



Ministério da Educação

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Instituto de Ciência e Tecnologia - ICT

Direção Instituto de Ciência e Tecnologia - ICT

Coordenação da Engenharia de Alimentos - ICT

OFÍCIO Nº 34/2025/COORDENGALI/DIRICT/ICT

Diamantina, 16 de outubro de 2025.

À Senhora

Luciane do Divino Pereira Barroso

Chefe da Divisão de Assessoria Pedagógica

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000, Alto da Jacuba

CEP: 39100-000 – Diamantina/MG

Assunto: solicitação de alteração de ementa de disciplina.

Senhora Chefe,

Conforme deliberado na 32ª sessão do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, realizada em 10 de outubro do ano 2025, documento SEI nº 1908871, solicito a alteração do plano de ensino da disciplina **EAL107 – Fundamentos de Engenharia de Alimentos**, disciplina essa que está sob responsabilidade da docente **Joyce Maria Gomes da Costa**, no Projeto Pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos do ano de 2025, conforme documento SEI nº 1909836. A referida alteração é justificada pela adequação do conteúdo da disciplina ao período letivo em que é ofertada.

Atenciosamente,

FRANCIELE PELISSARI MOLINA

Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos

ICT - UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Franciele Maria Pelissari Molina, Coordenador(a)**, em 28/10/2025, às 08:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1909790** e o
código CRC **2C810FDD**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1909790

Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000 - Bairro Alto da Jacuba, Diamantina/MG - CEP 39100-000

| 2º Período | | | | | |
|---|-------------------------|------------------------------|-----------------------|--|--|
| Componente Curricular: EAL107 – Fundamentos de Engenharia de Alimentos | | | | | |
| Período: 2º | | Número de Créditos: 2 | | | |
| CH Teórica: 15 h | CH Prática: 15 h | CH Campo: 0 h | CH Total: 30 h | | |
| Modalidade: Presencial | | | | | |
| Pré-requisito: | | Co-Requisito: | | | |
| Ementa: Histórico da profissão de Engenheiro de Alimentos. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Estrutura curricular do curso. Noções de ética profissional. Palestras técnicas. Conversão de unidades, interpretação gráfica e interpolação. | | | | | |
| Bibliografia Básica: | | | | | |
| 1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . Livraria Atheneu Editora. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2003. 652 p. | | | | | |
| 2. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. | | | | | |
| 2. HOLTZAPPLE, M. T.; REECE, W. D. Introdução à Engenharia . Rio de Janeiro, RJ: LTC ed., c2006. xii, 220 p. | | | | | |
| Bibliografia Complementar: | | | | | |
| 1. BAZZO, W.A.; PEREIRA, L.T.V. Introdução à engenharia: conceitos, ferramentas e comportamentos . 2. ed. Florianópolis, SC: UFSC, c1988. 270 p. (Didática). | | | | | |
| 2. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900 p. | | | | | |
| 3. GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo, SP: Nobel, c1984. 284 p. | | | | | |
| 4. GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . 2. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2009. 511 p. | | | | | |
| 5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 2 v. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos.) v1. | | | | | |



Ministério da Educação
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Instituto de Ciência e Tecnologia - ICT
Direção Instituto de Ciência e Tecnologia - ICT
Coordenação da Engenharia de Alimentos - ICT

**NOTA DE RETIFICAÇÃO PPC - ALTERAÇÃO DE EMENTA E/OU
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Prezada Diretoria de Ensino,

Conforme o ofício de encaminhamento (1909790), segue a motivação da alteração da unidade curricular EAL107 – Fundamentos de Engenharia de Alimentos:

A modificação proposta tem como objetivo adequar o conteúdo da disciplina ao período letivo em que é ofertada, garantindo melhor alinhamento entre os temas abordados e o nível de conhecimento dos discentes ingressantes. Além disso, a ementa foi atualizada para refletir as expectativas dos estudantes em relação ao que esperam conhecer no início do curso, apresentando uma visão introdutória mais clara sobre a atuação do Engenheiro de Alimentos e o mercado de trabalho.

Por se tratar da primeira unidade curricular com a qual o discente tem contato no curso, a adequação foi pensada para fortalecer a integração do aluno à área e promover uma compreensão inicial mais contextualizada sobre a formação profissional e suas aplicações.

As alterações serão acrescidas ao Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, aprovado pela Resolução CONSEPE, 225^a reunião, sendo a 162º sessão em caráter ordinário, de 10/07/2025, conforme Anexo I.

