



## Curso de Engenharia de Alimentos – Bacharelado – Câmpus de Palmas

GRADE CURRICULAR - RESOLUÇÃO Nº 46, DE 15 DE JUNHO DE 2022 – CONSEPE/UFT - Dispõe sobre a atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Engenharia de Alimentos, Câmpus de Palmas, aprovado pela Resolução Consepe nº 19/2008.

Período	Componente Curricular	Créditos	CH teórica (h)	CH prática (h)	CH extensão (h)	CH total (h)	Pré-requisito
1	Pré-Cálculo	4	60	---	---	60	---
	Metodologia Científica e Tecnológica	4	60	---	---	60	---
	Ciências do Ambiente	4	60	---	---	60	---
	Química Geral	4	30	30	---	60	---
	Introdução a Microbiologia	4	30	30	---	60	---
	Formação e Atuação do Engenheiro de Alimentos	4	60	---	---	60	---
	<b>Total</b>		<b>24</b>	<b>300</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>360</b>
2	Álgebra Linear e Geometria Analítica	4	60	---	---	60	Pré-Cálculo
	Cálculo I	4	60	---	---	60	Pré-Cálculo
	Algoritmos e Programação	4	30	30	---	60	
	Química Orgânica	4	60	---	---	60	Química Geral
	Expressão Gráfica	4	60	---	---	60	---

	Introdução a Prática Extensionista	4	---	---	60	60	---
	Total	24	270	30	60	360	----
3	Cálculo II	4	60	---	---	60	Cálculo I
	Física I	4	60	---	---	60	Cálculo I
	Química Analítica	4	60	---	---	60	Química Geral
	Bioquímica	4	60	---	---	60	Química Orgânica
	Microbiologia de Alimentos	4	30	30	---	60	Introdução a Microbiologia
	Estatística Experimental	4	60	---	---	60	Pré-Cálculo
	Total	24	330	30	0	360	----
4	Cálculo III	4	60	---	---	60	Cálculo II
	Física II	4	60	---	---	60	Física I
	Laboratório de Química Analítica	4	---	60	---	60	Química Analítica
	Termodinâmica I	4	60	---	---	60	Cálculo I
	Práticas Extensionistas I	8	---	---	120	120	---
	Total	24	180	60	120	360	----
5	Cálculo Numérico	4	60	---	---	60	Cálculo III
	Física III	4	60	---	---	60	Física I
	Fenômenos de Transporte I	4	60	---	---	60	Cálculo II, Física II
	Fundamentos da Engenharia de Alimentos	4	60	---	---	60	Termodinâmica I
	Química de Alimentos	4	60	---	---	60	Bioquímica
	Engenharia Bioquímica	4	60	---	---	60	Microbiologia de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos.
	Total	24	360	---	---	360	----

6	Operações Unitárias I	4	60	---	---	60	Fundamentos da Engenharia de Alimentos, Fenômenos de Transporte I
	Laboratório de Física	2	---	30	---	30	Física I
	Fenômenos de Transporte II	4	60	---	---	60	Fenômenos de Transporte I
	Termodinâmica II	4	60	---	---	60	Termodinâmica I
	Matérias-Primas Alimentícias	4	60	---	---	60	Química de Alimentos
	Análise de Alimentos	4	30	30	---	60	Química de Alimentos, Laboratório de Química Analítica
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>270</b>	<b>60</b>	<b>---</b>	<b>330</b>	<b>----</b>
7	Operações Unitárias II	4	60	---	---	60	Fundamentos da Engenharia de Alimentos, Fenômenos de Transporte II
	Mecânica e Ciência dos Materiais	4	60	---	---	60	Química Geral, Física I
	Empreendedorismo	4	60	---	---	60	
	Conservação de Alimentos	4	60	---	---	60	Química de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Termodinâmica II
	Práticas Extensionistas II	7	---	---	105	105	---
	<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>345</b>	<b>----</b>

8	Operações Unitárias III	4	60	---	---	60	Fundamentos da Engenharia de Alimentos, Fenômenos de Transporte II.
	Tecnologia de Alimentos	4	30	30	---	60	Fundamentos da Engenharia de Alimentos, Conservação de Alimentos.
	Análise Sensorial de Alimentos	4	30	30	---	60	Estatística Experimental, Conservação de Alimentos.
	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	30	---	---	30	Conservação de Alimentos, Metodologia Científica e Tecnológica, Estatística Experimental, Operações Unitárias II
	Nutrição	4	60	---	---	60	Bioquímica, Química de Alimentos.
	Práticas Extensionistas III	7	---	---	105	105	---
	Total	25	210	60	105	375	----

9	Laboratório de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	4	---	60	---	60	Fenômenos de Transporte II, Operações Unitárias I, Operações Unitárias II, Operações Unitárias III
	Gerenciamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	4	60	---	---	60	Introdução a Microbiologia, Operações Unitárias I.
	Projetos da Indústria de Alimentos I	4	30	30	---	60	Expressão Gráfica. Física III, Empreendedorismo, Operações Unitárias II e III.
	Embalagens de Alimentos	4	30	30	---	60	Mecânica e Ciência dos Materiais, Química de Alimentos.
	Optativa I	4	60	---	---	60	----
	Estágio Curricular Obrigatório	11	30	135	---	165	Conservação de Alimentos, Metodologia Científica e Tecnológica, Estatística Experimental, Operações Unitárias II
	<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>210</b>	<b>255</b>	<b>---</b>	<b>465</b>	<b>----</b>
	10	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4	60	---	---	60

	Higiene e Legislação de Alimentos	4	60	---	---	60	Microbiologia de Alimentos
	Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios	4	30	30	---	60	Conservação de Alimentos, Análise Sensorial.
	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	30	--	---	30	Trabalho de Conclusão de Curso I
	Projetos da Indústria de Alimentos II	4	30	30	---	60	Projetos da Indústria de Alimentos I
	Optativa II	4	60	---	---	60	-----
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>270</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>330</b>	<b>----</b>
	Atividades Complementares	5	0	0	0	75	----
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>248</b>	<b>2640</b>	<b>615</b>	<b>390</b>	<b>3720</b>	<b>----</b>

<b>Composição da Carga Horária</b>	<b>CH Total</b>
Teórica	<b>2640</b>
Prática	<b>615</b>
Extensão	<b>390</b>
Atividades complementares	<b>75</b>
<b>Total do curso em CH</b>	<b>3720</b>
<b>Total do curso em créditos</b>	<b>248</b>