



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

**RESOLUÇÃO Nº 49/2025, DE 05 DE DEZEMBRO DE 2025**

Aprova alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos 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 da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, no uso de suas atribuições estatutárias e o que deliberou em sua 231ª reunião, sendo a 167ª sessão em caráter ordinário, realizada em 04/12/2025;

**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.

Flaviana Tavares Vieira  
Vice - Presidente do CONSEPE



Documento assinado eletronicamente por **Flaviana Tavares Vieira, Vice-Reitora**, em 05/12/2025, às 15:55, 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 **1969795** e o código CRC **DE002130**.

**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, 225ª reunião, sendo a 162ª 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)
	Ementa: Análise dimensional e conversão de unidades. Propriedades físicas e químicas dos alimentos. Interpretação gráfica. Balanço de massa e de energia. Introdução às operações unitárias.	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. HIMMELBLAU, D. M.; RIGGS, J. B. Engenharia química: princípios e cálculos. Rio de Janeiro: LTC, 2006. 2. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara	Bibliografia Básica: 1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Livraria Atheneu Editora. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2003. 2. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de	

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

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.

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.

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

---

**Referência:** Processo nº 23086.004937/2025-13

SEI nº 1969795