

## **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.	Eqüinocultura			
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