

Tabela 1. Estrutura Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos

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	---
	Total	24	300	60	0	360	----
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
	Total	22	270	60	---	330	----
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	---
	Total	23	240	0	105	345	----
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
	Total	31	210	255	---	465	----
10	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4	60	---	---	60	Conservação de Alimentos.
	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	-----
	Total	22	270	60	0	330	----
	Atividades Complementares	5	0	0	0	75	----
	Carga Horária Total	248	2640	615	390	3720	----

Tabela 2. Disciplinas optativas

Disciplinas OPTATIVAS	Créditos	CH Total	Pré-Requisito
Marketing	4	60	
Administração de Varejo e Serviços	4	60	
Pesquisa Operacional	4	60	
Cadeias Produtivas	4	60	Matérias-Primas Alimentícias
Desidratação de Alimentos	4	60	Operações Unitárias II
Tecnologia de Bebidas	4	60	Engenharia Bioquímica
Toxicologia de Alimentos	4	60	Nutrição, Microbiologia de Alimentos
Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos e Bebidas	4	60	Microbiologia de Alimentos
Microbiologia preditiva	4	60	Microbiologia de Alimentos, Estatística Experimental
Libras	4	60	
Tópicos Avançados em Engenharia de Alimentos	4	60	