharelados em Física e Ciências Biológicas, em 1988. Nesse mesmo período, houve a desativação dos cursos de licenciatura de curta duração existentes, sendo eles: Ciências, em 1979, Ciências de 1º Grau, em 1984, e Estudos Sociais, em 1987.

Em 1986, a Universidade começava a dar mostras de sua abrangência regional com a criação de cursos fora de sede, na cidade de Cianorte, a 80 km do Câmpus Sede. Foram criados e implantados os cursos de graduação em Pedagogia e Ciências Contábeis. Essa tendência ganhou consistência com a criação e a implantação do Câmpus Regional de Goioerê, em 1991, com dois cursos de graduação: Engenharia Têxtil e Licenciatura Plena em Ciências, por meio de um convênio envolvendo a UEM e um consórcio intermunicipal dando suporte para as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

No ano de 1988, foram criados e implantados os cursos de Medicina, Odontologia e Ciência da Computação. A criação dos cursos de Medicina e Odontologia teve como consequência a implantação de um complexo de saúde, formado por um hospital universitário, uma clínica odontológica, uma unidade de psicologia aplicada e um hemocentro.

A partir de 1992, após vários anos de estudos e discussões, a UEM alterou seu regime acadêmico, substituindo o sistema de créditos e matrícula por disciplinas pelo regime seriado anual para seus cursos de graduação. Novos currículos foram elaborados, agora com a obrigatoriedade de cada curso ter um projeto pedagógico conduzindo à identidade profissional, facilitando a avaliação da qualidade do ensino que a instituição oferece. O regime de créditos remanescente ficou somente para os alunos em fase final de curso, os das demais fases foram adaptados ao novo regime seriado. No ano de 1996, o sistema de créditos e matrícula por disciplinas foi totalmente extinto.

Em 1998 foi implantado o curso de Bacharelado em Informática e no ano de 2000 foram implantados os cursos de Arquitetura e Urbanismo, Ciências Sociais, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Engenharia Mecânica, Estatística, Filosofia e Secretariado Executivo Trilíngue.

Tendo como um dos focos principais o ensino de graduação e com o apoio de várias entidades representativas da comunidade local e regional a Universidade implantou, no ano letivo de 2000, onze novos cursos de graduação, ampliando em quase 50% o número de cursos existentes. Neste ano foram implantados os cursos de Engenharia de Produção com ênfases em Agroindústria, Confecção Industrial, Construção Civil e Software; Engenharia de Alimentos, Engenharia Mecânica, Arquitetura e Urbanismo, Secretariado Executivo Trilíngue, Estatística, Filosofia e Ciências Sociais. Esses cursos foram viabilizados a partir de estudos realizados pela

Universidade, em parceria com o Conselho de Desenvolvimento Regional de Maringá (CODEM), que envolve 87 entidades locais e regionais. Ainda no ano de 2000 foi aprovada oferta do primeiro curso de graduação da UEM na modalidade de educação à distância: o curso Normal Superior, habilitação em Licenciatura para os dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental – Licenciatura Plena, com o objetivo principal de capacitar professores para o ensino fundamental, atendendo alunos de 69 municípios da região noroeste do Paraná. Para a oferta do curso e da modalidade de educação à distância foram instalados, em parceria com prefeituras municipais, 42 centros de estudos, agrupados em três Polos Regionais nos campi da UEM em Cidade Gaúcha, Diamante do Norte e Goioerê.

A Universidade foi credenciada para atuar na modalidade de Educação a Distância, no ensino de graduação e pós-graduação, pelo Ministério da Educação, por meio da Portaria Ministerial nº 3.242, de 18/10/2004. No ano de 2005 a UEM reformulou seu sistema de educação à distância, agora firmando termos de cooperação e convênio com municípios para credenciamento dos interessados na instalação de Centros de Educação a Distância. No mesmo ano foi ofertada a segunda turma do curso Normal Superior, com 2.100 vagas. Foram credenciados 57 municípios com Centro de Educação a Distância, distribuídos em sete Polos Regionais de Educação a Distância da UEM, nos Campi de Cianorte, Cidade Gaúcha, Diamante do Norte, Goioerê, Umuarama e dois outros Polos, em convênio, nos municípios de Paranavaí (Fafipa) e Sarandi (Prefeitura Municipal).

Dando continuidade ao processo de ampliação da oferta do ensino de graduação, a UEM implantou no ano letivo de 2002 mais nove cursos, desta vez priorizando o desenvolvimento regional, criando um novo Câmpus no Município de Umuarama e implantando o primeiro curso de graduação no Câmpus do Arenito, no Município de Cidade Gaúcha. Os cursos autorizados no ano de 2002 são: Agronomia, Medicina Veterinária, Tecnologia em Alimentos, Tecnologia em Construção Civil e Tecnologia em Meio Ambiente no Câmpus Regional de Umuarama. No Câmpus do Arenito, em Cidade Gaúcha, foi aprovado o curso de Engenharia Agrícola; no Câmpus Regional de Cianorte foram implantados os cursos de Moda e de Design; já no Câmpus Sede, em Maringá, foi criado o curso de Música.

Ampliando a oferta de cursos na modalidade de Educação a Distância, no ano de 2007, a UEM ingressou no sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), do Ministério da Educação, com a oferta de 750 vagas para o curso de graduação em Administração, ofertado em convênio com o Banco do Brasil, para qualificação de funcionários do Banco e servidores públicos. O curso é ofertado em 10 Polos de Educação a Distância da UEM, nos Campi de Cianorte, Cidade Gaúcha, Diamante do Norte, Goioerê, Umuarama e, em convênio nas Universidades Estaduais: Unicentro, Unioeste, UEPG e UEL.

No que diz respeito ao ensino de pós-graduação, desde o início dos anos 80 vem aumentando o número de cursos de especialização oferecidos pela UEM.

Quanto aos cursos de pós-graduação stricto sensu, no ano de 1987, foram criados os dois primeiros cursos de mestrado, sendo um em Ciências Biológicas e o outro em Química Aplicada.

Em 1990, foram iniciados os cursos de mestrado em Engenharia Química e Educação (fundamentos da educação e aprendizagem e ação docente). Em 1991, teve início o curso de mestrado em Ecologia de Ambientes Aquáticos Continentais e, sob esta mesma denominação, em 1992, teve início o primeiro curso de doutorado da UEM. No ano de 1993, foi criado e teve início o curso de mestrado em Zootecnia e ainda foram criados os cursos de mestrado em Economia e Direito, iniciados em 1994. No ano de 1995, teve início o curso de mestrado em Agronomia (Produção Vegetal). No ano de 1997 foram implantados os cursos de Física e Linguística Aplicada, em nível de mestrado. No ano de 1998 foram implantados os mestrados em Matemática e Geografia e, ainda, os cursos de Ciências Biológicas (Biologia Celular) e Zootecnia, em

nível de doutorado. No ano de 1999 tiveram início os cursos de mestrado em Administração e História, ofertados de forma interinstitucional, juntamente com a Universidade Estadual de Londrina. Ainda neste ano, foram implantados os cursos de Física, Engenharia Química e Agronomia, em nível de doutorado. Em 2000 foram implantados os cursos de Ciências Farmacêuticas e o Doutorado em Química Aplicada. Já em 2002, os cursos de Ciência da Computação, Genética e Melhoramento, Ciências da Saúde e de Análises Clínicas, todos em nível de mestrado. No ano de 2004 foram criados os cursos de Educação para Ciência e o Ensino da Matemática, História e Enfermagem, em nível de mestrado. Em 2007 tivemos a aprovação do Curso de Mestrado em Odontologia, totalizando 27 cursos de mestrado e 10 de doutorado. Em 2008 tivemos a aprovação do Curso de Mestrado em Ciências Sociais, totalizando 28 cursos de mestrado e 12 de doutorado.

As atividades de pesquisa tiveram aumento significativo a partir de 1979, acompanhando o aumento de projetos, houve diversificação de áreas de pesquisa e a necessidade de se estender suas bases tanto para coleta de dados de campo como para levar essas atividades a outros lugares. Para dar suporte a isso, surgiram os seguintes campi: Câmpus de Porto Rico, Câmpus do Arenito, localizado em Cidade Gaúcha e Câmpus Regional do Noroeste, em Diamante do Norte, além do Câmpus Sede em Maringá e os existentes em Cianorte e em Goioerê. Contribuíram para esse crescimento, dentre outras condições básicas, a melhoria da qualificação pessoal, uma progressiva flexibilidade de atribuições de encargos pelos departamentos, um aumento na captação de recursos externos, a regulamentação da Dedicação Exclusiva (DE) e posteriormente do regime de trabalho Tempo Integral e Dedicação Exclusiva (TIDE), a estruturação e implantação da Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação (DPG) e, mais recentemente, da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PPG).

Visando a qualidade da pesquisa realizada na UEM, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, analisando proposta elaborada pela comunidade acadêmica da UEM sob a coordenação da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, regulamentou as atividades de pesquisa com moderna legislação.

Na intenção de ampliar os meios de divulgação de suas atividades, foi implantada, em 1992, uma editora (Eduem) que tem como objetivo facilitar a publicação dos trabalhos científicos produzidos na Universidade e a editoração da revista científica *Acta Scienciarum*, com sua periodicidade regular e indexada em sete indexadores entre nacionais e estrangeiros.

Em 1996 foram criadas a Livraria Universitária e a Rádio Universitária FM, sintonizada no prefixo 106,9 MHz.

A melhoria da qualificação de seu quadro de pessoal propiciou um crescimento significativo das atividades de extensão e prestação de serviços, a partir da década de 80. Desde então, as atividades mais frequentes se relacionam às de apoio ao ensino fundamental e médio, educação infantil e educação especial.

Na temática administrativa, os recursos humanos sempre foram alvo de atenção e preocupação na UEM. No início da década de 80, houve uma expansão progressiva tanto do quadro de pessoal docente como do quadro técnico-administrativo, sendo que já, ao seu final, tal taxa de expansão viria a diminuir, tornando-se estável a partir de 1990 e não tendo como tendência de crescimento, mesmo com as novas atividades da Universidade, resultante de sua aproximação com a comunidade regional e da verticalização do ensino.

Em um enfoque mais qualitativo, observa-se uma melhoria no perfil da qualificação e produção acadêmica dos servidores que é resultado da conjugação, dentre outros, dos seguintes fatores:

a) regulamentação interna da capacitação docente desde 1981, com constantes aperfeiçoamentos e com o esforço institucional para manter 15% dos docentes de cada departamento em pós-graduação dentro do Plano Institucional de Capacitação Docente;

b) a implantação do Plano de Capacitação Técnico-Administrativo, que vinha sendo executado de maneira informal, tornou-se regulamentado institucionalmente a partir de 1988.

Quanto à estrutura organizacional da UEM, observa-se que ela vem se modernizando desde 1988 para atender aos objetivos institucionais e para facilitar a interação da Universidade com os outros segmentos da comunidade. A comunicação e a informação, bem como as atividades de mídia, tanto em nível interno como externo, ficam a cargo de uma Assessoria de Comunicação Social que, além das atividades diárias de cobertura de eventos, notícias da universidade, reportagens, etc., editam semanalmente um boletim informativo e mensalmente faz circular o Jornal da UEM que é, inclusive, encartado nos jornais locais.

Merece destaque a introdução da informática no desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e administrativas. Isso está sendo posto em prática em nível local pelo uso de microcomputadores, constantemente atualizados, como em nível global descentralizado pela utilização de servidores, com terminais espalhados por todo o Câmpus Sede e pelos Campi Regionais. Em abril de 1998, a UEM ligou-se à Rede Intranet Paraná em ATM/ISDN, instalada em 36 unidades telemáticas nas 16 instituições de ensino e tecnologia vinculadas à Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná. A Intranet Paraná é a base para o sistema estadual de ciência e tecnologia.

No ano de 2005 a Universidade passou a integrar a rede corporativa de voz, dados e imagem do Governo do Estado do Paraná, um sistema de comunicação capaz de trocar informações com transparência total de facilidades, com capacidade de transmitir todos os recursos disponíveis. Além de outros benefícios a instalação da rede possibilitou a implantação do sistema de videoconferência no Câmpus sede e nos demais campi da UEM.

Dando continuidade ao processo de expansão de curso na UEM, em 2009/2010 foram criados, na modalidade a distância, os cursos de Administração, Ciências Biológicas, Física, História, Letras e Pedagogia, e na modalidade presencial os cursos de Artes Cênicas, Artes Visuais, Biomedicina, Bioquímica, Comunicação e Multimeios, Engenharia Elétrica e Tecnologia em Biotecnologia (câmpus Sede) Engenharia Ambiental, Engenharia Civil e Engenharia de Alimentos (câmpus de Umuarama) Engenharia de Produção e Licenciatura em Física (câmpus de Goioerê), além da criação do Câmpus de Ivaiporã (Decreto Estadual nº 7.106, de 14 de maio de 2010) e consequente criação dos cursos de Educação Física, História e Serviço Social (câmpus de Ivaiporã).

3.2. Do Curso

O curso de Engenharia de Alimentos – campus Maringá da Universidade Estadual de Maringá foi criado em 1999 e suas atividades foram iniciadas em 12 de março de 2000 no Centro Tecnológico de Maringá (CTM) onde funcionou até o ano de 2006, quando foi transferido para o campus sede.

Até o ano de 2011 o curso funcionou provisoriamente no Departamento de Engenharia Química.

