



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 231^a reunião, sendo a 167^º 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, 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, 225^a reunião, sendo a 162^º 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: 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> <ol style="list-style-type: none">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	<p>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.</p> <p>Bibliografia Básica:</p> <ol style="list-style-type: none">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
- Engenharia de Alimentos / 2025_2
- 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

Referência: Processo nº 23086.004937/2025-13

SEI nº 1969795