

## RESOLUÇÃO CONSEPE 03/98

---

CRIA O CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, VINCULADO AO "CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS" DO CÂMPUS USF-CAMPINAS, DA UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO.

---

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais e, consoante o Parecer CONSEPE 08/98, de 24 de março de 1998, baixa a seguinte

### RESOLUÇÃO

**Artigo 1º-** Fica criado o Curso de Engenharia de Alimentos, vinculado ao "CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS", do Câmpus USF-CAMPINAS, da Universidade São Francisco, conforme currículos anexos.

**Artigo 2º-** O Curso de Engenharia de Alimentos será oferecido em turnos matutino, com 5 anos, e noturno, com 6 anos, e terá 60 vagas iniciais para cada turno.

**Artigo 3º-** Esta Resolução entra em vigor nesta data, dando-se ciência a quem de interesse.

Bragança Paulista, 24 de março de 1998.

**Frei Constâncio Nogara, OFM**  
**Presidente**

## Anexo da Resolução CONSEPE 03/98

### Centro de Ciências Tecnológicas

CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - Turno Matutino

C.H.: Total: 3.942 - Duração: 5 anos

SÉRIES	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
1 <sup>a</sup>	1. Cálculo I	136
	2. Física I	136
	3. Química Geral	136
	4. Cálculo Vetorial e Geometria Analítica	68
	5. Algoritmos e Linguagens de Programação	68
	6. Microbiologia de Alimentos	68
	7. Química Orgânica	68
	8. Introdução à Engenharia	34
	9. Ciências Ambientais	34
<b>Total</b>	<b>748</b>	
2 <sup>a</sup>	1. Cálculo II	68
	2. Física II	68
	3. Química dos Alimentos	136
	4. Matérias-Primas Alimentícias	136
	5. Química Analítica	68
	6. Bioquímica dos Alimentos	68
	7. Operações de Pré-Processamento de Alimentos	68
	8. Cálculo Numérico	68
	9. Inglês Instrumental	68
	10. Estudo do Homem Contemporâneo	68
<b>Total</b>	<b>816</b>	
3 <sup>a</sup>	1. Físico-Química	136
	2. Análise dos Alimentos	136
	3. Higiene e Legislação Industrial	68
	4. Mecânica Geral	68
	5. Microbiologia de Processos	68
	6. Fenômenos de Transporte	68
	7. Estatística	68
	8. Eletricidade	68
	9. Tecnologia de Produtos Fermentados	68
	10. Embalagens de Alimentos	68
	11. Processamento de Alimentos I	68
<b>Total</b>	<b>884</b>	

## Continuação do Anexo da Resolução CONSEPE 03/98

SÉRIES	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
4 <sup>a</sup>	1. Operações Unitárias	136
	2. Processamento de Alimentos II	68
	3. Tecnologia dos Produtos de Bases Lipídicas	68
	4. Tecnologia de Produtos Acidificados	68
	5. Tecnologia de Produtos Açucarados	68
	6. Resistência dos Materiais	68
	7. Engenharia Econômica	68
	8. Fundamentos de Refrigeração	68
	9. Aditivos na Indústria de Alimentos	34
	10. Fundamentos de Nutrição	68
	11. Ciências Humanas e Sociais	34
<b>Total</b>		<b>748</b>
5 <sup>a</sup>	1. Projetos Tecnológicos na Indústria de Alimentos	136
	2. Serviços de Alimentação	68
	3. Tecnologia de Evaporação, Secagem, Torrefação e Cristalização	68
	4. Tratamento de Água e Efluentes Industriais	68
	5. Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	68
	6. Planejamento Alimentar	68
	7. Instalações Industriais	68
	8. Toxicologia de Alimentos	34
	9. Administração e Marketing de Produtos	68
	10. Estágio Supervisionado	100
<b>Total</b>		<b>746</b>

### Centro de Ciências Tecnológicas

CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - Turno Noturno

C.H.: Total: 3.942 - Duração: 6 anos

SÉRIE	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
1 <sup>a</sup>	1. Cálculo I	136
	2. Física I	136
	3. Química Geral	136
	4. Cálculo Vetorial e Geometria Analítica	68
	5. Algoritmos e Linguagens de Programação	68
	6. Química Orgânica	68
	7. Introdução à Engenharia	34
	8. Ciências Ambientais	34
<b>Total</b>		<b>680</b>

## Continuação do Anexo da Resolução CONSEPE 03/98

SÉRIE	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
2 <sup>a</sup>	1. Cálculo II	68
	2. Física II	68
	3. Química dos Alimentos	136
	4. Matérias-Primas Alimentícias	136
	5. Química Analítica	68
	6. Bioquímica dos Alimentos	68
	7. Microbiologia de Alimentos	68
	8. Estudo do Homem Contemporâneo	68
<b>Total</b>		<b>680</b>
3 <sup>a</sup>	1. Físico-Química	136
	2. Análise dos Alimentos	136
	3. Mecânica Geral	68
	4. Operações de Pré-Processamento de Alimentos	68
	5. Microbiologia de Processos	68
	6. Fenômenos de Transporte	68
	7. Cálculo Numérico	68
	8. Inglês Instrumental	68
<b>Total</b>		<b>680</b>
4 <sup>a</sup>	1. Estatística	68
	2. Higiene e Legislação Industrial	68
	3. Embalagens de Alimentos	68
	4. Processamento de Alimentos I	68
	5. Tecnologia de Produtos Açucarados	68
	6. Fundamentos de Refrigeração	68
	7. Tecnologia de Produtos Acidificados	68
	8. Resistência dos Materiais	68
	9. Fundamentos de Nutrição	68
	10. Tecnologia de Produtos Fermentados	68
<b>Total</b>		<b>680</b>
5 <sup>a</sup>	1. Aditivos na Indústria de Alimentos	34
	2. Operações Unitárias	136
	3. Tecnologia de Evaporação, Secagem, Torrefação e Cristalização	68
	4. Eletricidade	68
	5. Processamento de Alimentos II	68
	6. Tecnologia de Produtos de Base Lipídicas	68
	7. Planejamento Alimentar	68
	8. Engenharia Econômica	68
	9. Ciências Humanas e Sociais	34
<b>Total</b>		<b>612</b>

**Continuação do Anexo da Resolução CONSEPE 03/98**

<b>SÉRIE</b>	<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
<b>6<sup>a</sup></b>	1. Projetos Tecnológicos na Indústria de Alimentos	136
	2. Instalações Industriais	68
	3. Serviços de Alimentação	68
	4. Tratamento de Águas e Efluentes Industriais	68
	5. Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	68
	6. Toxicologia de Alimentos	34
	7. Administração e Marketing de Produtos	68
	8. Estágio Supervisionado	100
<b>Total</b>		<b>610</b>