

QUADRO 1: Núcleo de Conteúdos Básicos – Curso de Engenharia de Alimentos de acordo com artigo 6, parágrafo primeiro da Resolução 11 de 11.03.2002 da CNE/CES

Conteúdo	Código	Disciplina	Natureza	Período	CHT	Créditos	Pré-Requisito
I - Metodologia Científica e Tecnológica							
	PVG	Metodologia de Pesquisa e Redação Científica	OBR	1	45	2	
II - Comunicação e Expressão							
	PVG	Metodologia de Pesquisa e Redação Científica	OBR	1	45	2	
III - Informática							
	INF132	Lógica e Técnica de Programação	OBR	3	60	4	Cálculo II Álgebra Linear e Geometria Analítica
IV - Expressão Gráfica							
	EGA000	Técnicas de Representações Industriais	OBR	1	75	3	
V - Matemática							
	MAT154	Álgebra Linear e Geometria Analítica	OBR	2	60	4	
	MAT151	Cálculo I	OBR	1	60	4	
	MAT152	Cálculo II	OBR	2	60	4	Cálculo I
	MAT153	Cálculo III	OBR	3	60	4	Cálculo II
	MAT155	Cálculo Numérico	OBR	4	60	4	Álgebra Linear e Geometria Analítica Lógica e Técnica de Programação
MAT156	Estatística Básica	OBR	5	60	4	Cálculo I	
VI - Física							
	FIS101	Física I	OBR	1	60	3	
	FIS102	Física II	OBR	2	60	3	Cálculo I Física I
	FIS103	Física III	OBR	3	60	3	Física II
	FIS104	Mecânica	OBR	2	45	3	Cálculo I Física I

VII - Fenômenos de Transportes							
	FIS105	Termodinâmica	OBR	3	60	4	Física II
	FIS106	Fenômenos de Transportes	OBR	3	60	4	Cálculo I Física II
	FIS107	Transferência de Calor e Massa	OBR	4	60	4	Fenômenos de Transportes
VIII - Mecânica dos Sólidos							
	EGA181	Resistência dos Materiais	OBR	4	75	4	Mecânica
IX - Eletricidade Aplicada							
	EGA191	Eletrotécnica e Instalações Elétricas	OBR	4	60	3	Física III
X - Química							
	ZOO	Química Básica	OBR	1	60	3	
	ZOO	Química Instrumental	OBR	2	45	2	Química Básica
	ZOO	Química Orgânica	OBR	2	45	3	
XI - Ciências e Tecnologia de Materiais							
	EGA141	Embalagem de Alimentos	OBR	6	60	4	Resistência dos Materiais
XII - Administração							
	ZOO	Teoria das Organizações	OBR	7	60	4	Sociologia
XIII - Economia							
	ENF	Economia da Engenharia	OBR	6	60	4	Estatística Básica
XIV - Ciências do Ambiente							
	ENF	Impactos Ambientais da Indústria de Alimentos	OBR	7	45	3	
XV - Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania							
	VET	Sociologia	OBR	3	45	3	
Total					1.545	91	

QUADRO 2: Núcleo de Conteúdos Básicos – Curso de Engenharia de Alimentos de acordo com artigo 6, parágrafo terceiro da Resolução 11 de 11.03.2002 da CNE/CES

Conteúdo	Código	Disciplina	Natureza	Período	CHT	Créditos	Pré-Requisito
I - Bioquímica	ZOO	Bioquímica	OBR	3	60	3	Química Básica Química Instrumental.
	EGA231	Bioquímica de Processos em Alimentos	OBR	5	60	3	Química de Alimentos I
II - Físico-Química							
	EGA141	Físico-Química I	OBR	3	60	3	Química Básica Química Instrumental Cálculo I
	EGA142	Físico-Química II	OBR	4	60	3	Físico-Química I
III - Gestão Ambiental							
	EGA151	Qualidade de Águas e Métodos de Tratamento	OBR	8	60	3	Físico-Química I
IV - Microbiologia							
	PVG	Biologia Celular	OBR	1	60	3	
	PVG	Microbiologia	OBR	2	60	3	Biologia Celular
	EGA162	Microbiologia de Alimentos I	OBR	4	60	3	Microbiologia
	EGA162	Higiene na Indústria de Alimentos	OBR	5	60	3	Microbiologia de Alimentos I
V - Operações Unitárias							
	EGA172	Operações Unitárias I	OBR	5	60	3	Transferência de Calor e Massa
	EGA173	Operações Unitárias II	OBR	6	60	3	Operações Unitárias I
	EGA173	Operações Unitárias III	OBR	7	60	3	Operações Unitárias II
	EGA372	Engenharia de Segurança	OPT	OPT	60	4	Operações Unitárias III
	EGA371	Uso do Frio na Indústria de Alimentos	OPT	OPT	60	3	Operações Unitárias III
VI - Pesquisa Operacional							
	ENF	Planejamento e Controle da Produção	OBR	7	60	4	Estatística Básica Economia da Engenharia
	EGA471	Programação Linear	OBR	8	60	4	Álgebra Linear e Geometria Analítica
	EGA472	Modelagem e Simulação	OBR	9	60	4	Economia da Engenharia; Lógica e Técnica de Programação
VI - Processos Químicos e							

