



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 35/2007

Altera dispositivos que menciona da Resolução nº 42/2003 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Agroindústria, do Centro de Formação de Tecnólogos, Campus III, e dá outras providências.

O Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista a deliberação adotada pleno Plenário, em reunião do dia 28 de junho de 2007 (Processo nº. 23074.023473/06-40):

RESOLVE:

Art. 1º O **caput** dos Art. 3º e 4º e o Art. 5º da Resolução nº 42/03 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Agroindústria, do Centro de Formação de Tecnólogos, Campus III, passam a vigorar com a seguinte redação:

Art. 3º O Curso de graduação em Agroindústria terá a duração mínima de 8 (oito) e máxima de 12 (doze) períodos letivos e será integralizado em 3.570 (três mil quinhentas e setenta) horas, distribuídas em conteúdos básicos profissionais e complementares (obrigatórios, optativos e flexíveis).

Art. 4º Dentro do limite fixado no Artigo 3º, o aluno deverá complementar a sua formação, ao longo do Curso, fazendo-o por meio de conteúdos complementares flexíveis e optativos, totalizando no mínimo 780 horas.

Art. 5º A Composição Curricular do Curso, composto de três eixos temáticos: Produção Agropecuária, Tecnologia de Alimentos, Comercialização e Gestão, resulta dos conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo, sendo desdobrados conforme especificado no Anexo I, desta Resolução:

Composição Curricular

Componentes Curriculares	Carga Horaria	Créditos	%
1. Conteúdos Básicos Profissionais	2.385	159	63%
2. Conteúdos Complementares			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios	405	27	
2.2 Conteúdos Complementares Optativos	240	16	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis	540	36	
Sub-Total	1.185	79	37%
TOTAL	3.570	238	100%

Art. 2º Substituir o ANEXO I da Resolução nº 42/03 do CONSEPE, que fixa a composição curricular do Curso de Agroindústria, do Centro de Formação de Tecnólogos, Campus III, pelo ANEXO I desta Resolução.

Art. 3º Substituir o ANEXO II da Resolução nº 42/03 do CONSEPE, que estabelece a distribuição de disciplinas por período letivo do Curso de Agroindústria, do Centro de Formação de Tecnólogos, Campus III, pelo ANEXO II desta Resolução.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba,
em 13 de julho de 2007.

RÔMULO SOARES POLARI
Presidente

ANEXO I da Resolução nº 35/2007, que altera dispositivos que menciona da Resolução nº 42/2003 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Agroindústria, do Centro de Formação de Tecnólogos, Campus III, e dá outras providências.

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Objetivo Geral

O curso de graduação em agroindústria tem como objetivo formar profissionais com conhecimentos sólidos em tecnologia, planejamento e gestão agroindustrial, para atuarem e/o empreenderem no campo tecnológico, administrativo, científico e de inspeção e fiscalização dos alimentos.

Objetivos Específicos

- Desenvolver a percepção dos problemas do sistema agroalimentar;
- Desenvolver uma visão sistêmica do funcionamento das cadeias de produção agroalimentar;
- Estimular ações empreendedoras nas diversas atividades da cadeia de produção;
- Incentivar a pesquisa sistemática no desenvolvimento de novas tecnologias de processos e novos métodos de gestão;
- Incentivar a extensão como forma de inserir o aluno na realidade vivenciada pela comunidade;
- Potencializar no aluno a capacidade criativa para desenvolver soluções rápidas e simples;

Perfil do Egresso

O Bacharel em Agroindústria é um profissional com sólida formação humanista, ética, crítica, reflexiva, gerencial, técnica e científica, que o capacita a internalizar valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional. Tem uma visão sistêmica da problemática agroindustrial, buscando soluções em respeito aos aspectos sociais, culturais, econômicos, tecnológicos e ambientais, no âmbito local, regional, nacional e internacional. Pode aplicar, adaptar e gerar conhecimentos em agropecuária, ciência e tecnologia de alimentos e métodos de gestão, tendo visão empreendedora e administrativa frente às organizações ou entidades voltadas principalmente para produção de alimentos. Atua em consonância com as demandas mundiais, nacionais e regionais das organizações, analisando criticamente, antecipando e promovendo suas transformações, podendo ampliar seus conhecimentos de forma independente e inovadora.

Competências, Atitudes e Habilidades

O Currículo do curso de Agroindústria deverá dar condições a seus egressos para:

- Acompanhar, orientar e supervisionar toda cadeia de produção de alimentos, incluindo: produção, seleção e tratamento da matéria-prima, processamento, conservação, controle de qualidade, armazenamento, distribuição e comercialização;
- Sugerir e adotar medidas que melhorem e mantenham a qualidade, produtividade e competitividade da produção agroindustrial de alimentos;
- Planejar e desenvolver processos de produção agroindustrial de alimentos
- Avaliar, conduzir e executar processos de abertura de unidades agroindustriais de alimentos;
- Empreender a formação de unidades agroindustriais de alimentos;
- Comunicar-se eficientemente nas formas oral, escrita e gráfica;
- Interpretar a realidade das organizações;
- Adaptar diferentes cenários e adotar conceitos modernos de gestão e novas tecnologias;
- Utilizar raciocínios lógico, crítico e analítico, operando com valores e formulações matemáticas e estabelecendo relações formais e causais entre fenômenos;
- Atuar de forma participativa e em equipe;
- Ter compromisso com a ética, a cidadania, a questão ambiental e a qualidade de vida;
- Buscar continuamente a informação e aprender através de seu próprio esforço.

