

Figura 6. Diagrama da estrutura curricular do curso de Engenharia de Alimentos.

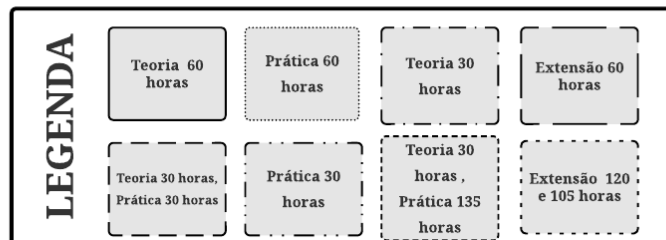
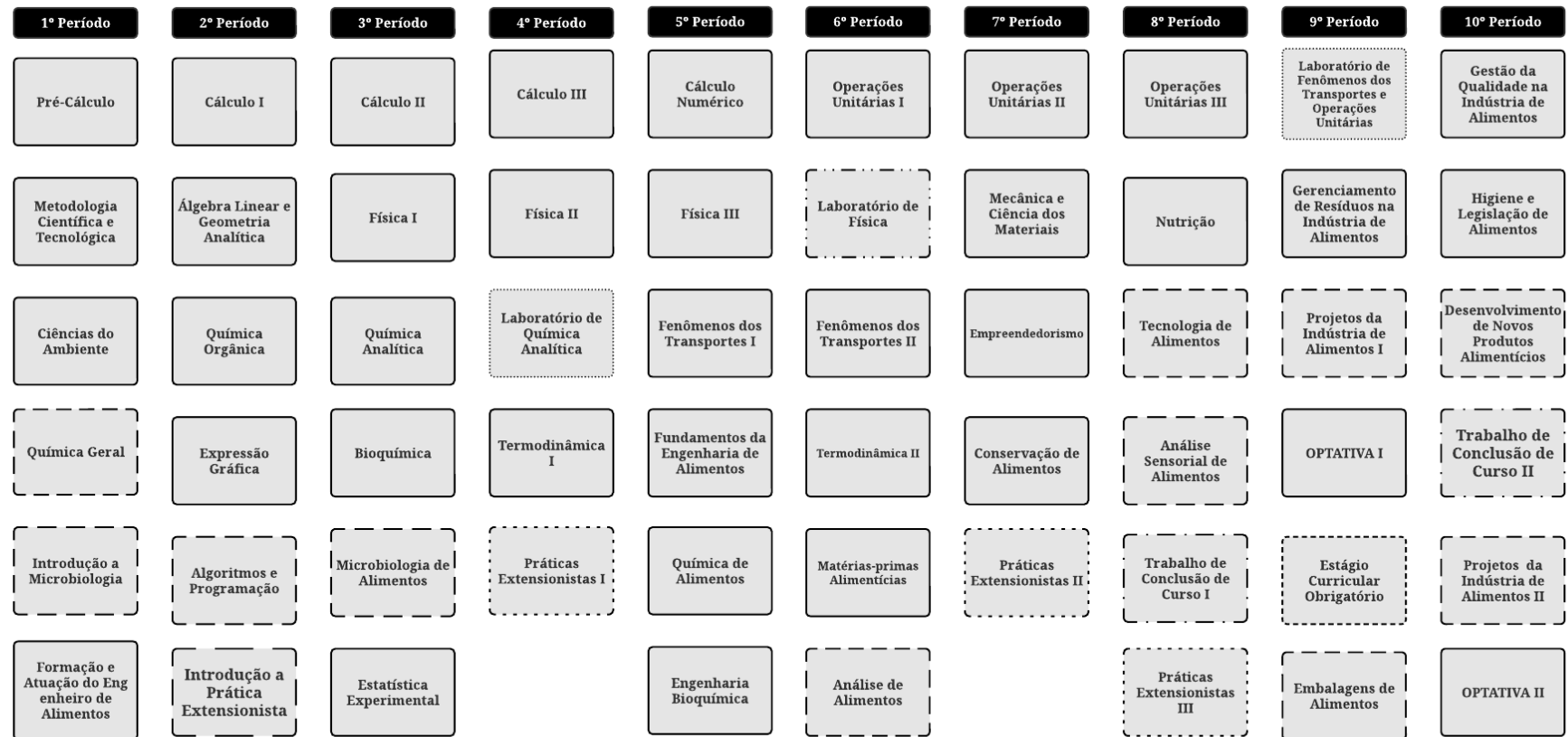


Tabela 1. Estrutura Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos

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	

Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos
Tecnologia de Produtos de Origem Animal I	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos
Tecnologia de Produtos de Origem Animal II	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos

Tabela 3. Composição da carga horária

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