

## **RESOLUÇÃO Nº 075/2004 – CONSUNI**

Aprova a departamentalização do Centro Educacional do Oeste – CEO da Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC.

O Presidente do Conselho Universitário - CONSUNI da Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, no uso de suas atribuições, considerando a deliberação do Plenário relativa ao Processo nº 986/046, tomada em sessão de 11 de novembro de 2004,

### **R E S O L V E:**

Art. 1º - Fica aprovada a departamentalização do Centro Educacional do Oeste – CEO da Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, que passa a ter os seguintes Departamentos e disciplinas neles alocadas:

- | I. | Departamento | de  | Produção | Animal: |
|----|--------------|---|----------|---------|
| a. | Disciplinas: |   |          |         |
|    | 1.           | Administração Rural   |          |         |
|    | 2.           | Anatomia e Fisiologia da Reprodução de Aves                         |          |         |
|    | 3.           | Anatomia e Fisiologia da Reprodução de Mamíferos                    |          |         |
|    | 4.           | Anatomia e Fisiologia de Monogástricos                              |          |         |
|    | 5.           | Anatomia e Fisiologia de Poligástricos                              |          |         |
|    | 6.           | Apicultura Ecologicamente Sustentável                               |          |         |
|    | 7.           | Aqüicultura, Piscicultura e Ranicultura Ecologicamente Sustentáveis |          |         |
|    | 8.           | Avaliação e Tipificação de Carcaças                                 |          |         |
|    | 9.           | Avicultura Ecologicamente Sustentável                               |          |         |
|    | 10.          | Bioclimatologia e Ambiência em Zootecnia                            |          |         |
|    | 11.          | Bioestatística  |          |         |
|    | 12.          | Bioquímica para Produção Animal                                     |          |         |
|    | 13.          | Biotécnicas de Reprodução Animal                                    |          |         |
|    | 14.          | Bovinocultura de Corte Ecologicamente Sustentável                   |          |         |
|    | 15.          | Bovinocultura de Leite Ecologicamente Sustentável                   |          |         |
|    | 16.          | Climatologia Agrícola   |          |         |
|    | 17.          | Computação na Produção Animal                                       |          |         |
|    | 18.          | Comunicação e Extensão Rural  |          |         |
|    | 19.          | Construções e Instalações Rurais                                    |          |         |
|    | 20.          | Cunicultura e Chinchilicultura                                      |          |         |
|    | 21.          | Ecologia  |          |         |
|    | 22.          | Educação Física Curricular I  |          |         |
|    | 23.          | Educação Física Curricular II                                       |          |         |
|    | 24.          | Equinocultura   |          |         |
|    | 25.          | Estágio Supervisionado de Conclusão de Curso                        |          |         |
|    | 26.          | Estatística Básica  |          |         |
|    | 27.          | Etologia  |          |         |
|    | 28.          | Exterior e Julgamento de Animais Zootécnicos                        |          |         |
|    | 29.          | Forragicultura  |          |         |
|    | 30.          | Fundamentos de Física   |          |         |
|    | 31.          | Fundamentos de Topografia e Desenho Técnico                         |          |         |
|    | 32.          | Fundamentos em Desenvolvimento Rural Sustentável                    |          |         |
|    | 33.          | Genética Aplicada à Zootecnia                                       |          |         |
|    | 34.          | Higiene e Profilaxia na Zootecnia                                   |          |         |
|    | 35.          | Iniciação à Zootecnia e Práticas Zootécnicas                        |          |         |
|    | 36.          | Introdução à Ciência do Solo  |          |         |
|    | 37.          | Introdução à Computação   |          |         |
|    | 38.          | Manejo e Conservação de Solos e Recursos Hídricos                   |          |         |