COMPOSIÇÃO CURRICULAR *Curso de Graduação em Agroindústria*

1. Conteúdos Básicos Profissionais

1.1 Disciplinas Profissionais de Fundamentação

a) Linguagens e Códigos

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Introdução à Informática	45	03	
Redação Técnica	60	04	
Desenho Técnico	45	03	
Total	150	10	

b) Fundamentos das Ciências Exatas e da Natureza

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Metodologia Científica e Pesquisa Aplicada	30	02	
Matemática	60	04	
Química Geral e Analítica	60	04	
Química Orgânica	60	04	
Físico-química	45	03	
Total	255	17	

c) Princípios da Administração e Economia

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Estruturas Agroindustriais	30	02	
Comercialização dos Produtos Agroalimentares	30	02	
Gestão da Produção	60	04	Estruturas Agroindustriais Comerc. dos Produtos Agroalimentares
Gestão da Qualidade	60	04	Estruturas Agroindustriais Comerc. dos Produtos Agroalimentares
Gestão Financeira	60	04	Matemática
Contabilidade de Custo	60	04	Matemática
Total	300	20	

d) Ciências do Ambiente

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
-----------	----	----	----------------

Ciências do Ambiente	30	02	
Total	30	02	

e) Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania	30	02	
Filosofia e Ética Profissional	60	04	Redação Técnica HCSC
Total	90	06	

1.2. Disciplinas Profissionais de Aprofundamento

a) Estrutura de Cadeias Produtivas e Produção Agropecuária

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Cadeias Produtivas I (aves, suínos)	45	03	Estruturas Agroindustriais
Cadeias Produtivas II (bovinos, caprinos-ovinos)	60	04	Estruturas Agroindustriais
Cadeias Produtivas III (frutas e hortaliças)	45	03	Estruturas Agroindustriais
Cadeias Produtivas IV (cereais, fibrosas, oleaginosas, cana-de-açúcar)	60	04	Estruturas Agroindustriais
Total	210	14	

b) Fundamentos Técnicos e Científicos para Processamento de Alimentos

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Química e Bioquímica Aplicada a Alimentos	60	04	Química Geral e Analítica Química Orgânica
Ciência e Tecnologia de Alimentos	75	05	Química Geral e Analítica Biologia Geral
Microbiologia de Alimentos	90	06	Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Operações Unitárias	60	04	Físico-química Desenho Técnico
Total	285	19	

c) Tecnologia de Alimentos

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Tecnologia de Pescados e Derivados	75	05	Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Tecnologia de Leite e Derivados	90	06	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Tecnologia de Carne e Derivados	75	05	Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	75	05	Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Tecnologia de Cereais e Panificação	75	05	Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Tecnologia de Cana-de-Açúcar e Derivados	75	05	Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Total	465	31	

d) Gerencia da Produção

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
-----------	----	----	----------------

Planejamento e Projeto Agroindustrial	75	05	Contabilidade de Custo Marketing Agro.
Distribuição e Logística	45	03	Estruturas Agroindustriais Comerc. dos Produtos Agroalimentares
Marketing Estratégico Agroindustrial	60	04	Comerc. dos Produtos Agroalimentares
Total	180	12	

1.3 Estágio Supervisionado

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Estágio Supervisionado I (Circular entre os setores de produção do CFT para contextualização – o único estágio do Curso realizado no âmbito da instituição)	30	02	
Estágio Supervisionado II (Vinculado a um Setor de Produção Animal)	30	02	ES I
Estágio Supervisionado III (Vinculado a um Setor de Produção Agrícola)	30	02	ES I
Estágio Supervisionado IV (Vinculado a um Setor de Processamento de Alimentos)	45	03	ES II ou III
Estágio Supervisionado V (Vinculado a um Setor de Processamento de Alimentos)	45	03	ES II ou III
Estágio Supervisionado VI (Vinculado ao Laboratório de Análises de Alimentos)	60	04	ES IV
Estágio Supervisionado VII (Vinculado à Área de Gestão, podendo ser realizado concomitante com qualquer outro estágio, desde que o setor ofereça condições para estudos nessa área).	60	04	Contabilidade de Custo Gestão da Produção Gestão da Qualidade
TOTAL	300	20	

1.4 Trabalho de Conclusão de Curso

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	120	08	Todas as disciplinas obrigatórias do curso
TOTAL	120	08	

2. Conteúdos Complementares

2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórias

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Estatística	60	04	Matemática
Biologia Geral	60	04	
Fatores da Produção Agropecuária	30	02	
Análise Físico-química de Alimentos	75	05	Matemática Química e Bioq. Aplicada a Alimentos
Análise Sensorial de Alimentos	45	03	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Segurança do Trabalho	30	02	
Secagem de Alimentos	45	03	Ciência e Tecnologia de Alimentos Operações Unitárias
Embalagem e Armazenamento de Alimentos	30	02	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Higiene e Inspeção de Alimentos	30	02	Ciência e Tecnologia de Alimentos
TOTAL	405	27	

2.2 Conteúdos Complementares Optativas

Mínimo de 240 horas, equivalentes a 16 créditos.