O Departamento de Engenharia de Alimentos da UEM, foi criado em 2011 pela resolução 033/2011-COU, entretanto o curso de Graduação em Engenharia de Alimentos (campus Maringá) da UEM iniciou suas atividades em 12 de março de 2000 no Centro Tecnológico de Maringá, e mudou-se definitivamente para o campus sede em 2007.

Em 2011, o Departamento já ofertava além do curso de graduação, um curso de pós graduação lato-sensu, e em 2016 iniciou as atividades do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, onde é ofertado o curso de mestrado acadêmico em

Engenharia de Alimentos. Atualmente o Departamento conta com um corpo docente composto por 11 docentes que atuam na graduação, MBA, mestrado e doutorado.
A infraestrutura definitiva de laboratórios e administrativa do Departamento está em fase de construção (bloco C90), e atualmente as atividades administrativas (salas de docentes e secretarias) estão localizadas no bloco 13 do campus sede, já os laboratórios (Informática, Tecnologia de Cereais, Análise Sensorial, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Leite, Tecnologia de Carnes, Análise de Alimentos e Microbiologia) estão divididos entre o bloco 13 e o bloco O27.

3.3.Diagnóstico do Projeto em Vigência

O projeto Pedagógico vigente do curso vem atendendo a demanda de formação de um profissional com uma visão ampla da profissão que vem atuando nas diversas áreas de atuação em empresas do setor de alimentos em todo o Brasil e também no exterior. A necessidade de atualização do PPC se deu principalmente para atender a legislação no que se refere a implantação da curricularização da extensão e atendimento as novas diretrizes curriculares nacionais para as engenharias.
Entretanto na atualização do PPC os pontos de melhorias levantados pelo NDE nos últimos anos também foram considerados.

4. JUSTIFICATIVA

Os estudos do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Engenharia de Alimentos – campus Maringá para reestruturação do Projeto Político Pedagógico atual do curso visaram atender a Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia) e Resolução CEP nº 29/2021 (Diretrizes para a inclusão da Extensão na integralização curricular dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Estadual de Maringá).

5. OBJETIVOS DO CURSO

O objetivo geral do curso é formar profissionais capacitados para atuar em toda a cadeia do processamento de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, liderança e senso crítico, que permitam a rápida tomada de decisões e com consciência de seu papel social, em conformidade com as legislações vigentes. As atividades do Engenheiro de Alimentos definidas pela Resolução nº 218 de 29 de junho de 1973 do Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA) estão assim designadas: I. Supervisão, coordenação e orientação técnica. II. Estudo, planejamento, projeto e especificações. III. Estudo de viabilidade técnico-econômica. IV. Assistência, assessoria e consultoria. V. Direção de obra e serviço. VI. Vistoria, perícia, avaliação arbitramento, laudo e parecer técnico. VII. Desempenho de cargo e função técnica. VIII. Ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica, extensão. IX. Elaboração de orçamento. X. Padronização, mensuração e controle de qualidade. XI. Execução de obra e serviço técnico. XII. Fiscalização de obra e serviço técnico. XIII. Produção técnica e especificação. XIV. Condução e trabalho técnico. XV. Condução de equipe de instalação, montagem, operação, reparo e manutenção. XVI. Execução de instalação, montagem e reparo. XVII. Operação e montagem de equipamento e instalação. XVIII. Execução de desenho técnico.

6. CONDIÇÕES OBJETIVAS DE OFERTA E VOCAÇÃO DO CURSO

O PPC proposto deverá ser implantado na mesma estrutura disponível atualmente no curso, seja estrutura física sejam recursos humanos.
A infraestrutura definitiva de laboratórios e administrativa do Departamento está em fase de construção (bloco C90), e atualmente as atividades administrativas (salas de docentes e secretarias) estão localizadas no bloco 13 do campus sede, já os laboratórios (Informática, Tecnologia de Cereais, Análise Sensorial, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Leite, Tecnologia de Carnes, Análise de Alimentos e Microbiologia) estão divididos entre o bloco 13 e o bloco O27.
Do ponto de vista de recursos humanos, o curso está lotado no Departamento de Engenharia de Alimentos que conta com 9 professores efetivos (todos doutores) e dois professores temporários (também doutores), os quais deverão ter as vagas liberadas para contratação de professores efetivos, conforme previsto na Lei Geral da Universidades.
O curso desde seu início em 2000 tem uma vocação para uma formação sólida em engenharia e com perfil de formação ampla, e por consequência os egressos vem atuando nas diversas áreas no setor de alimentos, em industrias, universidades e institutos de pesquisa.

7. PERFIL DO PROFISSIONAL, HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

7.1. Perfil do Profissional a ser Formado

O Art. 3º da Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 estabelece que o perfil do egresso do curso de graduação em Engenharia deve compreender, entre outras, as seguintes características:
I. ter visão holística e humanista, ser crítico, reflexivo, criativo, cooperativo e ético e com forte formação técnica;
II. estar apto a pesquisar, desenvolver, adaptar e utilizar novas tecnologias, com atuação inovadora e empreendedora;
III. ser capaz de reconhecer as necessidades dos usuários, formular, analisar e resolver, de forma criativa, os problemas de Engenharia;
IV. adotar perspectivas multidisciplinares e transdisciplinares em sua prática;
V. considerar os aspectos globais, políticos, econômicos, sociais, ambientais, culturais e de segurança e saúde no trabalho;
VI. atuar com isenção e comprometimento com a responsabilidade social e com o desenvolvimento sustentável.
O egresso do curso de bacharelado em Engenharia de Alimentos da UEM – campus Maringá além dessas características é um profissional capacitado para atuar em toda a cadeia de processamento de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, liderança e senso crítico que permitam a rápida tomada de decisões e com consciência de seu papel social. Tal profissional se caracteriza por elaborar estudos e projetos, relativos a instalações industriais, linhas de processamento, equipamentos e processos tecnológicos para a industrialização das matérias-primas alimentícias, controle de qualidade, comercialização e fiscalização dos alimentos, abrangendo os aspectos de redução de perdas, produtividade, controle de qualidade e sustentabilidade, em conformidade com as legislações vigentes. Poderá atuar em diferentes departamentos industriais, laboratórios, assistência e assessoria técnica, consultoria, órgãos de pesquisa e regulamentadores de alimentos, sendo capaz de:
I. Gerenciar a produção, qualidade e a segurança dos alimentos incorporando novas tecnologias e práticas de sustentabilidade em conformidade com a legislação vigente e atendendo os preceitos éticos-profissionais.
II. Atuar no desenvolvimento de produtos alimentícios, assumindo ação empreeendora em pesquisa e inovação, incorporando novas tecnologias e racionalizando as

operações industriais com a maximização do rendimento e da qualidade, com consciência do seu papel social e ambiental.
III. Desenvolver novos processos de fabricação ("layout", instalações industriais) e projetar equipamentos para a melhoria da qualidade do produto, com ênfase em competitividade, desenvolvimento sustentável e otimização de custos, tempos de produção e recursos envolvidos, bem como o tratamento de resíduos e aproveitamento de subprodutos.
IV. Resolver problemas e gerenciar pessoas, considerando os aspectos políticos, sociais, ambientais, culturais e econômicos.
V. Atuar na área comercial e marketing visando prospecção e abertura de mercados, na assistência técnica, no desenvolvimento de produtos junto aos clientes e apoio à área de vendas.
VI. Atuar junto aos órgãos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, objetivando o estabelecimento de padrões de qualidade e identidade de produtos, e na aplicação destes padrões pelas indústrias, garantindo assim, os direitos do consumidor.

7.2. Competências e Habilidades Requeridas

7.2.1. Competências Gerais:

Resolver problemas estruturados dobre diferentes contextos da Engenharia, de maneira eficiente, responsável, assertiva e com visão sistêmica, integrando interpretação de dados, leis descritivas dos fenômenos naturais, formulação de hipóteses de solução, procedimentos de modelagem e validação de resultados, com uso de ferramentas matemáticas, computacionais e laboratoriais, e proposição de soluções sustentáveis, inovadores, tecnológicas, criativas e ferramentas autoavaliativas, com empreendedorismo e em conformidade com as normas e legislações pertinentes e preceitos éticos.
Pesquisa e Desenvolvimento de produtos: Desenvolver, de maneira sustentável, assertiva e empreendedora, produtos alimentícios, englobando ações de assessoria e consultoria, pesquisa e inovação de ferramentas tecnológicas, utilizando de forma eficiente e responsável, os insumos, recursos humanos, financeiros e ambientais com a maximização do rendimento e da qualidade nutricional, físico-química microbiológica e sensorial, em conformidade legal e de acordo com preceitos éticos-profissionais, com consciência do seu papel social e ambiental.
Operações e Processos: Desenvolver, com raciocínio analítico e visão sistêmica, novos processos de fabricação, projetar equipamentos, implementar e aprimorar tecnologias tradicionais de processamento de alimentos para a melhoria da qualidade do produto, com ênfase em competitividade e desenvolvimento sustentável, otimização de custos, tempos de produção e recursos envolvidos, com ênfase nas operações unitárias existentes no processamento de alimentos e os efeitos destas operações e condições de processo nas características dos produtos, bem como definir e especificar processos e fazer dimensionamento de equipamentos em função dos seus objetivos.
Gestão, Qualidade e Segurança do Alimento: Gerenciar, de maneira responsável, eficiente e com comunicação assertiva, as diferentes etapas da cadeia produtiva de alimentos, integrando a gestão de pessoas, seleção das matérias primas com o conhecimento das etapas de transformação e os parâmetros de processo, a análise laboratorial, desenvolvendo tecnologias e programas de controle de qualidade garantindo a produção de alimentos seguros e com qualidade nutricional, sensorial e microbiológica, em consonância com a legislação vigente de maneira sustentável, empreendora e com resiliência.

7.2.2. Habilidades Específicas:

I. Identificar problemas estruturados de diferentes contextos da Engenharia, integrando

conhecimentos físicos, químicos e biológicos, matemática e linguagem gráfica, de maneira assertiva e responsável.
II. Formular hipótese de solução, de forma eficiente e criativa para problemas interpretados, empregando raciocínio analítico e ferramentas tecnológicas.
III. Aplicar métodos laboratoriais e tecnologias digitais, produzindo dados e informações do processo, produtos, bens e serviços de modo eficaz e assertiva.
IV. Validar resultados a partir de tratamento matemático e estatístico dos dados, interpretação lógica, em conformidade com as normas e legislações pertinentes e preceitos éticos.
V. Reformular hipóteses de soluções de problemas, se necessário, conforme validação de resultados, de maneira resiliente e empreendedora.

Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos: I. Identificar as informações necessárias para o desenvolvimento do produto, definindo as características do produto, embalagem e os aspectos regulatórios, de maneira assertiva e empreendedora. II. Produzir o protótipo do produto, definindo as matérias primas, processos, equipamentos e fornecedores, em consonância com legislação vigente. III. Decidir a formulação do produto, de acordo com exigências estabelecidas, maximizando o rendimento e qualidade nutricional, físico-química, microbiológica e sensorial, de maneira assertiva e com consciência do seu papel social e ambiental. IV. Definir o processo, as embalagens e rotulagem do produto, avaliando resultados de maneira assertiva, assegurando a conformidade de produtos com os regulamentos técnicos pré definidos legalmente, além de garantir a segurança do produto no mercado. V. Estabelecer estratégia de marketing, com visão competitiva, buscando prospecção e abertura de Mercado para novos produtos.

Operações e Processos: I. Projetar e gerenciar a linha de processamento de alimentos, bem como instalações e equipamentos necessários e os sistemas de acondicionamento mais adequados para manutenção da qualidade, de maneira eficiente e com comunicação assertiva. II. Identificar, formular e resolver problemas inerentes a cadeia produtiva de alimentos, compreendendo atividades de projeto, operação e gerenciamento, de forma sustentável, ética e seguindo as normativas legais. III. Conhecer as normas operacionais correspondentes as diferentes etapas do processo de fabricação, conservação, armazenamento e comercialização dos produtos alimentícios contemplados na legislação vigente. IV. Gerenciar projetos e processos na produção de alimentos, integrando ferramentas gerenciais por meio de indicadores qualitativos e quantitativos das diferentes etapas da cadeia de produção, observando normas técnicas e legais.

Gestão, Qualidade e Segurança do Alimento: I. Descrever os procedimentos envolvidos no processo produtivo, capacitando pessoas na produção de alimentos seguros, de maneira eficiente e com comunicação assertiva. II. Descrever programas de controle de qualidade do processo, garantindo a produção de alimentos seguros e com qualidade nutricional, sensorial e microbiológica, de acordo com a legislação vigente. III. Definir análises laboratoriais e a frequência de execução nas etapas do processo produtivo, em consonância com a legislação vigente. IV. Monitorar a aplicação dos procedimentos e programas nas etapas de transformação da matéria prima e nos parâmetros de processo, de maneira responsável em consonância com a legislação vigente. V. Acompanhar os resultados garantindo a produção de alimentos seguros e com qualidade nutricional, sensorial e microbiológica, com consciência do seu papel social e ambiental. VI. Desenvolver documento técnico descritivo, fundamentado, com base legal e normativa, de acordo com os preceitos ético-profissionais e Leis. VII. Estabelecer padrões de qualidade e identidade de produtos junto aos órgãos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, e aplicar esses padrões

visando garantir os direitos do consumidor.