Anexo I

| Código/Componente curricular/Carga horária | Ementa e/ou Referências Bibliográficas atuais | Proposta de Alteração de Ementa e/ou Referências Bibliográficas | Curso (s)/Currículo (s) |
|--|---|---|-------------------------|
| | <p>Ementa:</p> <p>Análise dimensional e conversão de unidades. Propriedades físicas e químicas dos alimentos. Interpretação gráfica. Balanço de massa e de energia. Introdução às operações unitárias.</p> <p>Bibliografia Básica:</p> <p>1. HIMMELBLAU, D. M.; RIGGS, J. B. Engenharia química: princípios e cálculos. Rio de Janeiro:</p> | <p>Ementa:</p> <p>Histórico da profissão de Engenheiro de Alimentos. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Estrutura curricular do curso. Noções de ética profissional. Palestras técnicas. Conversão de unidades, interpretação gráfica e interpolação.</p> <p>Bibliografia Básica:</p> <p>1. EVANGELISTA, J.</p> | |

EAL107/Fundamentos de Engenharia de Alimentos/30 H (Atual - 30 H teórica / Proposta de alteração - 15 H teórica e 15 H prática)

- LTC, 2006.
2. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
3. PASTORE, G. M.; BICAS, J. L.; MARÓSTICA JUNIOR, M. R. Biotecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.
- Bibliografia Complementar:
1. BIRD, R. B.; STEWART, W. E.; LIGHTFOOT, E. N. Fenômenos de transporte. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.
 2. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 3. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo: Nobel, 2009.
 4. GEANKOPLIS, C. J. Transport processes & separation process principles: includes unit operations. 4th ed. Harlow, England: Pearson, 2014.
 5. HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de física. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC ed., 2013.
- Tecnologia de Alimentos. Livraria Atheneu Editora. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2003.
2. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006.
3. HOLTZAPPLE, M. T.; REECE, W. D. Introdução à Engenharia. Rio de Janeiro, RJ: LTC ed., 2006
- Bibliografia Complementar:
1. BAZZO, W. A.; PEREIRA, L. T. V. Introdução à engenharia: conceitos, ferramentas e comportamentos. 2. ed. Florianópolis, SC: UFSC, 1988.
 2. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.
 3. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo, SP: Nobel, 1984.
 4. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2009.
 5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, v. 1., RS: Artmed, 2005.

...

Após discussão no Núcleo Docente Estruturante (NDE), aprovação pelo Colegiado de Curso, em reunião ocorrida em 10/10/2025.

Franciele Maria Pelissari Molina
Coordenação do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos



Documento assinado eletronicamente por **Franciele Maria Pelissari Molina, Coordenador(a)**, em 27/10/2025, às 13:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1921431** e o código CRC **7DD5A777**.

Referência: Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1921431

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

DESPACHO N° 318/2025/DEN/PROGRAD

Processo nº 23086.138177/2025-47

Interessado: Divisão de Assessoria Pedagógica, Diretoria de Ensino

A DIRETORIA DE ENSINO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso de suas atribuições legais e regulamentar encaminha o processo em epígrafe para análise e providências da Divisão de Assessoria Pedagógica.

MARCUS ALESSANDRO DE ALCANTARA

Diretor de Ensino - DEN/PROGRAD/UFVJM

Portaria nº 2.195, de 01/10/2024



Documento assinado eletronicamente por **Marcus Alessandro de Alcantara, Diretor(a)**, em 28/10/2025, às 16:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1922770** e o código CRC **DB8ADAA0**.

Referência: Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1922770



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

MINUTA DE RESOLUÇÃO

Aprova alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimenots do Instituto de Ciências e Tecnologia - ICT, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, aprovado pela Resolução Consepe nº 21, de 18 de Julho de 2025

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - CONSEPE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso das atribuições estatutárias, e tendo em vista o que deliberou em sua xx reunião, sendo a xx sessão em caráter ordinário, realizada em xxx;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do anexo, a Alteração - Retificação no Projeto Pedagógico do curso de Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, que foi aprovado pela Resolução CONSEPE nº 1nº 21, de 18 de Julho de 2025.

Art. 2º A Nota de Alteração do Projeto Pedagógico do Curso encontra-se anexa a esta Resolução.

Art. 3º Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Presidente do Conselho



Documento assinado eletronicamente por **Mônica Fitgerard Bertoldo E Silva Ignacio, Servidor(a)**, em 29/10/2025, às 14:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1924058** e o código CRC **58FD37FE**.

