

ESTRUTURA CURRICULAR
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – PERÍODO INTEGRAL

1º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Álgebra Linear e Geometria Analítica	4-0	60
Biologia (Microbiologia)	1-2	45
Cálculo Diferencial e Integral I	4-0	60
Física Geral e Experimental I	2-2	60
Introdução à Computação	2-0	30
Introdução à Redação Técnica	2-0	30
Princípios de Tecnologia I	2-0	30
Química Analítica Qualitativa	2-2	60
Química Geral e Experimental I	2-2	60
TOTAL	21-8	435

2º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Cálculo Diferencial e Integral II	4-0	60
Ciências do Ambiente	2-0	30
Física Geral e Experimental II	2-2	60
Introdução à Sociologia e Comportamento Humano	2-0	30
Princípios de Tecnologia II	2-0	30
Projeto Integrado I	0-1	15
Química Analítica Quantitativa	2-2	60
Química Geral e Experimental II	2-2	60
Química Orgânica I	1-2	45
TOTAL	17-9	390

3º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Bioquímica Geral I	2-2	60
Cálculo Diferencial e Integral III	4-0	60
Desenho Técnico I	0-2	30
Física Geral e Experimental III	2-2	30
Físico-Química I	2-2	60
Fundamentos de Eng. de Alimentos I	2-0	30
Mecânica de Sólidos I	2-0	30
Microbiologia de Alimentos Básica I	1-2	45
Princípios de Economia	2-0	30
Projeto Integrado II	0-1	15
Química Orgânica II	1-2	45
TOTAL	18-13	465

4º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Bioquímica Geral II	2-2	60
Cálculo Diferencial e Integral IV	4-0	60
Cálculo Numérico	3-0	45
Desenho Técnico II	0-2	30
Estatística Experimental	4-0	60
Físico-Química II	3-0	45
Fundamentos de Administração em Sistemas Agro- alimentares	2-0	30
Fundamentos de Eng. de Alimentos II	2-0	30
Mecânica dos Sólidos II	2-0	30
Microbiologia de Alimentos Básica II	1-2	45
Projeto Integrado III	0-1	15
TOTAL	23-7	450

5º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Análise de Alimentos I	1-2	45
Bioquímica de Alimentos I	2-2	60
Eletrotécnica	2-0	30
Fenômeno dos Transporte I	4-0	60
Fundamentos de Marketing e os Sistemas Agroalimentares	2-0	30
Legislação e Registro de Alimentos	2-0	30
Matérias Primas Alimentícias I	1-2	45
Microbiologia de Alimentos	3-2	75
Nutrição e Processamento de Alimentos	3-0	45
Transformações Químicas dos Processos I	1-2	45
TOTAL	21-10	465

6º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Análise de Alimentos II	1-2	45
Análise Sensorial	1-2	45
Bioquímica de Alimentos II	2-2	60
Empreendedorismo e o Engenheiro de Alimentos	2-0	30
Fenômeno de Transporte II	3-0	45
Higiene na Indústria de Alimentos	4-0	60
Matérias Primas Alimentícias II	1-2	45
Termodinâmica Aplicada	2-1	45
Transformações Químicas dos Processos II	1-2	45
TOTAL	17-11	420

7º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Bioengenharia I	2-1	45
Controle de Qualidade I	3-0	45
Desenvolvimento de Novos Produtos	2-0	30
Fenômeno dos Transporte III	3-0	45
Indústria e Processamento de Carnes I	1-2	45
Indústria e Processamento de Hortifrutícolas	1-2	45
Indústria e Processamento de Lácteos I	1-2	45
Indústria e Processamento de Panificação I	1-2	45
Indústria Sucroalcooleira	2-0	30
Operações Unitárias I	4-0	60
Projetos de Indústrias de Alimentos e Instrumentação I	4-0	60
TOTAL	24-9	495

8º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Bioengenharia II	2-1	45
Controle de Qualidade II	3-0	45
Indústria e Negócio Global de Sucos	2-0	30
Indústria e Processamento de Carnes II	1-2	45
Indústria e Processamento de Lácteos II	1-2	45
Indústria e Processamento de Panificação II	1-2	45
Operações Unitárias II	4-0	60
Plano de Negócios de Indústrias de Alimentos I	3-0	45
Projeto de Indústria de Alimentos e Instrumentação II	4-0	60
Refrigeração na Indústria de Alimentos	3-0	45
TOTAL	24-7	465

9º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Análise, Simulação e Controle de Processos e Automação.	4-0	60
Gestão na Indústria de Alimentos	3-0	45
Operações Unitárias III	7-0	105
Plano de Negócios de Indústrias de Alimentos II	3-0	45
Sistemas de Embalagem	3-2	75
Tratamento de Resíduos Industriais	4-0	60
TOTAL	24-2	390

10º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Estagio Supervisionado	-	160
Estágio Voluntário Profissional	-	8
Trabalho de Conclusão do Curso	-	15

Resumo da carga horária geral do curso:

Conteúdos Básicos	1.548 h/a	1.290 h/r
Conteúdos Profissionalizantes	1.674 h/a	1.395 h/r
Conteúdos Profissionalizantes Específicos	1.548 h/a	1.290 h/r
Carga Horária Parcial do Curso	4.770 h/a	3.975 h/r
Atividades Complementares	-	15 h/r
Estagio Supervisionado	-	160 h/r
Estagio Voluntário Profissional	-	8 h/r
Trabalho de Conclusão de Curso	-	15 h/r
Introdução à Linguagem Brasileira de Sinais (Libras) – optativa	-	30h/r
Total Geral (com a disciplina de Libras)	-	4.203 h/r
Total Geral (sem a disciplina de Libras)		4.173 h/r

Obs: h/a = horas/aula e h/r = horas/relógio