7.3. Áreas de Atuação Profissional

O Engenheiro de Alimentos tem um vasto campo de atuação na área de processamento de alimentos e serviços. Entre as principais áreas de atuação, podem ser indicadas:
I. Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais;
II. Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos;
III. Empresas do ramo alimentício como padarias, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e hospitalares, escolas, dentre outros, prestando serviços técnicos especializados;
IV. Laboratórios de análises físico-químicas, sensoriais, microbiológicas e de determinação analítica da constituição química dos alimentos e suas propriedades alimentares de produtos de origem animal e vegetal;
V. Instituições de pesquisas científicas e tecnológicas, como colaborador e como professor de disciplinas de sua área de formação, caso tenha complementação pedagógica;
VI. Indústrias de aproveitamento de resíduos agroindustriais;
VII. Empresas de consultoria para elaboração de projetos, programas de trabalho e de processos industriais em conjunto com demais profissionais de áreas afins;
VIII. Instituições de inspeção sanitária.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1. Campos Interligados de Formação

8.1.1. Conteúdos de Formação Básica/Geral

ALGEBRA LINEAR
BIOQUIMICA EXPERIMENTAL
BIOQUÍMICA I
BIOQUIMICA II
CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL I
CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL II
CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL III
CALCULO NUMERICO
DESENHO TECNICO
ESTATISTICA

FISICA EXPERIMENTAL I
FISICA EXPERIMENTAL III

FISICA GERAL I

FISICA GERAL III
FUNDAMENTOS DA COMPUTACAO
GEOMETRIA ANALITICA
QUIMICA ANALITICA

QUIMICA GERAL E INORGANICA
QUIMICA ORGANICA
QUIMICA ORGANICA EXPERIMENTAL

8.1.2. Conteúdos de Formação Profissional

ANALISE DE ALIMENTOS
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS I
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS II
DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS
ECONOMIA E ADM.NA IND.DE ALIMENTOS
ENGENHARIA BIOQUIMICA
ESTAGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
FUNDAMENTOS DE NUTRICAO
INTROD. A ENGENHARIA DE ALIMENTOS
INTRODUCAO A ENGENHARIA AMBIENTAL
LAB.DE FEN.DE T.P/ ENG.DE ALIMENTOS
LAB.DE OPER.UNIT.P/ENG.DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE BIOENGENHARIA
MECANICA DOS FLUIDOS
MECANICA E RESIST. DOS MATERIAIS
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
OP.UNIT.P/ENGENHARIA DE ALIMENTOS I
OP.UNIT.PARA ENG. DE ALIMENTOS II
OP.UNIT.PARA ENG.DE ALIMENTOS III

REFRIGERACAO
SISTEMAS DE G. Q.NA I. DE ALIMENTOS
TERMODINAMICA I
TERMODINAMICA II
TRABALHO DE CONCLUSAO DE CURSO
TRANSFERENCIA DE CALOR E MASSA

8.1.3. Conteúdos de Formação Complementar

TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALICAS
TECNOLOGIA DE BEBIDAS
TECNOLOGIA DE OLEOS E GORDURAS
TECNOLOGIA DE PRODUTOS FERMENTADOS
TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS
TECNOLOGIA DE CEREAIS E RAIZES
TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS
TECNOLOGIA DO ACUCAR
TECNOLOGIA CERVEJEIRA
TECNOLOGIA DE CHOCOLATE
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS FUNCIONAIS
PROC.DE SEP.POR MEMB.APLIC.A I.DE A
AUTOMAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

8.1.4. Conteúdos de Formação Específica do Curso

ANALISE SENSORIAL
BIOTECNOLOGIA AP.A IND.DE ALIMENTOS

CONTROLE EST.DA Q.NA I.DE ALIMENTOS EMB. E ROT. P/PROD. ALIMENTICIOS FUNDAMENTOS ANAL. QUIM.DE ALIMENTOS HIGIENE E L.A.NA MANIP.DE ALIMENTOS PROJETO DE INDUSTRIA DE ALIMENTOS TEC. DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL TEC. DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL
8.1.5. Conteúdos Curriculares Obrigatórios por Legislação Específica
Libras- Língua Brasileira de sinais - optativa

DEMONSTRATIVO DA INTEGRAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO NA GRADUAÇÃO

1. COMO DISCIPLINA

Série	(A) Anual\ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Semanal em Horas/Aula[1] (Parte NÃO Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[2]					Carga Horária Total no Tempo de Oferta[3] em Horas/Aula			
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral	Semipresencial
1	A	DAL	INTRODUÇÃO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS	2		2				68			
3	A	DAL	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS I			2				68			
4	A	DAL	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS II			4				136			
5	S1	DAL	PROJETO DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS			8				136			
TOTAL COMO DISCIPLINA													408

2. COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO (PROGRAMAS, PROJETOS, CURSOS, EVENTOS E OUTRAS ATIVIDADES A SEREM CREDITADAS)

Série	(B) Anual\ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento(s)	Protocolo nº	Especificação da Atividade	Atividade de Extensão	
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[4] (Se houver planejamento)	Carga Horária Total no Tempo de Oferta[5] em Horas/Aula
				Atividades de extensão a serem desenvolvidas nos projetos de extensão ofertados no departamento ao longo do curso (p.e. Empresa jr) ou opcionalmente como carga horária excedente no estágio curricular no último ano		68
TOTAL COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO						68

TOTAL GERAL	476

[1] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[2] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[3] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

[4] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[5] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

8.2. Matriz Curricular

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula[6]					Carga Horária Total no Tempo de Oferta[7] em Horas/Aula			
						Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial
1	A		DMA	CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL I		6				6	204			
1	A		DEC	DESENHO TECNICO			3			3	102			
1	A		DQI	QUIMICA GERAL E INORGANICA		3	1			4	136			
1	A		DIN	FUNDAMENTOS DA COMPUTACAO		2	1			3	102			
1	A		DAL	INTROD. A ENGENHARIA DE ALIMENTOS	2	2				4	136			
1		1	DMA	GEOMETRIA ANALITICA		3				3		51		
1		1	DFI	FISICA GERAL I		4				4		68		
1		1	DFI	FISICA EXPERIMENTAL I			2			2		34		
1		2	DES	ESTATISTICA		4				4		68		
1		2	DMA	ALGEBRA LINEAR		3				3		51		
				Carga Horária da Série										**952**
2	A		DAL	TERMODINAMICA I		3	1			4	136			
2	A		DQI	QUIMICA ANALITICA		2	2			4	136			
2	A		DAB DBS	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		2	2			4	136			
2		1	DFI	FISICA GERAL III		4				4		68		
2		1	DFI	FISICA EXPERIMENTAL III			2			2		34		
2		1	DMA	CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL II		6				6		102		
2		1	DQI	QUIMICA ORGANICA		4				4		68		
2		2	DAL	MECANICA DOS FLUIDOS		3				3		51		
2		2	DMA	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL III		4				4		68		
2		2	DBQ	BIOQUÍMICA I		2				2		34		
2		2	DQI	QUIMICA ORGANICA EXPERIMENTAL			2			2		34		
				Carga Horária da Série										**867**
3	A		DAL	REFRIGERACAO		2				2	68			
3	A		DAL	TERMODINAMICA II		3				3	102			
3	A		DAL	TRANSFERENCIA DE CALOR E MASSA		3				3	102			
3	A		DAL	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS I	3					3	102			
3		1	DFF	FUNDAMENTOS DE NUTRICAO		4				4		68		
3		1	DAL	OP.UNIT.P/ENGENHARIA DE ALIMENTOS I		4				4		68		
3		1	DAL	LAB.DE FEN.DE T.P/ ENG.DE ALIMENTOS			2			2		34		
3		1	DBQ	BIOQUIMICA II		2				2		34		
3		1	DBQ	BIOQUIMICA EXPERIMENTAL			2			2		34		
3		2	DMA	CÁLCULO NUMERICO		4				4		68		
3		2	DAL	ANALISE SENSORIAL		2	2			4		68		
3		2	DAL	OP.UNIT.PARA ENG. DE ALIMENTOS II		3				3		51		
3		2	DAL	EMB. E ROT. P/PROD. ALIMENTICIOS			2			2		34		

[6] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[7] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

3		2	DAL	LAB.DE OPER.UNIT.P/ENG.DE ALIMENTOS			2			2		34		
				Carga Horária da Série										**867**
4	A		DAL	ENGENHARIA BIOQUIMICA		3				3	102			
4	A		DEC	MECANICA E RESIST. DOS MATERIAIS		3				3	102			
4	A		DCO DAD	ECONOMIA E ADM.NA IND.DE ALIMENTOS		2				2	68			
4	A		DAL	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS II	3					3	102			
4		1	DQI	FUNDAMENTOS ANAL. QUIM.DE ALIMENTOS		4				4		68		
4		1	DAL	OP.UNIT.PARA ENG.DE ALIMENTOS III		3				3		51		
4		1	DAL	HIGIENE E L.A.NA MANIP.DE ALIMENTOS		2				2		34		
4		1	DAL	TEC. DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		2	2			4		68		
4		1	DAL	ANALISE DE ALIMENTOS			2			2		34		
4		2	DAL	INTRODUCAO A ENGENHARIA AMBIENTAL		4				4		68		
4		2	DAL	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS			2			2		34		
4		2	DAL	TEC. DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL		2	2			4		68		
4		2	DAL	CONTROLE EST.DA Q.NA I.DE ALIMENTOS			2			2		34		
4		2	DAL	LABORATORIO DE BIOENGENHARIA			2			2		34		
4		2	DAL	GESTÃO, INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO		3				3		51		
4		2	DAL	BIOTECNOLOGIA AP.A IND.DE ALIMENTOS		2				2		34		
				Carga Horária da Série										**952**
5		1	DAL	TRABALHO DE CONCLUSAO DE CURSO		4				4		68		
5		1	DAL	PLANEJAMENTO DE PROJETOS		2				2		34		
5		1	DAL	PROJETO DE INDUSTRIA DE ALIMENTOS	8					8		136		
5		1	DAL	SISTEMAS DE G. Q.NA I. DE ALIMENTOS		4				4		68		
5		1	DAL	SEMINÁRIOS PESQUISA EM CIÊN TENC ENG ALIM		4				4		68		
5		1	DAL	OPTATIVA I			2			2		34		
5		1	DAL	OPTATIVA II			2			2		34		
5		2	DAL	ESTAGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO								204		
				Carga Horária da Série										**646**

Carga Horária de Atividades de Extensão (em Horas/Aulas)	**476**
Carga Horária de AAC (em Horas/Aulas)	**220**
CARGA HORÁRIA TOTAL (em Horas/Aulas)	**4572**

8.2.1. Disciplinas Optativas

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Extensão	Carga Horária Semanal em Horas/Aula[8]					Carga Horária Total no Tempo de Oferta[9] em Horas/Aula			
						Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALICAS				2				34		
5		S1	DA	TECNOLOGIA DE BEBIDAS				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE OLEOS E GORDURAS				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE PRODUTOS FERMENTADOS				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE CEREAIS E RAIZES				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DO ACUCAR				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA CERVEJEIRA				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE CHOCOLATE				2				34		
5		S1	DAL	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS FUNCIONAIS				2				34		
5		S1	DAL	PROC.DE SEP.POR MEMB.APLIC.A I.DE A				2				34		
5		S1	DAL	AUTOMAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS				2				34		
5		S1	DAL	INDUSTRIA DE ALIMENTOS E MEIO AMBIENTE				2				34		
		1/2	DLP	INTROD A LIBRAS-LING.BRAS.DE S.				4				68		
	Carga Horária da Série													

[8] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[9] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

8.3. Resumo da Matriz Curricular

Carga Horária do Currículo de Acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais			
8.3.1. Parâmetros em Horas de Acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais e demais Normativas		**Horas/DCN´s (em Hora Relógio)**	
		Bacharelado	**Licenciatura**
a) Carga Horária do Curso[5]	Carga Horária **Máxima** permitida pela UEM (20% da Carga Horária **Mínima** definida na DCN)[4]	5184	
	Carga Horária **Mínima** para integralização do curso Bacharelado[5] (DCN's)	4320	
	Carga Horária **Mínima** para integralização do curso Licenciaturas) a) Primeira Licenciatura b) Formação Pedagógica (mesma área) c) Formação Pedagógica (áreas distintas) d) Segunda Licenciatura (mesma área) e) Segunda Licenciatura (área distinta)		
b) Estágio Curricular Supervisionado	Carga Horária **Máxima** Bacharelado (CNE e DCN's)[6] AAC + Estágio ≤ 20% da Carga Horária Total do Curso	970	
	Carga Horária **Mínima** Licenciatura (DCN): a) Primeira Licenciatura b) Segunda Licenciatura e Formação Pedagógica		
c) Prática Pedagógica[7]	Carga Horária **Mínima** Licenciatura (DCN): a) Primeira Licenciatura b) Segunda Licenciatura e Formação Pedagógica		

[4]). O Regimento Interno, Art. 53, Inciso quarto menciona: IV - a carga horária do currículo pode ultrapassar em até 20% o total da carga horária mínima fixada pelo Conselho Nacional de Educação para o curso, não computando as Atividades Acadêmicas Complementares. Nesse sentido, o mesmo é definido no Artigo 19 e Artigo 12 da Resolução CEP nº 010/2010(graduação presencial) e Resolução CEP nº 118/2004 (licenciaturas), respectivamente.

[5º] Prevista nas Diretrizes Curriculares Nacionais das Licenciaturas (1ª e 2ª) e Formação Pedagógica (Resolução CNE/CP nº 002/2019); nas Diretrizes Curriculares Nacionais específicas do Curso ou: Resolução CNE/CES 2/2007(diversos cursos - bacharelados); Resolução CNE/CES 4/2009(diversos cursos - bacharelados da área dasaúde.