ANEXO I À MINUTA DE RESOLUÇÃO

NOTA DE RETIFICAÇÃO PPC - ALTERAÇÃO DE EMENTA E/OU REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Prezada Diretoria de Ensino,

Conforme o ofício de encaminhamento (1909790), segue a motivação da alteração da unidade curricular EAL107 – Fundamentos de Engenharia de Alimentos:

A modificação proposta tem como objetivo adequar o conteúdo da disciplina ao período letivo em que é ofertada, garantindo melhor alinhamento entre os temas abordados e o nível de conhecimento dos discentes ingressantes. Além disso, a ementa foi atualizada para refletir as expectativas dos estudantes em relação ao que esperam conhecer no início do curso, apresentando uma visão introdutória mais clara sobre a atuação do Engenheiro de Alimentos e o mercado de trabalho.

Por se tratar da primeira unidade curricular com a qual o discente tem contato no curso, a adequação foi pensada para fortalecer a integração do aluno à área e promover uma compreensão inicial mais contextualizada sobre a formação profissional e suas aplicações.

As alterações serão acrescidas ao Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, aprovado pela Resolução CONSEPE, 225^a reunião, sendo a 162º sessão em caráter ordinário, de 10/07/2025, conforme Anexo I.

Anexo I

| Código/Componente curricular/Carga horária | Ementa e/ou Referências Bibliográficas atuais | Proposta de Alteração de Ementa e/ou Referências Bibliográficas | Curso (s)/Currículo (s) |
|--|---|--|-------------------------|
| | <p>Ementa:</p> <p>Análise dimensional e conversão de unidades. Propriedades físicas e químicas dos alimentos. Interpretação gráfica. Balanço de massa e de energia. Introdução às operações unitárias.</p> <p>Bibliografia Básica:</p> <p>1. HIMMELBLAU, D. M.; RIGGS, J. B. Engenharia química: princípios e cálculos. Rio de Janeiro: LTC, 2006.</p> <p>2. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>3. PASTORE, G. M.; BICAS, J. L.; MARÓSTICA JUNIOR, M. R. Biotecnologia de</p> | <p>Ementa:</p> <p>Histórico da profissão de Engenheiro de Alimentos. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Estrutura curricular do curso. Noções de ética profissional. Palestras técnicas. Conversão de unidades, interpretação gráfica e interpolação.</p> <p>Bibliografia Básica:</p> <p>1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Livraria Atheneu Editora. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2003.</p> <p>2. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006.</p> <p>3. HOLTZAPPLE, M. T.;</p> | |

EAL107/Fundamentos de Engenharia de Alimentos/30 H (Atual - 30 H teórica / Proposta de alteração - 15 H teórica e 15 H prática)

alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.

Bibliografia Complementar:

1. BIRD, R. B.; STEWART, W. E.; LIGHTFOOT, E. N. Fenômenos de transporte. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.
2. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
3. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo: Nobel, 2009.
4. GEANKOPLIS, C. J. Transport processes & separation process principles: includes unit operations. 4th ed. Harlow, England: Pearson, 2014.
5. HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de física. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC ed., 2013.

REECE, W. D. Introdução à Engenharia. Rio de Janeiro, RJ: LTC ed., 2006

Bibliografia Complementar:

1. BAZZO, W. A.; PEREIRA, L. T. V.

Introdução à engenharia: conceitos, ferramentas e comportamentos. 2. ed. Florianópolis, SC: UFSC, 1988.

2. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.
3. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo, SP: Nobel, 1984.
4. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 2. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2009.
5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, v. 1., RS: Artmed, 2005.

Engenharia de Alimentos / 2025_2

...

Após discussão no Núcleo Docente Estruturante (NDE), aprovação pelo Colegiado de Curso, em reunião ocorrida em 10/10/2025.

Franciele Maria Pelissari Molina

Coordenação do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos



Ministério da Educação

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Pró-Reitoria de Graduação
Diretoria de Ensino
Divisão de Assessoria Pedagógica

OFÍCIO Nº 76/2025/DAP/DEN/PROGRAD

Diamantina, 29 de outubro de 2025.

À Senhora

LUCIANE DO DIVINO PEREIRA BARROSO

DIVISÃO DE ASSESSORIA PEDAGÓGICA

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000, Alto da Jacuba

CEP: 39100-000 – Diamantina/MG

Assunto: Encaminhamento do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do curso de Sistemas de Informação, para apreciação e posterior envio aos Conselhos Superiores.

Prezada Senhora,

Encaminho, para análise e apreciação dessa Chefia, o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Sistemas de Informação, encaminhado Coordenação do Curso, em conformidade com as normas vigentes.

O documento contempla solicitação de Alteração na modalidade Retificação textual.

Os documentos apensados ao processo foram analisados, os quais destacamos:

- Ofício de encaminhamento da Coordenação do Curso- DOC SEI nº1909790
- Despacho da DEN - DOC SEI nº1922770
- Nota de Alteração - DOC SEI nº 1921431
- Minuta de Resolução - DOC SEI nº 1924058

Após a análise e manifestação desta Chefia, solicitamos o encaminhamento aos órgãos competentes, para apreciação e aprovação, conforme os trâmites institucionais.