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
-----------	----	----	----------------

Cadeia Produtiva de Rações	30	02	Estruturas Agroindustriais Fatores da Produção Agropecuária
Culturas Alternativas	45	03	Estruturas Agroindustriais Fatores da Produção Agropecuária
Criações Alternativas	45	03	Estruturas Agroindustriais Fatores da Produção Agropecuária
Cadeia de Produção do Mel	30	02	Estruturas Agroindustriais Fatores da Produção Agropecuária
Toxicologia de Alimentos	30	02	Química e Bioq. Aplicada a Alimentos
Química do Aroma	30	02	Química e Bioq. Aplicada a Alimentos
Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais	30	02	Química Geral e Analítica Biologia Geral
Tecnologia de Cerveja	60	04	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Empreendedorismo	45	03	
Sociologia Rural	60	04	
Administração Rural	30	02	
Tópicos Especiais em Produção Agropecuária	30	02	
Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos	30	02	
Tópicos Especiais em Gestão do Agronegócio	30	02	
Seminário em Direitos Humanos	30	02	
Seminário em Educação Ambiental	30	02	
Seminário em Educação Especial	30	02	

2.3 Complementares Flexíveis - Mínimo de 540 h/36 créditos

CONTEÚDOS	CH	CR	PRÉ-REQUISITOS
Tópicos Especiais em Agroindústria I - IX*	540	36	
Total	540	36	

* Regulamentados por Portaria do Colegiado do Curso.

Anexo II da Resolução nº 35/2007 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Agroindústria, do Centro de Formação de Tecnólogos – CFT – do Campus III da UFPB.

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período
Matemática 04 cr	Introdução à Informática 03 cr	Ciência do Ambiente 02 cr	Tecnologia de Frutas e hortaliças 05 cr	Tecnologia de Pescados e Derivados 05 cr	Análise Sensorial de Alimentos 03 cr	Planejamento e Projeto Agroindustrial 05 cr	Trabalho Final de Graduação 08 cr
Química Geral e Analítica 04 cr	Físico-Química 03 cr	Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania	Tecnologia de Cereais e Panificação	Tecnologia de Leite e Derivados 06 cr	Gestão da Qualidade 04 cr	Segurança do Trabalho 02 cr	

		a. 02 cr	05 cr				
Química Orgânica 04 cr	Contabilidade de Custo 04 cr	Cadeias Produtivas III 03 cr	Tecnologia de Cana de Açúcar e Derivados 05 cr	Tecnologia de Carne e Derivados 05 cr	Distribuição e Logística 03 cr	Estágio Supervisionado VII 04 cr	
Biologia Geral 04 cr	Cadeias Produtivas I 03 cr	Cadeias Produtivas IV 04 cr	Gestão Financeira 04 cr	Embalagem e Armazenamento de Alimentos 02 cr	Marketing Estratégico Agroindustrial 04 cr	Disciplinas Complementares Optativas e/ou Flexíveis	
Estruturas Agroindustriais 02 cr	Cadeias Produtivas II 04 cr	Química e Bioquímica Aplicada a alimentos 04 cr	Higiene e Inspeção de Alimentos 02 cr	Análise Físico-Química de Alimentos 05 cr	Secagem de Alimentos 03 cr		
Fatores da Produção Agropecuária 02 cr	Ciência e Tecnologia de Alimentos 05 cr	Microbiologia de Alimentos 06 cr	Estatística 04 cr	Gestão da Produção 04 cr	Filosofia e Ética Profissional 04 cr		
Comercialização dos Produtos Agroalimentares 02 cr	Metodologia Científica e Pesquisa Aplicada 02 cr	Operações Unitárias 04 cr	Estágio Supervisionado IV 03 cr	Estágio Supervisionado V 03 cr	Estágio Supervisionado VI 04 cr		
Redação Técnica 04 cr	Desenho Técnico 03 cr	Estágio Supervisionado III 02 cr	Disciplinas Complementares Optativas e/ou Flexíveis	Disciplinas Complementares Optativas e/ou Flexíveis	Disciplinas Complementares Optativas e/ou Flexíveis		
Estágio Supervisionado I 02 cr	Estágio Supervisionado II 02 cr	Disciplinas Complementares Optativas e/ou Flexíveis					

Disciplinas Complementares Optativas e/ou Flexíveis	Disciplinas Complementares Optativas e/ou Flexíveis						
--	--	--	--	--	--	--	--

Fluxograma de Agroindústria

Total de Créditos das Disciplinas Complementares Optativas: 16 cr (240 h)

Total de Créditos das Disciplinas Complementares Flexíveis: 36 cr (540 h)

Total Geral de créditos das Disciplinas do Curso: 238 cr (3.570 h)