[6] Resolução CNE/CES nº 002/2007(diversos cursos) e Resolução CNE/CES Nº 004/2009 (cursos saúde) – Parágrafo Único do Art. 1º. Os estágios e atividades complementares dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial, não deverão exceder a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, salvo nos casos de determinações legais em contrário.

[7] **Definição de Prática Pedagógica**: Resolução CEP nº 118/2004, **Artigo 2º**, Inciso IX: " prática pedagógica: dimensão do conhecimento, que tanto está presente nos momentos de reflexão sobre a atividade profissional, como durante o Estágio Supervisionado nos momentos de exercício da atividade profissional. (Pareceres nº 09 e 28/01-CES)"; **Artigo 7º**: " A prática pedagógica, na matriz curricular, não deve se restringir ao Estágio Supervisionado e não pode ficar reduzida a um espaço isolado, desarticulado do restante do curso; **Artigo 7º e (§ 1º e 2°): "** A prática pedagógica deverá estar presente desde o início do curso e permear toda a formação do professor" e " Todas as áreas ou disciplinas que constituírem os componentes curriculares de formação, e não apenas as disciplinas pedagógicas, terão a sua dimensão prática; **Artigo 8º**: "A organização da dimensão das práticas pedagógicas transcenderá o Estágio Supervisionado e terá como finalidade promover a articulação das diferentes práticas, em uma perspectiva interdisciplinar"; **Artigo 8º e (§ 1º e 2°):** "A prática pedagógica será desenvolvida com ênfase nos procedimentos de observação e reflexão, visando à atuação em situações contextualizadas, com o registro dessas observações realizadas e a resolução de situações-problema" e " A presença da prática profissional na formação do professor, que não prescinde da observação e ação direta, poderá ser enriquecida com tecnologias da informação, incluídos o computador e o vídeo, narrativas orais e escritas de professores, produções de alunos, situações problematizadoras e estudo de casos."; O **Instrumento de Avaliação do Estado** define: Práticas pedagógicas: São ações utilizadas no processo de ensino-aprendizagem com o objetivo de formar profissionais nas suas diferentes áreas. **Parecer CNE/CES nº 015/2005, (pg. 3)**: "[...] o conjunto de atividades formativas que proporcionam experiências de aplicação de conhecimentos ou de desenvolvimento de procedimentos próprios ao exercício da docência. Por meio destas atividades, são colocados em uso, no âmbito do ensino, os conhecimentos, as competências e as habilidades adquiridos nas diversas atividades formativas que compõem o currículo do curso[...] As disciplinas relacionadas com a educação que incluem atividades de caráter prático podem ser computadas na carga horária classificada como prática como componente curricular, mas o mesmo não ocorre com as disciplinas relacionadas aos conhecimentos técnico- científicos próprios da área do conhecimento para a qual se faz a formação." **Resolução COU nº 001/2018**: Art. 24. A prática pedagógica como componente curricular é pois uma prática que produz algo no âmbito do ensino e compreende o conjunto de atividades formativas que proporcionam experiências de aplicação de conhecimentos e desenvolvimento de procedimentos próprios ao exercício da docência, com carga horária específica prevista para este fim de 400 horas. § 1º A prática pedagógica deve se dar desde o início do curso e se estender ao longo de todo o processo formativo, de modo a proporcionar ao aluno conhecimentos e vivencias da realidade escolar. § 2º Deve ter articulação intrínseca com o estágio supervisionado e com as atividades de trabalho acadêmico, com intuito de promover a formação da identidade do professor como educador.

d) Atividades Acadêmicas Complementares[6]	Carga Horária **Máxima** Bacharelado (CNE e DCN's)[6] AAC + Estágio ≤ 20% da Carga Horária Total do Curso Carga Horária **Mínima** Bacharelado: UEM e DCN[9] (5% da Carga Horária Mínima definida na DCN específica do curso)	Mínimo = 220	
	Carga Horária **Mínima** Licenciatura (DCN): a) Primeira Licenciatura e Segunda Licenciatura b) Formação Pedagógica		Não especificado Não especificado
e) Atividades de Extensão integradas no curso de graduação (Resolução CNECP nº 0072018 e Resolução CEP nº (a ser publicada) 10% Da Carga Horária Total do Curso		476	
f) Conteúdos/Disciplinas na modalidade educação a distância[11] (Portaria MEC) - 20% da Carga Horária Total do curso			

8 Resolução COU nº 001/2018: " Art. 23. Entende-se como prática técnico-científica o momento complementar e articulado à formação teórica, em que são desenvolvidas atividades voltadas para a formação de habilidades específicas e são definidas curricularmente como aquelas em que os alunos, sob orientação e supervisão de docente, realizam ou observam a realização de ensaios, de experimentos e de procedimentos descritos no protocolo de aula prática, em laboratório, em campo, em ambiente de exercício profissional ou outro ambiente preparado para tal. Parágrafo único. A carga horária destinada a esta prática deve ser definida no âmbito do PPC, conforme diretrizes específicas de cada curso.

9 Regimento UEM Inc. IIII Art. 53: o total de carga horária exigida para as Atividades Acadêmicas Complementares é de, no mínimo, cinco por cento da carga horária mínima fixada pelo Conselho Nacional de Educação para o curso. Para as Licenciaturas: Resolução CNE/CP nº 002/2015, artigos 13, 14 e 15. Nesse mesmo sentido, a Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 22: "O projeto pedagógico contempla a realização pelo aluno de AACs de, no mínimo, cinco por cento da carga horária mínima do curso, observadas as diretrizes curriculares nacionais."

10 Dimensão Pedagógica: **Resolução CEP nº 010/2010**, Artigo 13: A carga horária destinada à formação pedagógica não deve ser inferior a quinta parte da carga horária mínima fixada pelo Conselho Nacional de Educação para os cursos de formação de professores para a educação básica. Definições do conceito: **Parecer CNE/CES nº 197/2004** "Tudo, portanto, que se vincule à formação da competência pedagógica e seus fundamentos teóricos, excetuando-se a prática de ensino e estágio supervisionado, pode ser considerado parte integrante da carga horária mínima de 1/5 da carga horária total do Curso de Licenciatura a ser dedicada à dimensão pedagógica. Parágrafo único. Para efeito do caput deste Artigo, o Estágio Supervisionado não conta no cômputo da carga horária destinada à formação pedagógica."; **Resolução CEP nº 118/2004** Artigo 10 e Parágrafo Único: "Os conteúdos dos componentes curriculares de formação pedagógica devem ser desenvolvidos em articulação com os departamentos envolvidos e de forma integrada, contemplando o domínio do conhecimento específico e da área de educação." e Parágrafo único. Consideram-se eixos temáticos essenciais para a formação pedagógica de professores a serem desenvolvidos pelos departamentos: I - Educação e Sociedade; II - História e Política da Educação Básica; III - O Processo de Construção do Conhecimento na Escola; IV - O Trabalho Docente e suas Várias Dimensões." **Resolução COU nº 001/2018**, Artigo 26: " Art. 26. Nas licenciaturas, curso de Pedagogia, em educação infantil e anos iniciais do ensino fundamental a serem desenvolvidas em projetos de cursos articulados, devem preponderar os tempos dedicados à constituição de conhecimento sobre os objetos de ensino, e nas demais licenciaturas o tempo dedicado às dimensões pedagógicas não é inferior à quinta parte da carga horária total. § 1º A dimensão pedagógica é composta pelos componentes curriculares de formação pedagógica, entre eles: Didática, Psicologia da Educação, Políticas Públicas e Gestão Educacional e por demais conteúdos que desenvolvam a competência pedagógica e fundamentos teóricos para o ensino da área específica. 2º Não são computadas nesta carga horária o estágio supervisionado e a prática pedagógica como componente curricular.

11 A Portaria MEC nº 2117/2019 possibilita a oferta de disciplinas na modalidade a distância, até o limite de 40% (quarenta por cento) da carga horária total do curso, conforme critérios que especifica. Da mesma forma a Deliberação CEECP PR nº 0032021 assim o definiu. Na UEM essa possibilidade depende da aprovação da alteração da Resolução CEP nº 119/2005 (em trâmite).

8.3.2. Carga Horária estabelecida para o curso na UEM	Bacharelado		Licenciatura	
	Horas/ Aula	Horas/ Relógio	Horas/ Aula	Horas/ Relógio
a) Carga Horária em disciplinas Obrigatórias e Complementares	3536			
b) Carga Horária em disciplinas Optativas Obrigatórias	68			
c) Carga Horária de Estágio Curricular Supervisionado	204			
d) Carga Horária de Trabalho de Conclusão de Curso	68			
e) Carga Horária de Prática Pedagógica (cursos de licenciatura)	-			
f) Carga Horária de Prática Técnico-Científica	-			
g) Carga Horária de Atividades Acadêmicas Complementares	220			
h) Carga Horária de Atividades de Extensão inseridas no curso	476			
i) Carga Horária de Conteúdos/Disciplinas modalidade EAD	-			
TOTAL DE HORAS/AULA DO CURSO CARGA HORÁRIA MÍNIMA PARA DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS E OPTATIVAS				
TOTAL DE HORAS/AULA DO CURSO	4572			

8.3.3. Prazo Para Integralização Curricular, fixado em anos ou frações[13]	Anos
a) Prazo Mínimo estabelecido nas Diretrizes Curriculares Nacionais (Licenciatura não pode ser inferior a 4 anos	5
b) Prazo Médio de acordo com os ciclos do currículo do curso na UEM	5
c) Prazo Máximo estabelecido pela UEM	9

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL I
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Calculo diferencial e integral de funções de uma variável real: noções de números reais. Funções. Limites e continuidade. Derivadas e aplicações. Integrais e aplicações. Calculo diferencial de funções de várias variáveis reais: função, limite, continuidade e derivadas. Calculo integral de função de várias variáveis reais: integral, noções de formas referenciais e aplicações.
9.3 Objetivos:	Proporcionar o conhecimento dos conceitos que fundamentam o Cálculo Diferencial e Integral; Propiciar uma visão dos conteúdos no contexto histórico que lhes originou; Permitir o inter-relacionamento dos conteúdos desta disciplina, bem como relacioná-los com os de outras, de modo que possa ser visualizado o papel do Cálculo como instrumento auxiliar no desenvolvimento da engenharia, como também desenvolver a capacidade de análise crítica das ideias.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DMA**		**6**				**6**	**204**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula[10] (Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[11]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta[12] em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[10] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[11] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[12] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **16/04/2002** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	DESENHO TECNICO
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Introdução ao desenho técnico. Técnicas de traçado a mão livre. Noções de geometria descritiva. Sistemas de representação em desenho técnico. Cotagem. Cortes e seções. Desenhos de equipamentos. Desenho de Lay-out. Desenho de fluxograma. Normas técnicas. Aplicações. Computação gráfica e sistemas CAD.
9.3 Objetivos:	Proporcionar ao aluno os principais aspectos sobre a leitura, visualização e interpretação do desenho como forma de comunicação na Engenharia de Alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DEC**			**3**			**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**10**	
Número de Turmas								**4**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [13] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [14]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [15] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[13] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[14] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[15] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de desenho técnico	Bloco C90
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	QUIMICA GERAL E INORGANICA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Estequiometria. Estrutura eletrônica dos átomos. Tabela periódica. Ligação química. Fundamentos de Cinética Química. Equilíbrio Químico. Estudo dos elementos representativos, não-metais e metais de transição. Química dos compostos de coordenação. Tratamento científico de dados. Instrumentos de Laboratório. Calibrações. Propriedades físicas das espécies químicas. Métodos físico-químicos de separação. Soluções. Cinética química. Equilíbrio químico. Estudo dos elementos representativos. Preparação e caracterização de compostos inorgânicos.
9.3 Objetivos:	Familiarizar o estudante com os princípios teórico-práticos fundamentais da química, conduzindo-o ao estudo das funções inorgânicas e dos elementos químicos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DQI**		**3**	**1**			**4**	**136**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma				**10**					
Número de Turmas				**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[16] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[17]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[18] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[16] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[17] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[18] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de Química	
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FUNDAMENTOS DA COMPUTAÇÃO
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Iniciação à interação com o computador através da aprendizagem de técnicas de elaboração de algoritmos para a construção de programas computacionais, implementados utilizando linguagem de programação de alto nível.
9.3 Objetivos:	Introduzir o aluno no mundo da informática através do uso teórico e prático do computador por meio do estudo de algoritmos e da programação em uma linguagem de alto nível.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DIN**		**2**	**1**			**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma				**10**					
Número de Turmas				**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[19] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[20]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[21] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[19] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[20] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[21] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de informática	CPD
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	INTRODUÇÃO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	O curso de graduação em Engenharia de Alimentos no Brasil, em especial na Universidade Estadual de Maringá e as atribuições profissionais do engenheiro, ética, sociologia, papel social do engenheiro, documentação, análise e produção de texto, e introdução à metodologia da pesquisa tecnológica. Atividades de extensão relacionadas a atuação do engenheiro de alimentos e divulgação do curso e da profissão.
9.3 Objetivos:	Compreender o papel do Engenheiro de Alimentos na sociedade, suas áreas de atuação e a importância desse profissional para o desenvolvimento da sociedade ou tecnológico.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**	**2**	**2**				**4**	**136**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma			**10**						
Número de Turmas			**4**						

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula[22] (Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[23]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta[24] em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
	DAL	**Projeto a ser submetido para início do ano letivo de 2023**		**2**		**2**				**68**			