Sem mais para o momento, coloco-me à disposição para quaisquer esclarecimentos complementares.

Atenciosamente,

Mônica Fitgerard Bertoldo e Silva Ignacio

Pedagoga

Divisão de Assessoria Pedagógica - DEN



Documento assinado eletronicamente por **Mônica Fitgerard Bertoldo E Silva Ignacio**, Servidor(a), em 29/10/2025, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1924075** e o código CRC **6F703CCC**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1924075

Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000 - Bairro Alto da Jacuba, Diamantina/MG - CEP 39100-000



Ministério da Educação

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Pró-Reitoria de Graduação
Diretoria de Ensino
Divisão de Assessoria Pedagógica

OFÍCIO CIRCULAR N° 27/2025/DAP/DEN/PROGRAD

Diamantina, 03 de novembro de 2025.

Assunto: Encaminhamento de processo de reestruturação de Projeto Pedagógico de Curso

Prezado Prof. Marcus

Encaminhamos, para apreciação dessa Diretoria e posterior envio ao Conselho de Graduação (CONGRAD), o **Processo nº 23086.138177/2025-47** referente à **reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos**, do Instituto de Ciência e Tecnologia (ICT), conforme as normativas vigentes que regem a elaboração e atualização dos PPCs no âmbito da UFVJM:

- Ofício de encaminhamento da Coordenação do Curso- DOC SEI nº1909790
- Despacho da DEN - DOC SEI nº1922770
- Nota de Alteração - DOC SEI nº 1921431
- Minuta de Resolução - DOC SEI nº 1924058

Respeitosamente,

Luciane do Divino Pereira Barroso
Técnica em Assuntos Educacionais
Divisão de Assessoria Pedagógica - DAP
Portaria UFVJM n. 2053, de 26 de agosto de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Luciane do Divino Pereira Barroso, Chefe de Divisão**, em 03/11/2025, às 12:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1927880** e o
código CRC **D4DA8E3C**.

Referência: Caso responda este Ofício Circular, indicar expressamente o Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1927880

Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000 - Bairro Alto da Jacuba, Diamantina/MG - CEP 39100-000

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

DESPACHO N° 330/2025/DEN/PROGRAD

Processo nº 23086.138177/2025-47

Interessado: Divisão de Assessoria Pedagógica, Diretoria de Ensino, Pró-Reitoria de Graduação

A DIRETORIA DE ENSINO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, examinando os autos do Processo em epígrafe e, considerando o Doc. SEI! n. 1921431 Graduação - Pedagógico: Alteração Ementa e Ref. e Doc. SEI! n. 1927880 - Ofício Circular 27 2025-2 , resolve:

Encaminhar a proposta de alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia - ICT à Pró-Reitoria de Graduação para análise e posterior envio ao CONGRAD para homologação, se possível, em caráter de urgência.

Atenciosamente,

MARCUS ALESSANDRO DE ALCANTARA
Diretor de Ensino - DEN/PROGRAD/UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Marcus Alessandro de Alcantara, Diretor(a)**, em 03/11/2025, às 14:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1927987** e o código CRC **0BC23BC2**.

Referência: Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1927987

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

DESPACHO N° 168/2025/PROGRAD

Processo nº 23086.138177/2025-47

Interessado: Conselho de Graduação

O PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, encaminha o processo ao Conselho de Graduação para apreciação;

**DOUGLAS SATHLER DOS REIS
PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO**



Documento assinado eletronicamente por **Douglas Sathler dos Reis, Pro-Reitor(a)**, em 03/11/2025, às 15:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1928009** e o código CRC **9A28FED6**.

Referência: Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1928009

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

DESPACHO N° 69/2025/CONGRAD/PROGRAD

Processo nº 23086.138177/2025-47

Interessado: Divisão de Assessoria Pedagógica, Diretoria de Ensino

Ao Consepe

O PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, na qualidade de Presidente do Conselho de Graduação, faz saber que o Congrad, em sua 164^a reunião, realizada no dia cinco de novembro de 2025, aprovou a proposta de **Alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos**, conforme solicitado neste processo, e o encaminha ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (Consepe) para apreciação.

DOUGLAS SATHLER DOS REIS
Presidente do Congrad
Prograd/UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Douglas Sathler dos Reis, Pro-Reitor(a)**, em 05/11/2025, às 15:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1930818** e o código CRC **1C46413B**.

Referência: Processo nº 23086.138177/2025-47

SEI nº 1930818