

BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

| |
|--------------------------------|
| Matriz Curricular |
| Engenharia de Alimentos |

| Períodos | Disciplinas | Número de aulas semanais da disciplina | | Carga Horária | | Pré-requisitos |
|-------------------|---|--|-----------|---------------|---------------|-----------------------------------|
| | | Teórica | Práticas | h/a | horas | |
| 1º Período | Português Instrumental | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Cálculo Diferencial e Integral I | 6 | - | 120 | 100 | - |
| | Química Geral | 3 | 1 | 80 | 66,66 | - |
| | Métodos e Técnicas de Estudo e Pesquisa | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Geometria Analítica e Álgebra Linear | 4 | - | 80 | 66,66 | - |
| | Introdução a Informática | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Introdução à Engenharia de Alimentos | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | SUB TOTAL | 21 | 01 | 440 | 366,66 | |
| 2º Período | Cálculo Diferencial e Integral II | 4 | - | 80 | 66,66 | Cálculo Diferencial e Integral I |
| | Física I | 3 | 1 | 80 | 66,66 | Cálculo Diferencial e Integral I |
| | Representação Gráfica | 1 | 2 | 60 | 50 | - |
| | Microbiologia Geral | 2 | 2 | 80 | 66,66 | - |
| | Segurança do Trabalho | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Química Orgânica | 4 | 2 | 120 | 100 | Química Geral |
| | SUB TOTAL | 16 | 07 | 460 | 383,33 | |
| 3º Período | Física II | 3 | 1 | 80 | 66,66 | Cálculo Diferencial e Integral II |
| | Cálculo Diferencial e Integral III | 4 | - | 80 | 66,66 | Cálculo Diferencial e Integral II |
| | Introdução a Economia | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Físico-Química | 4 | 2 | 120 | 100 | Química Geral |
| | Química Analítica | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Química Geral |
| | Microbiologia de Alimentos | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Microbiologia Geral |
| | | SUB TOLTAL | 17 | 07 | 480 | 400 |
| 4º Período | Cálculo Diferencial e Integral IV | 4 | - | 80 | 66,66 | Cálculo Diferencial e Integral I |
| | Estatística | 4 | - | 80 | 66,66 | - |
| | Empreendedorismo | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Ciência e Mecânica dos Materiais | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Bioquímica | 3 | 1 | 80 | 66,66 | Química Orgânica |
| | Química Analítica Instrumental | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Química Analítica |
| | Termodinâmica | 3 | - | 60 | 50 | Física II |
| | SUB TOTAL | 20 | 3 | 460 | 383,33 | |

| | | | | | | |
|-------------------|---|-----------|-----------|------------|---------------|---|
| 5º Período | Fenômenos de Transporte I | 4 | - | 80 | 66,66 | Cálculo Diferencial e Integral IV |
| | Eletricidade Aplicada | 2 | - | 40 | 33,33 | Física II |
| | Fenômenos de Transporte II | 4 | - | 80 | 66,66 | Físico-Química |
| | Matérias Primas Alimentícias | 4 | | 80 | 66,66 | - |
| | Química de Alimentos I | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Bioquímica |
| | Estatística Experimental | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Estatística |
| | Nutrição Aplicada a Tecnologia de Alimentos | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | SUB TOTAL | 20 | 4 | 480 | 400 | |
| 6º Período | Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos | 3 | - | 60 | 50 | Microbiologia de alimentos |
| | Tecnologia de Álcool e Açúcar | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Fenômenos de Transporte II |
| | Química de Alimentos II | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Bioquímica |
| | Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I | 4 | - | 80 | 66,66 | Fenômenos de Transporte I |
| | Análise de Alimentos | 2 | 4 | 120 | 100 | Química Analítica |
| | Princípios de Conservação de Alimentos | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Microbiologia de Alimentos |
| | SUB TOTAL | 15 | 10 | 500 | 416,66 | |
| 7º Período | Laboratório de Fenômenos de Transporte | | 4 | 80 | 66,66 | Fenômenos de Transporte I e II |
| | Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II | 4 | - | 80 | 66,66 | Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I |
| | Processamento de Pescado | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Bioquímica |
| | Processamento de Carnes e Derivados | 2 | 4 | 120 | 100 | Bioquímica |
| | Bioengenharia | 2 | 4 | 120 | 100 | Cálculo Diferencial e Integral I, Microbiologia Geral |
| | SUB TOTAL | 10 | 14 | 480 | 400 | |
| 8º Período | Processamento de Vegetais | 2 | 4 | 120 | 100 | Matérias Primas Alimentícias |
| | Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III | 4 | - | 80 | 66,66 | Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II |
| | Gestão de Qualidade na Indústria de Alimentos | 2 | - | 40 | 33,33 | Higienização na Indústria de Alimentos |
| | Planejamento e Projeto na Indústria de Alimentos | 1 | 3 | 80 | 66,66 | Processamento de Carnes e Derivados |
| | Tecnologia de Massas e Panificação | 2 | 4 | 120 | 100 | Química de Alimentos I |
| | Análise Sensorial | 2 | 2 | 80 | 66,66 | - |
| | SUB TOTAL | 13 | 13 | 520 | 433,33 | |
| 9º Período | Sociologia e Extensão Rural | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Processamento de Leite e Derivados | 2 | 4 | 120 | 100 | Matérias Primas |

| | | | | | | |
|--------------------|--|-----------|----------|------------|---------------|-----------------------------------|
| | | | | | | Alimentícias |
| | Desenvolvimento de Novos Produtos | 4 | - | 80 | 66,66 | Análise de Alimentos |
| | Refrigeração na Indústria de Alimentos | 1 | 2 | 60 | 50 | Fenômenos de Transporte II |
| | Embalagem para Alimentos | 3 | 1 | 80 | 66,66 | Ciência e Mecânica de Materiais |
| | Secagem e Armazenamento de Grãos | 2 | 2 | 80 | 66,66 | - |
| | SUB TOTAL | 14 | 9 | 460 | 383,33 | |
| 10º Período | Produção e Gestão do Conhecimento | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Tratamento de Resíduos e Meio Ambiente | 2 | - | 40 | 33,33 | - |
| | Tecnologia de Óleos e Gorduras | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Matérias Primas Alimentícias |
| | Simulação de Processos de Indústria de Alimentos | 2 | 2 | 80 | 66,66 | Cálculo Diferencial e Integral IV |
| | Trabalho de Conclusão de Curso | - | - | 96 | 80 | Estar cursando o 10º Período |
| | Estágio Supervisionado | - | - | 240 | 200 | Ter cursado 90% da Carga Horária |
| | SUB TOTAL | 8 | 4 | 576 | 480 | |

| Quadro resumo da integralização curricular | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------|
| Item | Carga Horária h/a (módulo 50') | Carga Horária h/r |
| Total de disciplinas obrigatórias | 4520 | 3.766,66 |
| Trabalho de Conclusão de Curso | 96 | 80 |
| Estágio Supervisionado | 240 (mínimo) | 200 |
| Carga Horária Total | 4856 | 4046,66 |