[22] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[23] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[24] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

TOTAL COMO DISCIPLINA									**68**

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **27/05/2022** **Data**	**Aprovado pela resolução 023/2022-DAL de 27 de maio de 2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	GEOMETRIA ANALITICA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Álgebra vetorial, retas, planos, cônicas e quádricas.
9.3 Objetivos:	Familiarizar o acadêmico com o pensamento matemático, indispensável ao estudo das Ciências. Proporcionar o domínio das técnicas da Geometria Analítica e, simultaneamente, desenvolver o senso geométrico e espacial. Auxiliar o estudo do Cálculo e da Física. Familiarizar o aluno com a representação de objetos no espaço

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DMA**		**3**				**3**		**51**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[25] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[26]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[27] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[25] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[26] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[27] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **30/07/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FISICA GERAL I
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Cinemática e dinâmica da partícula. Leis de Newton. Leis da conservação. Cinemática e dinâmica da rotação.
9.3 Objetivos:	Oferecer uma formação básica em Mecânica Clássica e propiciar contatos com tópicos fundamentais de mecânica newtoniana.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DFI**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)													
					Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[29]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[30] *em Horas/Aula*			
Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[28] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[28] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[29] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[30] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **02/04/2009** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FISICA EXPERIMENTAL I
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Medidas e teoria dos erros. Gráficos. Experimentos de mecânica.
9.3 Objetivos:	Oferecer uma formação básica em Mecânica Clássica via experimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DFI**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma							**10**		
Número de Turmas							**4**		

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[31] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[32]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[33] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[31] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[32] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[33] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de Física	DFI
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **02/04/2009** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ESTATISTICA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Análise Descritiva e Inferencial dos dados obtidos em experimentos em Engenharia de Alimentos; Introdução a Modelos de Regressão Linear.
9.3 Objetivos:	Proporcionar ao acadêmico as principais técnicas de estatística descritiva, inferencial e modelagem para análise de dados experimentais

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DES**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[34] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[35]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[36] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[34] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[35] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[36] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ALGEBRA LINEAR
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Estudo de matrizes, sistemas lineares, espaços vetoriais, transformações lineares, autovalores e autovetores.
9.3 Objetivos:	Familiarizar o acadêmico com o pensamento matemático, indispensável ao estudo das Ciências. Introduzir técnicas e resultados importantes da Álgebra Linear. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relacioná-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Evidenciar o papel da Álgebra Linear como ferramenta fundamental para o desenvolvimento das Ciências e Tecnologias.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DMA**		**3**				**3**		**51**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [37] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [38]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [39] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[37] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[38] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[39] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **30/07/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	TERMODINAMICA I
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Leis da termodinâmica. Termodinâmica. Comportamento PVT de substâncias Puras. Cálculo de Propriedades Termodinâmicas de Substâncias Puras. Balanços de massa e energia. Fenômenos de superfície.
9.3 Objetivos:	Estudar as leis da termodinâmica, balanços de massa e energia e propriedades das substâncias puras.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**	**1**			**4**	**136**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[40] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[41]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[42] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[40] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[41] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[42] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de termodinâmica	DAL
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	QUIMICA ANALITICA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Equilíbrio químico e suas aplicações. pH e concentração. Atividade e coeficiente de atividade. Complexos e quelatos. Análise de cátions e ânions pelo método semi-micro. Introdução à química analítica quantitativa. Princípios gerais de separação. Gravimetria. Volumetria de neutralização, precipitação, complexação e oxi-redução.
9.3 Objetivos:	Transmitir ao aluno os conhecimentos básicos, teóricos e experimentais relativos aos métodos utilizados na Química Analítica, Qualitativa e Quantitativa.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DQI**		**2**	**2**				**136**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma				**10**					
Número de Turmas				**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)													
					Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[44]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[45] *em Horas/Aula*			
Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[43] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[43] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[44] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[45] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de química	DQI
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Principais grupos de microrganismos contaminantes em alimentos, detecção e controle.
9.3 Objetivos:	Capacitar o aluno quanto à importância dos principais grupos microbianos contaminantes de alimentos, sua detecção e controle, bem como avaliar os fatores que afetam a qualidade e inocuidade do alimento.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAD**		**1**	**1**					
	DBS		**1**	**1**					
Carga horária semanal			**2**	**2**			**4**	**136**	
Número de alunos por turma			**10**	**10**					
Número de Turmas			**4**	**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[46] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[47]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[48] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[46] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[47] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[48] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de microbiologia de alimentos	DAD/DBS
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **13/08/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FISICA GERAL III
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Eletrostática. Corrente e resistência elétrica. Força eletromotriz e circuitos elétricos. Magnetostatica. Fenômenos eletromagnéticos dependentes do tempo.
9.3 Objetivos:	Oferecer uma formação básica em eletromagnetismo.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DFI**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[49] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[50]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[51] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[49] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[50] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[51] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **02/04/2009** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FISICA EXPERIMENTAL III
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Experimentos em eletricidade e magnetismo.
9.3 Objetivos:	Oferecer uma formação básica por meio de experimentos em eletricidade e magnetismo.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DFI**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**4**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[52] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[53]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[54] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[52] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[53] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[54] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de física	DFI
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **02/04/2009** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL II
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Estudo de seqüências, séries e equações diferenciais ordinárias.
9.3 Objetivos:	Propiciar o conhecimento e domínio dos conceitos que fundamentam o cálculo diferencial e integral para melhor compreender e apreciar o estudo nos diversos ramos da ciência e tecnologia. Capacitar o acadêmico para análise e compreensão de novos conceitos da Física e da Matemática. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relaciona-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Evidenciar o papel do Cálculo Diferencial e Integral como ferramenta fundamental para o desenvolvimento das Ciências. Possibilitar o domínio dos conceitos e das técnicas do cálculo.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DMA**		**6**				**6**		**102**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula[55] (Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[56]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta[57] em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[55] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[56] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[57] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **30/07/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	QUIMICA ORGANICA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Estrutura dos compostos orgânicos. Efeitos eletrônicos. Propriedades físicas e químicas dos compostos orgânicos. Isomeria. Noções de mecanismos de reações em química orgânica.
9.3 Objetivos:	Introduzir os conceitos teóricos fundamentais da química orgânica, através do estudo da estrutura, síntese e reatividade das principais funções orgânicas.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DQI**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [58] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [59]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [60] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[58] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[59] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[60] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **26/10/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FISICA GERAL IV
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Oscilações e ondas eletromagnéticas. Natureza e propagação da luz. Ótica geométrica e física. Noções de física moderna.
9.3 Objetivos:	Oferecer uma formação básica em ótica, oscilações e ondas eletromagnéticas. Introdução ao estudo da física moderna.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DFI**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[61] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[62]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[63] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[61] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[62] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[63] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **02/04/2009** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FISICA EXPERIMENTAL IV
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Experimentos em oscilações e ondas eletromagnéticas, natureza e propagação da luz e ótica.
9.3 Objetivos:	Oferecer uma formação básica por meio de experimentos em oscilações e ondas eletromagnéticas, propagação de luz e ótica.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DFI**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma				**10**					
Número de Turmas				**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[64] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[65]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[66] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[64] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[65] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[66] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de física	DFI
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **02/04/2009** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	MECANICA DOS FLUIDOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Transferências de quantidade de movimento
9.3 Objetivos:	Estudar os fundamentos e os princípios físicos envolvidos na transferência de quantidade de movimento e aplica-los em projetos de engenharia.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**				**3**		**51**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[67] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[68]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[69] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[67] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[68] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[69] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	CALCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL III
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Soluções em série de equações diferenciais, transformada de Laplace, séries de Fourier e introdução às equações diferenciais parciais.
9.3 Objetivos:	Proporcionar o conhecimento dos conceitos que fundamentam o cálculo diferencial e integral para melhor compreender e apreciar o estudo nos diversos ramos da ciência e tecnologia. Capacitar o acadêmico para análise e compreensão de novos conceitos da Física e da Matemática. Inter-relacionar os conteúdos deste componente curricular, bem como relaciona-lo com os de outros componentes curriculares presentes na matriz curricular do curso. Evidenciar o papel do Cálculo Diferencial e Integral como ferramenta fundamental para o desenvolvimento das Ciências. Possibilitar o domínio dos conceitos e das técnicas do cálculo.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DMA**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula[70] (Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[71]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta[72] em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***

[70] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[71] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[72] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

TOTAL COMO DISCIPLINA									

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **30/07/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	BIOQUÍMICA I
Curso:	Engenharia de Alimento
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Conhecimentos fundamentais sobre a estrutura e a função dos componentes moleculares das células e a biossinalização hormonal.
9.3 Objetivos:	Fornecer o entendimento dos contextos físico, químico e biológico em que cada biomolécula opera na célula, com ênfase entre relação entre estrutura e função.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBQ**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [73] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [74]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [75] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[73] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[74] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[75] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	QUIMICA ORGANICA EXPERIMENTAL
Curso:	Engenharia de Alimento
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Segurança no laboratório e no manuseio de produtos e resíduos orgânicos. Experimentos englobando separação, extração e determinação de propriedades físicas e químicas de substâncias orgânicas; preparação, purificação e caracterização de substâncias orgânicas.
9.3 Objetivos:	Proporcionar situações de procedimentos experimentais de preparação, separação, caracterização de composos orgânicos, manuseio e descarte de resíduos, destacando aspectos de metodologia científica utilizada no processo de ensino-aprendizagem.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DQI**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**2**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [76] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [77]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [78] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[76] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[77] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[78] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de química orgânica	E78
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **26/10/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	REFRIGERACAO
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Sistemas de refrigeração e a cadeia do frio na conservação de alimentos
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno conhecimento básico sobre os processos de refrigeração na indústria de alimentos

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**2**				**2**	**68**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[79] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[80]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[81] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[79] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[80] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[81] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	TERMODINAMICA II
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Propriedades termodinâmicas de misturas. Equilíbrio de fases. Atividade de água. Equilíbrio de reações químicas.
9.3 Objetivos:	Fundamentar o aluno a fim de que o mesmo seja capaz de abordar assuntos referentes à determinação de propriedades termodinâmicas de misturas, equilíbrio de fases e equilíbrio de reações químicas.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**				**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[82] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[83]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[84] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[82] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[83] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[84] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	TRANSFERENCIA DE CALOR E MASSA
Curso:	Engenharia de Alimento
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Transferências de calor e massa.
9.3 Objetivos:	Estudar os fenômenos e os princípios físicos envolvidos nas transferências de calor e massa e aplica-las em projetos de engenharia.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**				**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									
Número de Turmas									

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[85] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[86]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[87] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[85] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[86] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[87] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS I
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Atividades de integração dos conteúdos de microbiologia, química, bioquímica, análise sensorial, fundamentos de engenharia e embalagens para alimentos.
9.3 Objetivos:	Integrar os conteúdos de forma interdisciplinar e transdisciplinar ao mesmo que os aplica junto à comunidade por meio da extensão.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**	**3**					**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma		**10**							
Número de Turmas		**4**							

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[88] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[89]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[90] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
	DAL	**Projeto a ser submetido para início do ano letivo de 2025**		**1**		**3**				**102**			
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[88] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[89] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[90] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **27/05/2022** **Data**	**Aprovado pela resolução 023/2022-DAL de 27 de maio de 2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Estudo das características nutricionais dos alimentos. Requerimentos e recomendações nutricionais. Patologias do desequilíbrio. Qualidade nutricional dos alimentos e sua relação com a saúde humana.
9.3 Objetivos:	Fornecer ao acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos subsídios que o capacite nos conhecimentos afetos ao estudo da Ciência Nutricional.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DFF**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula* [91] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[92]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[93] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[91] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[92] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[93] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **24/09/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPERAÇÕES UNITÁRIAS PARA ENGENHARIA DE ALIMENTOS I
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Operações unitárias que envolvem fenômenos de transferência quantidade de movimento.
9.3 Objetivos:	Conceituar as operações unitárias que envolvem transporte de quantidade de movimento, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[94] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[95]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[96] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[94] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[95] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[96] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	LAORATÓRIO DE FENÔMENOS DE TRANSPORTE PARA ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Instrumentos de medida. Experimentos em fenômenos de transporte, envolvendo quantidade de movimento, calor e massa.
9.3 Objetivos:	Familiarizar o estudante com os princípios teóricos através das técnicas experimentais.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**4**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[97] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[98]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[99] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[97] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[98] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[99] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: _____/_____/_____ **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	BIOQUIMICA II
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Estudo do metabolismo de carboidratos, lipídeos e aminoácidos
9.3 Objetivos:	Compreender as bases físico-químicas das vias metabólicas celulares, seus mecanismos de regulação e significados funcionais.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBQ**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[100] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[101]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[102] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[100] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[101] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[102] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	BIOQUIMICA EXPERIMENTAL
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Técnicas laboratoriais para o estudo de aminoácidos, proteínas, enzimas, carboidratos, lipídeos e metabolismo celular.
9.3 Objetivos:	Possibilitar o aprendizado de técnicas experimentais básicas de bioquímicas para o estudo de aminoácidos, proteínas, enzimas, carboidratos, lipídeos e metabolismo celular, incluindo espectrofotometria e cromatografia.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBQ**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**12**
Número de Turmas									**3**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[103] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[104]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[105] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[103] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[104] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[105] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório didático de bioquímica	G80-219
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/11/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	CÁLCULO NUMERICO
Curso:	Engenharia de Alimento
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Erros. Convergência. Série de Taylor. Solução numérica de equações não lineares. Solução numérica de sistemas de equações lineares e não lineares. Cálculo numérico de autovalores e autovetores. Interpolação. Ajustamento de curvas. Integração numérica. Soluções aproximadas para equações diferencias ordinárias e equações diferenciais parciais.
9.3 Objetivos:	Estudar métodos numéricos para soluções de problemas matemáticos e numéricos. Resolver problemas por meios computacionais. Explorar dificuldades e soluções para obtenção de tentativas iniciais, aceleração de convergência, e acesso a precisão de resultados. Analisar aspectos computacionais de armazenamento de dados, aproveitamento estrutural de problemas, condicionamentos, consistência e estabilidade de algoritmos. Estudar formas de análise de resultados.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DMA**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [106] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [107]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [108] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[106] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[107] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[108] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **30/07/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ANÁLISE SENSORIAL
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores
9.3 Objetivos:	Aplicar os principais métodos sensoriais e interpretar estatisticamente os resultados obtidos, reconhecendo a importância na aceitação ou não de produtos.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**		**2**	**2**			**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma				**10**					
Número de Turmas				**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [109] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [110]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [111] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[109] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[110] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[111] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de análise sensorial	13
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPERAÇÕES UNITÁRIAS PARA ENGENHARIA DE ALIMENTOS II
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Operações unitárias que envolvem fenômenos de transferência calor
9.3 Objetivos:	Conceituar as operações unitárias que envolvem transferência de calor, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**				**3**		**51**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula* [112] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[113]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[114] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[112] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[113] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[114] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	EMBALAGENS E ROTULAGEM PARA PRODUTOS ALIMENTICIOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Tipos de embalagens utilizadas para acondicionar os alimentos; Caracteristicas dos alimentos e dos diferentes tipos de embalagem, para definir o material mais adequado. Aspectos legais para rotulagem e legislação para embalagens de alimentos.
9.3 Objetivos:	Capacitar o aluno a identificar as funções e os diferentes mateirias das embalagens, bem como tipos e aplicações das mesmas na indústria de alimentos. Compreeender a necessidade da regulação (legislação) nesta área.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**8**
Número de Turmas									**4**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [115] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[116]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***[117] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[115] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[116] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[117] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de Embalagens	115
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **18/09/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	LABORATÓRIO DE OPERAÇÕES UNITÁRIAS PARA ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Experimentos em operações unitárias
9.3 Objetivos:	Familiarizar o estudante com os princípios teóricos através das técnicas experimentais