39. Manejo Sustentável de Pastagens
40. Máquinas e Mecanização Agrícola
41. Matemática Aplicada à Zootecnia
42. Melhoramento de Espécies Zootécnicas
43. Microbiologia e Imunologia Aplicadas à Zootecnia
44. Morfofisiologia na Zootecnia
45. Morfofisiologia Vegetal
46. Nutrição de Monogástricos
47. Nutrição de Poligástricos
48. Ovinocultura e Caprinocultura Ecologicamente Sustentáveis
49. Parasitologia Animal
50. Planejamento e Elaboração de Projetos Agropecuários Ecologicamente Sustentáveis
51. Princípios do Melhoramento Animal
52. Produção Zootécnica de Monogástricos
53. Produção Zootécnica de Poligástricos
54. Química Geral e Analítica
55. Rações para Monogástricos
56. Rações para Poligástricos
57. Socioeconomia Rural
58. Suinocultura Ecologicamente Sustentável
59. Tecnologia de Produtos de Origem Animal
60. Alimentos Alternativos e Aditivos na Alimentação Animal
61. Alternativas de Energia Rural
62. Análise e Avaliação de Alimentos
63. Animais Silvestres e Exóticos
64. Aves de Importância Zootécnica
65. Biotecnologia
66. Ciência da Carne
67. Eco-turismo Agropecuário
68. Estágio de Vivência
69. Fitoterapias na Produção Animal Sustentável
70. Gestão Empresarial e Agronegócios
71. Informática na Zootecnia
72. Introdução à Gestão Ambiental Associada aos Processos Produtivos
73. Introdução à Metodologia Científica
74. Introdução às Ciências Humanas e Sociais
75. Legislação Agrária, Ambiental e Cidadania
76. Língua Estrangeira –Espanhol
77. Língua Estrangeira -Inglês
78. Máquinas Agrícolas Especiais
79. Mecanização na Produção Sustentável
80. Plantas Tóxicas e Invasoras
81. Produção de Sementes e Derivados Agrícolas
82. Química Orgânica
83. Simulação de Dados em Melhoramento Animal
84. Sistemas de Comercialização Agrícola e Cooperativismo
85. Tópicos Especiais em Avicultura de Corte Ecologicamente Sustentável
86. Tópicos Especiais em Bovinocultura de Corte Ecologicamente Sustentável
87. Tópicos Especiais em Bovinocultura de Leite Ecologicamente Sustentável
88. Tópicos Especiais em Suinocultura Ecologicamente Sustentável

II. Departamento de Enfermagem:

a. Disciplinas:

1. Administração em Serviços de Saúde I
2. Administração em Serviços de Saúde II
3. Administração em Serviços de Saúde III
4. Anatomia e Fisiologia I
5. Anatomia e Fisiologia II
6. Anatomia e Fisiologia III
7. Antropologia Filosófica
8. Bioestatística I
9. Bioestatística II
10. Bioestatística III
11. Biofísica
12. Biologia Celular Básica e Genética Humana
13. Bioquímica I
14. Bioquímica II
15. Didática Aplicada à Enfermagem
16. Educação Física Curricular I
17. Educação Física Curricular II
18. Embriologia
19. Enfermagem Hospitalar I
20. Enfermagem Hospitalar II
21. Enfermagem Hospitalar III
22. Epidemiologia I
23. Epidemiologia II
24. Epidemiologia III
25. Epidemiologia IV
26. Epidemiologia V
27. Epidemiologia VI
28. Epidemiologia VII
29. Epidemiologia VIII
30. Ética e Exercício Profissional
31. Farmacologia I
32. Farmacologia II
33. Filosofia
34. Fundamentos de Enfermagem I
35. Fundamentos de Enfermagem II
36. Histologia
37. Informática
38. Metodologia da Pesquisa
39. Microbiologia e Imunologia I
40. Microbiologia e Imunologia II
41. Nutrição
42. Parasitologia I
43. Parasitologia II
44. Patologia I
45. Patologia II
46. Português
47. Prática Natural em Saúde
48. Primeiros Socorros
49. Psicologia Aplicada à Enfermagem
50. Saúde Comunitária I
51. Saúde Comunitária II
52. Saúde Comunitária III
53. Saúde Comunitária IV
54. Saúde Comunitária V
55. Saúde Comunitária VI
56. Saúde Comunitária VII
57. Saúde Comunitária VIII
58. Saúde Mental I
59. Saúde Mental II
60. Sistema de Informação em Saúde I

