

ESTRUTURA CURRICULAR
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – PERÍODO NOTURNO

1º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Algebra Linear e Geometria Analítica	4-0	60
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 Geral e Experimental I	2-2	60
TOTAL	22	330

2º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Cálculo Diferencial e Integral II	4-0	60
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 Qualitativa	2-2	60
Química Geral e Experimental II	2-2	60
Biologia (Microbiologia)	1-2	30
TOTAL	24	360

3º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Química Analítica Quantitativa	2-2	60
Cálculo Diferencial e Integral III	4-0	60
Física Geral e Experimental III	2-2	30
Fundamentos de Eng. de Alimentos I	2-0	30
Mecânica de Sólidos I	2-0	30
Ciências do Ambiente	2-0	30
Projeto Integrado II	0-1	15
Química Orgânica I	1-2	45
Desenho Técnico I	0-2	30
TOTAL	24	360

4º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Bioquímica Geral I	2-2	60
Cálculo Diferencial e Integral IV	4-0	60
Estatística Experimental	4-0	60
Fundamentos de Eng. de Alimentos II	2-0	30
Mecânica dos Sólidos II	2-0	30
Desenho Técnico II	0-2	30
Projeto Integrado III	0-1	15
Química Orgânica II	1-2	45
TOTAL	22	330

5º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Físico-Química I	2-2	60
Eletrotécnica	2-0	30
Fundamentos de Administração em Sistemas Agro- alimentares	2-0	30
Cálculo Numérico	3-0	45
Princípios de Economia	2-0	30
Bioquímica Geral II	2-2	60
Microbiologia de Alimentos Básica I	1-2	30
TOTAL	20	300

6º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Análise de Alimentos I	1-2	45
Bioquímica de Alimentos I	2-2	60
Fundamentos de Marketing e os Sistemas Agro- alimentares	2-0	30
Matérias Primas Alimentícias I	1-2	45
Microbiologia de Alimentos Básica II	1-2	45
Análise Sensorial	1-2	45
Físico- Química II	3-0	45
TOTAL	21	315

7º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Análise de Alimentos II	1-2	45
Matérias Primas Alimentícias II	2-1	45
Bioquímica de Alimentos II	2-2	60
Termodinâmica Aplicada	2-1	45
Transformações Químicas dos Processos I	2-1	45
Microbiologia de Alimentos I	1-2	45
Indústria e Processamento de Hortifrutícolas	1-2	45
TOTAL	22	330

8º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Microbiologia de Alimentos II	1-1	30
Legislação e Registro de Alimentos	2-0	30
Indústria e Processamento de Carnes	2-4	90
Nutrição e Processamento de Alimentos	3-0	45
Empreendedorismo e o Engenheiro de Alimentos	2-0	30
Fenômeno dos Transporte I	4-0	60
Transformações Químicas dos Processos II	2-1	45
TOTAL	21	330

9º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Indústria Sucoalcooleira	2-0	30
Higiene na Indústria de Alimentos	4-0	60
Desenvolvimento de Novos Produtos	2-0	30
Fenômeno de Transporte II	3-0	45
Operações Unitárias I	4-0	60
Indústria e Processamento de Panificação	2-4	90
Indústria e Negócio Global de Sucos	2-0	30
TOTAL	23	345

10º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Controle de Qualidade I	3-0	45
Operações Unitárias II	4-0	60
Projetos de Indústrias de Alimentos I	4-0	60
Fenômeno dos Transporte III	3-0	45
Bioengenharia I	2-1	45
Indústria e Processamento de Látceos	2-4	90
TOTAL	23	345

11º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Operações Unitárias III	4-0	60
Projeto de Indústria de Alimentos II	4-0	60
Bioengenharia II	1-2	45
Refrigeração na Indústria de Alimentos	3-0	45
Plano de Negócios de Indústrias de Alimentos I	3-0	45
Sistemas de Embalagem I	2-0	30
Controle de Qualidade II	3-0	45
TOTAL	22	330

12º Termo		
Disciplinas	Aulas T/P	C. H. Total H/R
Operações Unitárias IV	3-0	45
Tratamento de Resíduos Industriais	4-0	60
Análise, Simulação e Controle de Processos e Automação	4-0	60
Plano de Negócios de Indústrias de Alimentos II	3-0	60
Sistemas de Embalagem II	2-1	45
Gestão na Indústria de Alimentos	3-0	45
TOTAL	20	300

Resumo Geral da Grade Curricular

RESUMO	H/A	H/R
Eixo de disciplinas básicas	1.548	1.290
Eixo de disciplinas profissionalizantes	1.674	1.395
Eixo de disciplinas específicas	1.548	1.290
Carga Horária Parcial	4.770	3.975
Atividades Complementares	-	15
Estágio Supervisionado	-	160
Estágio Voluntário Profissional	-	8
Trabalho de Conclusão do Curso	-	15
Total de Carga Horária do Curso		4173
Introdução à Linguagem Brasileira de Sinais (Libras) – optativa		30
Total Geral	-	4.203

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