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**4**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[118] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[119]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[120] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[118] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[119] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[120] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de Operações Unitárias	D90
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **26 / out / 2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ENGENHARIA BIOQUIMICA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Estequiometria e cinética microbiana e enzimática. Processos fermentativos. Agitação e aeração. Ampliação de escala. Esterilização industrial. Introdução ao cálculo dos reatores. Produção de produtos de interesse para a indústria de alimentos.
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno o conhecimento dos principais processo bioquímicos industriais.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**				**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[121] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[122]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[123] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[121] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[122] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[123] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	MECÂNICA E RESISTÊNCIA DOS MATERIAIS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Características geométricas de figuras planas. Estática: condições de equilíbrio, cargas. Vínculos: reações vinculares. Esforços internos solicitantes. Resistência dos Materiais: tensões e deformações, dimensionamento, aplicações em tubulações e vasos de pressão. Efeito da variação da temperatura.
9.3 Objetivos:	Fundamentar o estudante nos conceitos de mecânica básica e resistência dos materiais objetivando o projeto de equipamentos e instalações industriais.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DEC**		**3**				**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [124] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [125]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [126] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[124] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[125] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[126] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Sistema econômico. Mercado. Engenharia econômica. Organizações. Funções administrativas nos aspectos de finanças, marketing, produção, recursos humanos e tecnologias operacionais (qualidade e produtividade).
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno elementos conceituais e técnicos necessários ao entendimento da organização industrial enquanto unidade empresarial e no contexto econômico em que se insere.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DCO**		**1**				**1**	**34**	
	DAD		**1**				**1**	**34**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)													
					Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[128]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[129] *em Horas/Aula*			
Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[127] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[127] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[128] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[129] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ATIVIDADES EXTENSIONISTAS INTEGRADORAS II
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Atividades de integração dos conteúdos de tecnologia de alimentos, biotecnologia, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos.
9.3 Objetivos:	Integrar os conteúdos de forma interdisciplinar e transdisciplinar ao mesmo que os aplica junto à comunidade por meio da extensão visado buscar soluções reais para problemas das empresas de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**	**3**					**3**	**102**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma		**10**							
Número de Turmas		**4**							

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[130] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[131]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[132] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
	DAL	**Projeto a ser submetido para início do ano letivo de 2026**		**1**		**3**				**102**			
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[130] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[131] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[132] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: _____/_____/_____ **Data**	

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	FUNDAMENTOS DE ANALÁLISE QUIMÍMICA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Introdução à análise de proteínas brutas, lipídios totais, ácidos graxos e carboidratos, utilizando métodos cromatográficos e espectroscópico de análise.
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno conhecimento da metodologia usual da análise de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DQI**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[133] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[134]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[135] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[133] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[134] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[135] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/11/1999** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPERAÇÕES UNITÁRIAS PARA ENGENHARIA DE ALIMENTOS III
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Operações unitárias que envolvem transferência de massa.
9.3 Objetivos:	Conceituar as operações unitárias que envolvem transferência de massa, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**				**3**		**51**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[136] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[137]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[138] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[136] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[137] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[138] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	HIGIENE E LEGISLAÇÃO APLICADAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Introdução à higiene e sanitização na indústria de alimentos, legislação de alimentos e aditivos alimentares. Órgãos públicos que regem a legislação de alimentos no Brasil. Registro de produtos e aditivos. Segurança do trabalho. Código de defesa do consumidor.
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno fundamentos necessários relacionados à higiene, aditivos e legislação de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [139] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [140]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [141] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[139] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[140] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[141] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Diretrizes gerais para obtenção e conservação de frutas e hortaliças; Etapas para obtenção de produtos vegetais minimamente processados; Princípios dos processos de transformação de frutas, hortaliças e derivados do trigo. Principais subprodutos da indústria de produtos de origem vegetal.
9.3 Objetivos:	Capacita o aluno a identificar os métodos de conservação e processamento derivados de alimentos de origem vegetal (frutas, hortaliças e grãos) bem como cuidar desde a obtenção da matéria-prima até o produto final.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**		**2**	**2**			**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma				**10**					
Número de Turmas				**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [142] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[143]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***[144] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[142] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[143] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[144] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de tecn prod origem vegetal	13
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ANALISE DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Amostragem e preparo de amostra para análise de alimentos. Confiabilidade e interpretação dos resultados, baseando-se na legislação pertinente. Determinação dos constituintes dos alimentos (umidade, cinzas, proteínas, carboidratos e lipídios). Medidas físicas. Introdução à cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos. Microscopia de alimentos. Atividades de laboratório.
9.3 Objetivos:	Capacitar o aluno de forma prática a conduzir ensaios para analisar e controlar a qualidade dos principais tipos de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**4**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [145] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [146]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [147] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[145] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[146] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[147] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de análise de alimentos	O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **13/08/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	INTRODUCAO A ENGENHARIA AMBIENTAL
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Origem e natureza dos resíduos líquidos e sólidos da indústria de alimentos. Poluição de águas e solo. Tratamento de efluentes líquidos e sólidos. Processos biológicos de tratamento. Poluição atmosférica. Lixo e poluição do solo.
9.3 Objetivos:	Identificar os principais agentes poluidores da indústria de alimentos, suas fontes e métodos de tratamento. Atuar de forma a sanar tais problemas, sem provocar riscos ao meio ambiente.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**		**4**				**4**	**68**	
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**1**	

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [148] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [149]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [150] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[148] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[149] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[150] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **27/05/2022** **Data**	**Aprovado pela resolução 023/2022-DAL de 27 de maio de 2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Conceitos e metodologias teóricas e práticas de desenvolvimento de novos produtos alimentícios.
9.3 Objetivos:	Capacitar de forma prática o aluno a desenvolver um produto alimentício.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**4**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[151] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[152]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[153] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[151] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[152] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[153] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de tecnologia de alimentos	13/O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **18/09/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Processos de conservação de alimentos de origem animal. Principais processamentos e tecnologias industriais empregados na transformação de alimentos de origem animal (carne, leite e ovos). Práticas em tecnologia de alimentos de derivados do leite e derivados da carne.
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno o conhecimento teórico e prático sobre os principais processos industriais de transformação e conservação dos alimentos de origem animal.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**2**	**2**			**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma				**10**					
Número de Turmas				**4**					

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[154] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[155]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[156] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[154] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[155] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[156] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de produtos de origem animal	O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2019** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	CONTROLE ESTATISTICO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Controle Estatístico da Qualidade, Correlação entre medidas objetivas e subjetivas, introdução ao delineamento experimental.
9.3 Objetivos:	Capacitar o aluno a implantar ferramentas estatísticas aplicadas ao controle de qualidade na indústria de alimentos e em experimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma			**40**						
Número de Turmas			**1**						

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)														
					Atividade de Extensão									
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[158]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[159] *em Horas/Aula*				
Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[157] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[157] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[158] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[159] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **27/05/2022** **Data**	**Aprovado pela resolução 023/2022-DAL de 27 de maio de 2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	LABORATORIO DE BIOENGENHARIA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Experimentos em processos bioquímicos e ambientais.
9.3 Objetivos:	Realização de experimentos para a aplicação e verificação de conceitos estudados nas disciplinas de Engenharia Bioquímica e Introdução à Engenharia Ambiental.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**4**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[160] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[161]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[162] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[160] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[161] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[162] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratório de bioengenharia	13
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **13/08/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	GESTÃO, INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Inovação em produtos e processos e êxito empresarial. Definições de empreendedorismo, gestão e inovação. A importância socioeconômica do empreendedorismo inovador. O engenheiro de alimentos como agente de inovação e empreendedorismo para o novo mercado de trabalho.
9.3 Objetivos:	Adquirir conhecimentos sobre inovação e empreendedorismo para aplicação no setor de alimentos. Estimular a visão empreendedora, propiciando a iniciativa e a proatividade do aluno.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**3**				**3**		**51**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[163] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[164]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[165] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[163] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[164] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[165] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **27/05/2022** **Data**	**Aprovado pela resolução 023/2022-DAL de 27 de maio de 2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	BIOTECNOLOGIA APLICADA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Fornecer os conceitos e principais aspectos da utilização da biotecnologia para a obtenção de produtos de interesse comercial e industrial.
9.3 Objetivos:	Apresentar as técnicas de biotecnologia para obtenção e desenvolvimento de produtos e sub-produtos alimentícios.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)														
					Atividade de Extensão									
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[167]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[168] *em Horas/Aula*				
Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[166] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[166] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[167] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[168] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **13/08/2013** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	TRABALHO DE CONCLUSAO DE CURSO
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Desenvolvimento e apresentação do trabalho de conclusão de curso, que envolve o levantamento, a análise e a difusão dos resultados obtidos na pesquisa realizada pelo discente, dentro do que é preconizado na metodologia científica.
9.3 Objetivos:	Desenvolver, apresentar e defender o trabalho de conclusão de curso, sob a orientação de um professor. Exercitar as etapas do processo de desenvolvimento do trabalho científico, de cunho profissional na área de atuação que o aluno esteja em vias de graduar-se. Seguir os ditames da metodologia científica, cumprindo o seu embasamento teórico dentro do esboço do ensino e da pesquisa

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [169] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [170]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [171] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[169] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[170] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[171] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	PLANEJAMENTO DE PROJETOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Planejamento de um projeto industrial. Análise de mercado. Estudo e escolha do processo. Escala e tamanho. Layout de Fábrica. Localização. Avaliação Econômica de Projetos. Análise de rentabilidade de projetos.
9.3 Objetivos:	Adquirir conhecimentos necessários para a elaboração de um projeto de indústria de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**		**2**						**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula[172] (Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[173]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta[174] em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[172] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[173] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[174] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **_____/_____/_____** **Data**	

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	PROJETO DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Atividades de integração dos conteúdos de engenharia, ciência e tecnologia de alimentos visando a elaboração de um projeto de indústria de alimentos.
9.3 Objetivos:	Integrar os conteúdos obtidos ao longo do curso de forma interdisciplinar e transdisciplinar visando elaborar um projeto de indústria de alimentos para atender a comunidade por meio da extensão.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**	**8**							**136**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma		**10**							
Número de Turmas		**4**							

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[175] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[176]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[177] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
	DAL	**Projeto a ser submetido para início do ano letivo de 2026**				**8**					**136**		
TOTAL COMO DISCIPLINA													**136**

[175] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[176] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[177] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: _____/_____/_____ **Data**	

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Definição e objetivo de qualidade. Organização e atribuições do controle de qualidade nas indústrias de alimentos. Normas e padrões de identidade e qualidade. Gestão pela qualidade total. Garantia e certificação da qualidade. Série ISO. Boas práticas de fabricação. Análise de perigos e pontos críticos de controle.
9.3 Objetivos:	Capacitar o aluno a implantar e manter sistemas de controle e gestão da qualidade em indústrias de alimentos