61. Sistema de Informação em Saúde II
62. Sociologia I
63. Sociologia II
64. Trabalho de Conclusão de Curso
65. Abordagem com Pessoas Especiais
66. Doenças Emergentes e Reemergentes
67. Doenças Sexualmente Transmissíveis
68. Epi-Info
69. Espanhol
70. Ética
71. Feridas e Queimaduras
72. Geriatria
73. Infecção Hospitalar e Biossegurança
74. Intoxicações Exógenas
75. Investigação de Surto
76. Métodos e Técnicas em Imunização
77. Oratória
78. Organização e Método de Trabalho em Unidade de Saúde da Família
79. Processo Pedagógico
80. Urgência e Emergência
81. Vigilância Epidemiológica do HIV e Aids
82. Vigilância Sanitária

III. Departamento de Engenharia de Alimentos:

a. Disciplinas:

1. Análise de Alimentos A
2. Análise Sensorial
3. Biologia Celular
4. Bioquímica
5. Bioquímica de Alimentos
6. Cálculo Integral e Diferencial A
7. Cálculo Integral e Diferencial B
8. Cálculo Integral e Diferencial C
9. Cálculo Numérico
10. Ciências Ambientais
11. Ciências dos Materiais
12. Comunicação e Expressão
13. Educação Física Curricular I
14. Educação Física Curricular II
15. Eletrotécnica
16. Embalagens
17. Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente
18. Engenharia do Produto
19. Estágio Curricular
20. Estatística
21. Expressão Gráfica
22. Fenômenos de Transportes A
23. Fenômenos de Transportes B
24. Física Geral e Experimental A
25. Física Geral e Experimental B
26. Físico-Química A
27. Físico-Química B
28. Geometria Analítica e Álgebra Linear
29. Gestão da Qualidade
30. Higiene, Legislação e Segurança Alimentar
31. Introdução à Administração

32. Introdução à Engenharia de Alimentos
33. Introdução ao Processamento de Dados
34. Matérias-Primas Agropecuárias
35. Metodologia Científica
36. Microbiologia Básica
37. Microbiologia de Alimentos A
38. Noções Gerais de Economia
39. Nutrição
40. Operações Unitárias A
41. Operações Unitárias B
42. Operações Unitárias C
43. Organização e Administração Industrial
44. Princípios de Engenharia de Alimentos
45. Processamento de Alimentos
46. Processos de Refrigeração
47. Projetos Industriais
48. Química Analítica
49. Química de Alimentos A
50. Química de Alimentos B
51. Química Geral Inorgânica
52. Química Orgânica A
53. Química Orgânica B
54. Relações Humanas
55. Sociologia
56. Tecnologia de Carnes e Derivados
57. Tecnologia de Fermentações
58. Tecnologia de Frutas e Hortaliças
59. Trabalho de Conclusão de Curso
60. Análise de Alimentos B
61. Análise e Simulação de Processos
62. Desenvolvimento de Novos Produtos
63. Desidratação de Alimentos
64. Engenharia Bioquímica
65. Microbiologia de Alimentos B
66. Nutrição e Processamento de Alimentos
67. Serviços de Alimentação
68. Tecnologia de Bebidas
69. Tecnologia de Cereais e Derivados
70. Tecnologia de Leite e Derivados
71. Tecnologia de Produtos Açucarados
72. Toxicologia de Alimentos
73. Tratamento de Resíduos Industriais

Art 2º - Esta Resolução entra em vigor nesta data

Art 3º - Ficam revogadas as disposições em contrário

Florianópolis, 11 de novembro de 2004

Profº  
Presidente

Anselmo

Fábio

de

Moraes