

3.3.4.1 – Disciplinas obrigatórias do curso

<b>PRIMEIRO SEMESTRE</b>						
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>				<b>Pré-requisitos</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Práticas Integradoras I - Introdução a Engenharia de Alimentos	15	30	0	45	
	Iniciação ao Pensamento Científico: Problematizações Epistemológicas	45	0	0	45	
	Sociedades, Diferenças e Direitos. Humanos nos Espaços Lusófonos	60	0	0	60	
	Inserção à Vida Universitária	15	0	0	15	
	Leitura e Produção de Texto I	60	0	0	60	
	Pré-Cálculo	60	0	0	60	
	Química I (Geral)	30	30	0	60	
	Técnicas de Representação Gráfica	15	30	0	45	
	<b>Subtotal</b>	<b>300</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>390</b>	

<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>						
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>				<b>Pré-requisitos</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Leitura e Produção de Texto II	60	0	0	60	Leitura e Produção de Texto I
	Cálculo I	60	0	0	60	Pré-Cálculo
	Álgebra Linear e Geometria Analítica	60	0	0	60	Pré-Cálculo
	Estatística Básica	45	0	0	45	Pré-Cálculo
	Química II (Orgânica)	60	0	0	60	Química I (Geral)
	Informática Básica	15	30	0	45	
	Biologia Celular	30	0	0	30	
	Segurança Alimentar e Nutricional	30	0	15	45	
	<b>Subtotal</b>	<b>360</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>405</b>	

<b>TERCEIRO SEMESTRE</b>						
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>				<b>Pré-requisitos</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Metodologia do Trabalho Científico	30	0	0	30	
	Cálculo II	60	0	0	60	Cálculo I
	Física I	45	15	0	60	Cálculo I
	Química III (Analítica)	45	15	0	60	Química I (Geral)
	Bioquímica	30	15	0	45	Química II (Orgânica)
	Microbiologia Geral	30	30	0	60	Biologia Celular
	Técnicas de Programação	30	30	0	60	Informática Básica
	Termodinâmica I	45	0	0	45	Cálculo I
	<b>Subtotal</b>	<b>315</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	

<b>QUARTO SEMESTRE</b>						
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>				<b>Pré-requisitos</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Práticas Integradoras II	15	30	0	45	Práticas Integradoras I
	Química de Alimentos	60	0	0	60	Bioquímica
	Cálculo III	60	0	0	60	Cálculo II
	Física II	45	15	0	60	Física I
	Estatística Experimental	60	0	0	60	Estatística Básica
	Termodinâmica II	45	0	0	45	Termodinâmica I
	Microbiologia de Alimentos	30	15	15	60	Microbiologia Geral
	<b>Subtotal</b>	<b>315</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>390</b>	

**QUINTO SEMESTRE**

Código	Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Matérias Primas Alimentícias de origem vegetal	30	0	0	30	Química de Alimentos
	Matérias Primas Alimentícias de origem animal	30	0	0	30	Química de Alimentos
	Cálculo Numérico	60	0	0	60	Cálculo III
	Física III	45	15	0	60	Física I
	Fenômenos de Transportes I	45	15	0	60	Cálculo II e Física II
	Fundamentos da Engenharia de Alimentos	60	0	0	60	Termodinâmica
	Ciências do Ambiente	30	0	15	45	
	Análise de Alimentos	30	30	0	60	Química de Alimentos e Química III (Analítica)
<b>Subtotal</b>		<b>330</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>405</b>	

**SEXTO SEMESTRE**

Código	Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Sistemas Agroalimentares	30	0	15	45	
	Princípios Básicos de Nutrição	45	0	15	60	Química de Alimentos
	Ciências dos Materiais	60	0	0	60	Química Geral
	Mecânica Geral	45	0	0	45	Física I
	Fenômenos de Transporte II	45	15	0	60	Fundamentos da Engenharia de Alimentos. Fenômenos de Transporte I
	Operações Unitárias I	45	15	0	60	Fenômenos de Transporte I

	Conservação de Alimentos	45	0	15	60	Química de Alimentos. Microbiologia de Alimentos. Termodinâmica
<b>Subtotal</b>		<b>315</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>390</b>	

### SÉTIMO SEMESTRE

Código	Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Práticas Integradoras III	15	0	45	60	Práticas Integradoras II
	Embalagens de Alimentos	45	0	15	60	Ciência dos Materiais. Química de Alimentos.
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	30	15	15	60	Conservação de Alimentos. Fundamentos da Engenharia de Alimentos
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal I	30	15	15	60	Conservação de Alimentos. Operações Unitárias
	Análise Sensorial de Alimentos	30	30	0	60	Estatística experimental. Conservação de Alimentos.
	Operações Unitárias II	45	15	0	60	Fundamentos da Engenharia de Alimentos. Fenômenos de Transporte II
<b>Subtotal</b>		<b>195</b>	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>360</b>	

### OITAVO SEMESTRE

Código	Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios	45	0	15	60	Conservação de Alimentos. Análise Sensorial

	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	30	15	15	60	Conservação de Alimentos. Fundamentos da Engenharia de Alimentos
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal II	30	15	15	60	Conservação de Alimentos. Fundamentos da Engenharia de Alimentos.
	Empreendedorismo	30	0	0	30	
	Operações Unitárias III	30	15	0	45	Fundamentos da Engenharia de Alimentos. Fenômenos de Transporte II.
	Economia	30	15	0	45	Cálculo I
	<b>Subtotal</b>	<b>195</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>300</b>	

<b>NONO SEMESTRE</b>						
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>				<b>Pré-requisitos</b>
		<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Práticas Integradoras IV	15	0	45	60	Práticas Integradoras III
	Planejamento e Projetos	45	0	15	60	Expressão Gráfica. Empreendedorismo. Operações Unitárias 2 e 3
	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	45	0	15	60	Conservação de Alimentos
	Engenharia Bioquímica	45	0	15	60	Microbiologia de Alimentos. Fundamentos da Engenharia de Alimentos
	Gerenciamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	45	0	0	45	Microbiologia Geral. Operações Unitárias I.

	Higiene e Legislação de Alimentos	45	0	0	45	Microbiologia de Alimentos
<b>Subtotal</b>		<b>240</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>330</b>	

<b>DÉCIMO SEMESTRE</b>						
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>				<b>Pré-requisitos</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Trabalho de Conclusão de Curso	30	0	0	30	
	Estágio supervisionado	0	160	0	160	
<b>Subtotal</b>		<b>30</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>190</b>	

### 3.3.4.2 – Disciplinas optativas do curso

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>			<b>Pré-requisitos</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	30	0	30	
	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	45	0	45	
	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	60	0	60	
	Libras	45	0	45	

Carga horária total de disciplinas obrigatórias mais estágio supervisionado: 3.580 horas

Carga horária total as disciplinas optativas: 90 horas

Estágio supervisionado: 160 horas

Carga horária total para as atividades complementares: 180 horas

Total Carga Horária de Extensão: 360 horas

**Carga horária total: 3.850 horas**

### 3.3.5. Conteúdos curriculares

#### 3.3.5.1 Ementário das disciplinas por semestre