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)														
					Atividade de Extensão									
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[179]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[180] *em Horas/Aula*				
Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[178] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[178] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[179] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[180] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **18/09/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	SEMINÁRIOS DE PESQUISA EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	A pesquisa em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. A Pós-Graduação, funcionamento e perspectivas
9.3 Objetivos:	Ter contato com pesquisas científicas em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos por meio de seminários ministrados por pós-graduandos e professores da pós-graduação e mediados por professores.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [181] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [182]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [183] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[181] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[182] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[183] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **Maringá, 07 / 10 / 2022**	**Aprovada em reunião do DAL em 07/10/2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Regulamento aprovado pela resolução 158/2017-CTC
9.3 Objetivos:	Regulamento aprovado pela resolução 158/2017-CTC

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**								**204**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[184] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[185]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[186] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[184] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[185] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[186] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **_____/_____/_____** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALICAS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças. Aproveitamento dos resíduos. Equipamentos e especificações. Rendimento e qualidade.
9.3 Objetivos:	Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos industriais de transformação de alimentos a partir de frutas e hortaliças.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[187] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[188]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[189] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[187] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[188] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[189] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE BEBIDAS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Bebidas alcoólicas fermentadas. Elaboração de vinhos. Bebidas alcoólicas destiladas. Aspectos tecnológicos sobre outras bebidas alcoólicas. Bebidas não- alcoólicas: sucos, refrigerantes.
9.3 Objetivos:	O objetivo é fazer com que o aluno apreenda os conhecimentos teóricos e práticos básicos na área de tecnologia de bebidas alcoólicas e não- alcoólicas.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[190] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[191]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[192] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[190] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[191] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[192] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE OLEOS E GORDURAS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Reações das gorduras e ácidos graxos. Extração. Refinação. Hidrogenação. Interestificação. Fracionamento. Processamento de margarinas. Aproveitamento de resíduos. Equipamentos e especificações. Rendimento e qualidade.
9.3 Objetivos:	Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos de extração e transformação de óleos e gorduras na indústria de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula[193] (Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[194]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta[195] em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[193] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[194] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[195] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE PRODUTOS FERMENTADOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Tecnologia dos produtos alimentícios obtidos por meio de fermentações.
9.3 Objetivos:	Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos na indústria de alimentos que envolvam fermentações.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[196] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[197]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[198] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[196] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[197] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[198] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Composição química e valor nutritivo da carne. Estrutura da carne. Transformação do músculo em carne. Industrialização da carne.
9.3 Objetivos:	Capacitar o aluno a aplicar técnicas e métodos destinados a prolongar a vida útil da carne e derivados, bem como a transformá-los em produtos industrializados, a partir do conhecimento da teoria e dos princípios básicos necessários ao beneficiamento da carne e derivados, desde o abate do animal ate a obtenção do produto acabado.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)													
					Atividade de Extensão								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[200]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[201] *em Horas/Aula*			
Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[199] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[199] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[200] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[201] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE CEREAIS E RAIZES
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Processos de transformação industrial de alimentos a base de cereais e raízes.
9.3 Objetivos:	Fornecer conhecimento avançado teórico-prático sobre os processos industriais de transformação de alimentos produzidos a partir de cereais e raízes.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[202] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[203]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[204] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[202] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[203] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[204] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Composição. Obtenção higiênica e qualidade físico-química. Processamento, armazenagem e transporte. Produção de queijo. Produção de iogurte. Produção de manteiga.
9.3 Objetivos:	Conhecer e executar os processos de obtenção de matéria-prima higiênica, conservação e industrialização do leite e derivados.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula* [205] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[206]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[207] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[205] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[206] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[207] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DO ACUCAR
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Fabricação de açúcar; Matéria prima; Extração; Purificação; Evaporação da água do caldo; Cozimento do Xarope; Centrifugação da Massa Cozida; Secagem, Classificação, Acondicionamento e Armazenamento do Açúcar.
9.3 Objetivos:	Mostrar a importância da cana-de-açúcar como matéria-prima na obtenção de diferentes tipos de açúcares e transmitir ao aluno conhecimentos sobre a produção de açúcar.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[208] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[209]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[210] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[208] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[209] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[210] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **05/10/2007** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA CERVEJEIRA
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Processo da fabricação: Malteação, mosturação, fermentação maturação e envase. Controle de qualidade de cerveja, matérias primas.
9.3 Objetivos:	Capacitar o aluno de forma teórico-prática a produzir e controlar a qualidade na fabricação dos principais estios de cerveja.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[211] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[212]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[213] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[211] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[212] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[213] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE CHOCOLATE
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Processamento de cacau, ingredientes utilizados na fabricação de chocolate, gorduras alternativas à manteiga de cacau, processo de fabricação de chocolate.
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno os fundamentos teóricos e práticos na área de tecnologia de chocolate.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[214] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[215]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[216] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[214] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[215] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[216] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2012** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS FUNCIONAIS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Introdução ao estudo dos alimentos funcionais e nutracêuticos. Principais grupos de alimentos funcionais. Identificação e aplicabilidade na prevenção a saúde. Legislação para alimentos funcionais.
9.3 Objetivos:	Fornecer aos alunos os fundamentos teóricos básicos na área de tecnologia de alimentos funcionais.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[217] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[218]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[219] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[217] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[218] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[219] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **18/09/2015** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: PROCESSOS DE SEPARAÇÃO POR MEMBRANAS APLICADO A INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Introdução aos processos de separação por membranas. Mecanismos de transporte. Tipos de processos e aplicações na indústria de alimentos.
9.3 Objetivos:	Fornecer ao aluno os fundamentos teóricos básicos dos processos de separação por membranas, aplicados na indústria de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	*Departamento(s)*	*Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente*	*Local de Realização*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*[220] *(Parte NÃO Extensão – Se houver)*	*Atividade de Extensão*								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula[221]					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*[222] *em Horas/Aula*			
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/Trimestral Ciclos/Outros*	*Semipresencial*
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[220] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[221] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[222] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de eng e tecnologia de alimentos	13 / O27
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **19/09/2016** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: AUTOMAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Instrumentação Industrial. Controladores Lógicos Programáveis. Controladores. Sensores. Atuadores. Práticas de automação.
9.3 Objetivos:	Adquirir os fundamentos básicos de automação aplicada a indústria de alimentos.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [223] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [224]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [225] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[223] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[224] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[225] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de Engenharia de Alimentos	13
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **27/05/2022** **Data**	**Aprovado pela resolução 023/2022-DAL de 27 de maio de 2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: INDUSTRIA DE ALIMENTOS E MEIO AMBIENTE
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá
9.2. Ementa:	Impacto da indústria de alimentos no meio ambiente. Sustentabilidade ambiental. Segurança alimentar. Logística reversa. Ciclo de vida. Valorização de resíduos.
9.3 Objetivos:	Entender conceitos fundamentais relacionados à minimização, valorização e gestão de resíduos gerados pela indústria de alimentos, atuar nos processos e sistemas de tratamento visando o desenvolvimento sustentável.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAL**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [226] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [227]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [228] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[226] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[227] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[228] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:	Laboratórios de Engenharia de Alimentos	13
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **27/05/2022** **Data**	**Aprovado pela resolução 023/2022-DAL de 27 de maio de 2022**

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	OPTATIVA: INTRODUÇÃO A LIBRAS-LINGUA.BRASILEIRA.DE SINAIS
Curso:	Engenharia de Alimentos
Centro:	Centro de Tecnologia
Campus:	Maringá

9.2. Ementa:	Noções básicas de Libras com vistas a uma comunicação funcional entre surdos e ouvintes no âmbito escolar e no cotidiano, com vocabulário referente à área do curso e introdução aos aspectos linguísticos e gerais da Libra e ao mundo surdo.
9.3 Objetivos:	Instrumentalizar os licenciados para o estabelecimento de uma comunicação funcional com pessoas surdas, conhecendo as diferentes abordagens educacionais para surdos e suas concepções; compreender a Língua Brasileira de Sinais (Libras) como uma língua natural, favorecendo o processo de inclusão da pessoa surda; compreender a Libras e seus aspectos morfológicos e sintáticos a fim de expandir o uso da Libras, legitimando-a como segunda língua oficial do Brasil.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DLP**				**4**		**4**		**68**
Carga horária semanal									
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**1**

DEMONSTRATIVO DE INSERÇÃO DA EXTENSÃO NO COMPONENTE (QUANDO FOR O CASO)

Projeto nº (SGPEX)	***Departamento(s)***	***Nome do Projeto\Atividade vinculado ao componente***	***Local de Realização***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula*** [229] ***(Parte NÃO Extensão – Se houver)***	***Atividade de Extensão***								
					Carga Horária Semanal em Horas/Aula [230]					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta*** [231] ***em Horas/Aula***			
					Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***	***Modular/Trimestral Ciclos/Outros***	***Semipresencial***
TOTAL COMO DISCIPLINA													

[229] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[230] Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[231] Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **10/10/2017** **Data**	**Aprovação consta no processo 536/1999-PRO**

10. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

10.1. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

Regulamento aprovado pela resolução 158/2017-CTC

10.2. Estágio Supervisionado Não-Obrigatório

Regulamento aprovado pela resolução 158/2017-CTC

10.3. Convênios, Termos de Acordo de Cooperação ou outros

Os convênios de cooperação são realizados pela ETG/PEN de acordo com a demanda do curso.

11. Internato

Não se aplica

12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

Regulamento aprovado pela resolução 105/2012-CTC

13. ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES - AAC´s

Regulamento aprovado pela resolução 019/2008-ENA

13. UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO - Regulamento

Regulamentado por resolução própria

14. APOIO AO ALUNO

O aluno com dificuldade conta com o Programa de Integração Estudantil (PROINTE), vinculado à GRE – Gabinete da Reitoria. No referido programa, as preceptorias têm como um dos objetivos oferecer auxílio, aos acadêmicos, em disciplinas das áreas de estatística, física, Matemática e química, indispensáveis ao bom desenvolvimento de seus estudos universitários, e busca consolidar e ampliar conhecimentos, enriquecendo experiências e ajudando os alunos a vencer obstáculos, favorecendo o sucesso do seu aprendizado (para posterior desenvolvimento no curso). A Diretoria de Assuntos Comunitários da Pró-Reitoria de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários presta assistência aos alunos, e conjuntamente com a Pró-Reitoria de Ensino promove orientação sobre os diversos programas de apoio desenvolvidos pela Universidade, tais como: Bolsa Trabalho Este programa tem por finalidade possibilitar que o aluno realize estágio em atividades administrativas relacionadas ao seu curso na UEM, adquirindo novos conhecimentos, sendo remunerado pelas horas trabalhadas. O Programa é administrado pela Diretoria de Assuntos Comunitários, cujas inscrições são realizadas na primeira quinzena do período letivo. Bolsa Monitoria A atividade de monitoria visa atender os seguintes objetivos: • oportunizar ao aluno monitor a experiência com o processo ensino-aprendizagem; • auxiliar na execução dos programas para melhoria do aprendizado; • servir como elo entre professores e alunos. O aluno interessado no programa deve fazer sua inscrição no departamento pertinente, em época estabelecida em calendário acadêmico. O monitor bolsista recebe uma bolsa monitoria e certificado ao final, além de ter a carga horária desenvolvida registrada em seu histórico escolar como Atividade Acadêmica Complementar. O monitor voluntário, sem remuneração, tem direito ao certificado e implantação em histórico escolar da Atividade Acadêmica Complementar. Bolsa Iniciação Científica e Bolsa Pesquisa A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação administra dois Programas de Iniciação Científica: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - Convênio CNPq/UEM e o Programa de Bolsa Pesquisa PPG/UEM, cujo objetivo é despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais entre acadêmicos integrantes do segundo ao penúltimo ano do curso, mediante sua participação em projetos de pesquisa. As bolsas são concedidas anualmente, por um período de 12 meses. Bolsa - Ensino Este programa tem por objetivo incentivar a participação de discentes em projetos de ensino, os quais recebem remuneração pelas horas desenvolvidas no projeto, cuja carga horária máxima a ser paga é de 8 horas semanais. O Programa é administrado pela Diretoria de Ensino de Graduação. Bolsa - Extensão O Programa Bolsa-Extensão, coordenado pela Diretoria de Extensão da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, tem por finalidade incentivar a participação do discente em atividades extensionistas, sob a orientação do professor integrante da carreira docente da UEM, tal atividade deve ser realizada através do desenvolvimento de projetos próprios ou mediante sua participação em projetos propostos pelos Departamentos. O processo de seleção à Bolsa-Extensão é realizado no início de cada ano letivo para acadêmicos atuantes em projetos de extensão no ano anterior. Auxílio