Bioquímicos							
	EGA181	Química de Alimentos I	OBR	4	60	3	Bioquímica
	NUT	Nutrição e Humana I	OBR	5	60	4	Bioquímica
	EGA182	Química de Alimentos II	OBR	5	60	3	Química de Alimentos I
	EGA382	Legislação de Alimentos	OBR	7	60	4	Higiene na Indústria de Alimentos Química de Alimentos I
	EGA381	Análise Sensorial de Alimentos	OBR	8	60	3	
	EGA383	Toxicologia de Alimentos	OPT	OPT	60	3	Química de Alimentos II Bioquímica de Processos em Alimentos
Total					1.380	75	

QUADRO 3: Núcleo de Conteúdos Específicos – Curso de Engenharia de Alimentos de acordo com o artigo 6, parágrafo quarto da Resolução 11 do CNE/CES de 11.03.2002

Conteúdo	Código	Disciplina	Natureza	Período	CHT	Créditos	Pré-Requisito
I - Ciência de Bebidas e Refrigerantes	EGA570	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes	OBR	8	60	3	Operações Unitárias II; Química de Alimentos II
	EGA571	Tecnologia de Água Ardente	OPT	OPT	60	3	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes
	EGA572	Tecnologia de Vinhos	OPT	OPT	60	3	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes
II - Ciência de Produtos Cárneos	EGA510	Obtenção Higiênica de Carnes	OBR	5	60	3	Microbiologia de Alimentos
	EGA511	Processamento de Derivados Cárneos	OPT	OPT	60	3	Obtenção Higiênica de Carnes
	EGA511	Tecnologia de Pescados	OBR	6	60	3	Microbiologia de Alimentos
III - Ciência de Produtos Lácteos	EGA527	Tecnologia de Leite e Derivados	OBR	6	60	3	Química de Alimentos I Operações Unitárias I
	EGA528	Tecnologia de Queijos	OPT	OPT	60	3	Tecnologia de Leite e Derivados
IV - Ciência de Produtos Panificados, Massas e Amidos	EGA540	Tecnologia de Produtos Panificados, Massas e Amidos	OBR	7	60	3	Operações Unitárias II; Bioquímica de Processos em Alimentos
V - Ciência do Processamento de Frutas e Hortaliças	EGA540	Tecnologia de Processamento de Frutas e Hortaliças	OBR	7	60	3	Bioquímica de Processos em Alimentos Operações Unitárias I
VI - Ciência dos Cereais e Oleaginosas	EGA532	Armazenagem de Grãos e Oleaginosas	OPT	OPT	60	3	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
	EGA530	Tecnologia de Cereais e Derivados	OBR	6	60	3	Operações Unitárias I
	EGA531	Industrialização de Azeites, Óleos e Gorduras	OBR	8	60	3	Operações Unitárias II; Química de Alimentos II

VII - Ciência e Tecnologia de Alimentos							
	EGA491	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I	OBR	8	30	2	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
	EGA492	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos II	OBR	9	30	2	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I
	EGA493	Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos	OBR	10	160	12	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
	EGA591	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	OPT	OPT	60	3	
	EGA592	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	OPT	OPT	60	3	
	EGA593	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	OPT	OPT	60	3	
VIII - Ética e Legislação Profissional							
	EGA101	Introdução a Engenharia de Alimentos	OBR	1	30	3	
Total					1.210	67	