Alimentação O Auxílio Alimentação é oferecido aos acadêmicos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, e consiste na concessão de refeições no Refeitório Universitário. As inscrições são efetuadas na Diretoria de Assuntos Comunitários, na primeira quinzena do período letivo, sendo necessários para a inscrição xérox dos comprovantes de renda familiar e dos documentos pessoais. Refeitório Universitário. Estudante Mensalista do Refeitório Universitário Os acadêmicos que realizam uma ou duas refeições diariamente no RU podem utilizar-se deste benefício que os auxilia no orçamento, pois oferece um preço abaixo da categoria Estudante Avulso. Para adquirir os tickets desta categoria é necessária a apresentação do Registro Acadêmico. Programa de Prevenção e Tratamento ao Dependente Químico - PROVENT A Diretoria de Assuntos Comunitários conta com um grupo de profissionais da saúde (médicos, psicólogos e assistentes sociais) que atende aos acadêmicos e servidores da UEM, com problemas de dependência química (álcool, tabagismo, maconha, cocaína, crack etc.). O programa oferece a todos os dependentes químicos, assistência necessária (física, mental e social), além do atendimento e orientação aos familiares. Este programa tem como objetivo, prevenir, identificar e encaminhar tratamento. Os estudantes são incentivados a procurarem a Diretoria indicando algum conhecido dentro da comunidade universitária com problema de dependência química, com o objetivo de lhe proporcionar uma qualidade melhor de vida. Diretoria de Assuntos Comunitários e a Unidade de Psicologia Aplicada (para familiares) conta com Assistentes Sociais, cujo objetivo é contribuir para com o atendimento das necessidades e expectativas dos acadêmicos, visando à melhoria da qualidade de vida e da produção acadêmica, através do exercício da cidadania. Atendimento Médico O Programa Interdisciplinar de Pesquisa e Apoio à Excepcionalidade (PROPAE) foi criado com o objetivo de possibilitar o encontro dos profissionais, a coordenação e a elaboração de atividades que levem ao fortalecimento da área de Educação Especial em nível institucional. O PROPAE mantém uma Comissão Permanente de Apoio aos Alunos Portadores de Necessidades Especiais, com o objetivo de proporcionar as condições de permanência na UEM, de acadêmicos com necessidades especiais, buscando para tal, convênios com entidades como o Centro de Vida Independente (CVI), que vêm contribuindo com os trabalhos da comissão, seja através de assessoria, seja através do empréstimo de equipamentos especializados. Os acadêmicos que necessitem dos serviços ofertados, que quiserem realizar trabalhos voluntários ou mesmo participar dos diversos projetos e grupos de estudos, podem procurar o PROPAE que funciona no Núcleo de Educação para o Trabalho da UEM. Serviço de Assistência Judiciária - SAJ O SAJ presta serviços gratuitos a pessoas carentes, em termos de orientação sobre questões judiciais. Consultorias Júnior São associações civis, sem fins lucrativos, constituída essencialmente por alunos de graduação, que prestam serviços de consultoria e desenvolvem projetos para empresas, entidades e sociedade em geral, nas áreas de atuação, sob supervisão de professores. Tem como objetivos: • proporcionar aos seus membros as condições necessárias para aplicação prática dos seus conhecimentos teóricos, relativos à área de formação profissional específica; • assessorar a implantação de soluções indicadas para os problemas diagnosticados; • intensificar o intercâmbio empresa-escola, facilitando a absorção dos futuros profissionais no mercado de trabalho; • desenvolver o espírito empreendedor de seus membros e dar contribuição à sociedade via prestação de serviços nas suas áreas de atuação. As Empresas Junior de Consultoria existentes na UEM têm surgido com o objetivo básico de proporcionar uma formação profissional aos alunos dos cursos de graduação, dando-lhes uma complementação prática e desenvolvendo-lhes a criatividade e a iniciativa, além de oferecer à sociedade, ao mesmo tempo, serviços de consultoria e assessoria em diversas áreas do conhecimento. Cursos de Extensão Por meio da Pró-Reitoria de Cultura, são desenvolvidos cursos, eventos e projetos de extensão universitária, propostos por discentes ou docentes, bem como cursos e atividades na área artística e cultural, bem como a produção artística através dos grupos pertencentes à Diretoria de Cultura. Intercâmbios A UEM, por meio de seu Escritório de Cooperação Internacional - ECI, oferece aos alunos oportunidade de participar de programas de mobilidade Estudantil.

14.1 Plano de Implantação (Regime de Dependência, Equivalências, entre outros)

Todos os alunos ingressantes em 2023 estarão sujeitos ao presente PPC, alunos de turmas anteriores que se atrasarem deverão se adaptar ao presente PPC, no qual deverão cumprir as atividades de extensão pendentes em forma de projetos a serem ofertadas pelo departamento para poder colar grau, como não houve o aumento de carga-horário o acréscimo de disciplina no PPC todas as disciplinas cursadas serão aproveitadas no novo currículo do aluno.

15. ATIVIDADES DE TUTORIA/MONITORIA

O aluno com maior dificuldade contará com: Programa de Integração Estudantil (PROINTE), vinculado à GRE – Gabinete da Reitoria, e Programa de Monitoria Acadêmica, regulamentado pela Resolução nº 014/2009-CEP. No PROINTE, as Preceptorias têm como um dos objetivos oferecer auxílio, aos acadêmicos, em disciplinas das áreas de estatística, física, Matemática e química, indispensáveis ao bom desenvolvimento de seus estudos universitários, e busca consolidar e ampliar conhecimentos, enriquecendo experiências e ajudando os alunos a vencer obstáculos, favorecendo o sucesso do seu aprendizado (para posterior desenvolvimento no curso). O Programa de Monitoria Acadêmica caracteriza-se pela realização de atividades sob orientação docente, e visa proporcionar assistência pedagógica aos alunos da graduação. Os monitores UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação (bolsistas/voluntários) são selecionados através de editais específicos e as atividades de monitoria proporcionam complementação de estudos, contribuindo para a diminuição da evasão e da reprovação por insuficiência de conteúdos. No curso de Engenharia de Alimentos campus Maringá é ofertada monitoria remunerada para atender alunos matriculados nas disciplinas que apresentam maior dificuldade pelos alunos, definidas anualmente pela coordenação de monitoria.

16. MECANISMOS DE INTERAÇÃO DOCENTES/ALUNOS/TUTORES

A interação dos docentes com os alunos do Curso ocorre: 1) pela página do Departamento, na qual os alunos têm acesso aos e-mails dos docentes, a pesquisas desenvolvidas no Departamento, entre outras informações; 2) pela Secretaria Acadêmica Virtual (SAV) no endereço www.sisav.uem.br disponibilizado pelo Sistema Integrado de Gestão Acadêmica da Diretoria de Assuntos Acadêmicos (DAA). Neste site, especificamente no menu do aluno, o estudante do Curso pode consultar os planos de ensino e critérios de avaliação para as disciplinas, consultar notas e faltas, acessar planos de estudos para alunos em regime de dependência, entre outras informações didático-pedagógicas; 3) A interação dos docentes com os alunos pessoalmente por meio das salas de atendimento de cada professor e do coordenador do Curso. Diante de qualquer situação, os alunos podem diretamente se dirigir às salas de cada professor ou por intermédio do coordenador do Curso para resolver um problema de caráter pedagógico ou sanar dúvidas em relação ao Curso.

17. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E DA COMUNICAÇÃO - TICs DISPONÍVEIS

A UEM dispõe de equipamentos de multimídia, com data show e acesso à rede de internet, nas salas de aulas. O Departamento de Engenharia de Alimentos, conta com um Laboratório de informática - sala 1, bloco 14, o qual apresenta 10 computadores que são utilizados nas disciplinas de acordo com os agendamento feitos pelos docentes. Os docentes do curso de Engenharia de Alimentos utilizam plataformas virtuais para complementar o conteúdo abordado em sala de aula, visando um melhor aproveitamento dos discentes, como por exemplo, a Plataforma Moodle e o Google Classroom. O acervo bibliográfico do campus pode ser consultado através da biblioteca virtual ou pelo aplicativo Sophia (que é disponibilizado de forma gratuita). Os acadêmicos tem disponibilidade de acesso à internet wi-fi da UEM em todo o Câmpus Universitário, utilizando seus próprios notebooks.

18. MATERIAL DIDÁTICO INSTITUCIONAL

Os materiais institucionais podem ser acessados no site da BCE www.bce.uem.br e nos drives (por meio de senha institucional)

19. ACOMPANHAMENTO E INCENTIVO AO ALUNO EGRESSO

O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos – campus maringá acompanha seus egressos por meio de grupos de whatsapp para levantamento de informações, o qual é encaminhado periodicamente aos egressos. Além disso, realiza eventos de extensão que objetiva permitir o relato dos egressos de sua atuação profissional e maior contato desses com os discentes do curso, conforme estabelece estabelecido no Art. 6º § 10º e 11º da Resolução nº 2 de 24 de abril de 2019 (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia).

20. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

A Resolução CONAES nº 01, de 17 de junho de 2010, define, em seu Artigo 1º, como "um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso". A estrutura da Universidade Estadual de Maringá, previa o acompanhamento do projeto pedagógico do curso pelo Conselho Acadêmico do Curso, que exercia a coordenação didática do projeto, conforme disposto nos Artigos 56 e 59 do seu Regimento Geral. Segundo o Parecer da CONAES nº 04, de 17 de junho de 2010, o Núcleo atua no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso, e alerta que as instituições não deverão confundir as atribuições dele com as do Colegiado do Curso, tendo em vista que o Colegiado tende a "ter um papel administrativo muito forte", resolvendo questões como "a definição das necessidades de professores", emitindo atestados, e ainda "passando pela administração ou acompanhamento do processo de matrícula". Observe-se, no entanto, que na UEM estas funções administrativas são de competência do Coordenador de Curso, conforme estabelece o Artigo 60 do Regimento Geral, ficando restritas ao Conselho Acadêmico as atribuições de acompanhamento e avaliação do projeto pedagógico do Curso. Desta forma, a UEM tem previsto o envolvimento de seu corpo docente em uma atuação específica no processo de concepção e consolidação de seus cursos de graduação, como requer a CONAES por meio de seus Conselhos Acadêmicos de Curso. Contudo, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade decidiu por instituir o Núcleo Docente Estruturante na UEM, como requer a CONAES, o que se deu por meio da Resolução CEP nº 029/2013.

21. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL DO PROJETO PEDAGÓGICO

O acompanhamento e a avaliação do projeto pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos, bem como de sua matriz curricular, será realizado periodicamente nas reuniões do NDE/ENA-CAU que ocorrerão no mínimo uma vez por semestre. Assim, será possível avaliar possíveis reajustes e futuras reformulações do currículo, considerando o contexto do curso, o perfil do ingressante, objetivos do curso e alcance dos mesmos, índice de evasão e reprovação, dentre outros. Também será avaliado periodicamente nas reuniões do NDE/ENA-CAU os índices obtidos pelo curso no sistema nacional de avaliação, bem como os dados fornecidos pela Comissão Própria de Avaliação - CPA, da UEM. Por fim, quando houver processo de reconhecimento e renovação de reconhecimento do curso, será avaliado o cumprimento de exigências da comissão avaliadora, visando a realização de possíveis adequações e/ou melhorias. Além da competência

do NDE/UEM-CAD desenvolvidas nesse processo de avaliação do projeto pedagógico, algumas discussões para a melhoria do curso ou resolução de problemas, também poderão ser realizadas em outros órgãos, como o Conselho Acadêmico do Curso, o Departamento de Tecnologia e em reuniões a serem promovidas com os discentes do curso.

22. INFRAESTRUTURA E RECURSOS BÁSICOS

O curso de Engenharia de Alimentos campus Maringá conta com a infraestrutura do Departamento de Engenharia de Alimentos, e dos demais departamentos que ministram aulas para o curso, assim como toda a estrutura do campus sede (biblioteca, restaurante universitário, central analítica (Comcap), entre outras).

22.1 Expansão do Corpo Docente

Categoria	*C/H*	*Deptº*	*Ano 1*	*Ano 2*	*Ano 3*	*Ano 4*	*Ano 5*	*Ano 6*	*TOTAL*
Auxiliar									
Assistente									
Adjunto									
TOTAL									

Professor Visitante: Resolução CEP nº 086/1993 e Resolução CAD nº 467/2002
Concurso Público - Regulamento: Resolução COU nº 017/2015
Regime de Trabalho Docente: Resolução CAD 070/2017 e alterações
Translado docente inter câmpus: Resolução CAD nº336/2007
Serviço Voluntário : Resolução CAD nº 670/1999

22.2 Expansão do Corpo Técnico

Categoria	***C/H***	***Deptº***	***Ano 1***	***Ano 2***	***Ano 3***	***Ano 4***	***Ano 5***	***Ano 6***	***TOTAL***
		DAL	**3***						
TOTAL									**2**

* conforme previsto no processo 536/1999-PRO volume 1

22.3. Laboratórios para o Curso/Currículo

Nome do Laboratório	*Código Classific. EMEC*	*Ano do Currículo*	*Alunos/ Turma*	*Existente*		*À construir*	
				Nº	*(M^2)*	*Nº*	*(M^2)*

22.4. Equipamentos para o Curso/Currículo

Descrição do Equipamento	*Ano do Currículo*	*Quantidade*	
		Existente	*Adquirir*

22.5. Espaço Físico para o Curso/Currículo

Sala	*Características*				*Alunos/ Turma*	*Turmas/ Semana*
	Ano	*Área (m^2)*	*Existente*	*À construir*		
A descrição do espaço físico necessário ao funcionamento do curso está no processo 536/1999-PRO volume 1						

22.6. Laboratórios Específicos do Curso

A descrição dos laboratórios do curso estão no processo 536/1999-PRO volume 1

22.7. Biblioteca: Bibliografia Básica e Complementar
O curso de Engenharia de Alimentos – campus Maringá é atendido pela Biblioteca central da Universidade Estadual de Maringá, na qual estão disponíveis todas as bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares do curso. Anualmente a BCE e/ou o Centro de Tecnologia faz consulta sobre necessidade de aquisição de novas bibliografias, o que vem sendo prontamente atendido.

23. Processo Seletivo de Ingresso, Implantação e Regularidade (Para EAD e Projetos vinculados a Programas)
As principais formas de ingresso no curso de Engenharia de Alimentos – campus Maringá são: vestibular unificado, PAS, Sisu e transferência interna e externa. Para cada modalidade de ingresso existe a previsão de sistemas de cotas específicos estabelecidos por normas de universidade.