

**QUADRO 4:** Grade Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos

<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
DPV	Biologia Celular	1	60	3	2-0-2	
ENG	Cálculo I	1	60	3	2-2-0	
ENG	Física I	1	60	3	2-0-2	
ENG	Introdução a Engenharia de Alimentos	1	30	2	2-0-0	
DPV	Metodologia de Pesquisa e Redação Científica	1	45	2	1-2-0	
ZOO	Química Básica	1	45	2	1-0-2	
ENG	Técnicas de Representações Industriais	1	75	3	1-0-4	
		<b>Total</b>	<b>375</b>	<b>19</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENG	Álgebra Linear e Geometria Analítica	2	60	3	2-2-0	
ENG	Cálculo II	2	60	3	2-2-0	Cálculo I
ENG	Física II	2	60	3	2-0-2	Cálculo I Física I
ENG	Mecânica	2	45	3	3-0-0	Cálculo I Física I
DPV	Microbiologia	2	60	3	2-0-2	Biologia Celular
ZOO	Química Instrumental	2	45	2	1-0-2	Química Básica
ZOO	Química Orgânica	2	45	3	3-0-0	
		<b>Total</b>	<b>375</b>	<b>20</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ZOO	Bioquímica	3	60	3	2-0-2	Química Básica Química Instrumental
ENG	Cálculo III	3	60	3	2-2-0	Física II
ENG	Termodinâmica	3	60	4	4-0-0	Cálculo I Física II
ENG	Fenômenos de Transportes	3	60	4	4-0-0	Cálculo I Física II
ENG	Física III	3	60	3	2-0-2	Física II
EGA	Físico-Química I	3	60	3	2-0-2	Química Básica Química Instrumental Cálculo I

ENG	Lógica e Técnica de Programação	3	60	4	4-0-0	Cálculo II Álgebra Linear e Geometria Analítica
VET	Sociologia	3	45	3	3-0-0	
		<b>Total</b>	<b>465</b>	<b>27</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENG	Cálculo Numérico	4	60	3	2-2-0	Álgebra Linear e Geometria Analítica Lógica e Técnica de Programação
ENG	Eletrotécnica e Instalações Elétricas	4	60	3	2-0-2	Física III
ENG	Físico-Química II	4	60	3	2-0-2	Físico-Química I
ENG	Microbiologia de Alimentos	4	60	3	2-0-2	Microbiologia
ENG	Química de Alimentos I	4	60	3	2-0-2	Bioquímica
ENG	Resistência dos Materiais	4	75	4	3-0-2	Mecânica
ENG	Transferência de Calor e Massa	4	60	4	4-0-0	Fenômenos de Transportes
		<b>Total</b>	<b>435</b>	<b>24</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENG	Bioquímica de Processos em Alimentos	5	60	3	2-0-2	Química de Alimentos I
ENG	Estatística Básica	5	60	3	2-0-2	Cálculo I
ENG	Higiene na Indústria de Alimentos	5	60	3	2-0-2	Microbiologia de Alimentos
ZOO	Nutrição e Metabolismo	5	60	4	4-0-0	Bioquímica
ENG	Obtenção Higiênica de Carnes	5	60	3	2-0-2	Microbiologia de Alimentos
ENG	Operações Unitárias I	5	60	3	2-0-2	Transferência de Calor e Massa
ENG	Química de Alimentos II	5	60	3	2-0-2	Química de Alimentos I
		<b>Total</b>	<b>420</b>	<b>23</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENF	Economia da Engenharia	6	60	4	4-0-0	Estatística Básica
ENG	Embalagem de Alimentos	6	60	4	4-0-0	Resistência dos Materiais
ENG	Operações Unitárias II	6	60	3	2-0-2	Operações Unitárias I
ENG	Processamento de Derivados Cárneos	6	60	3	2-0-2	Obtenção Higiênica de Carnes
ENG	Tecnologia de Cereais e Derivados	6	60	3	2-0-2	Operações Unitárias I
ENG	Tecnologia de Leite e Derivados	6	60	3	2-0-2	Química de Alimentos I Operações Unitárias I

ENG	Legislação de Alimentos	6	60	4	4-0-0	Higiene na Indústria de Alimentos
		<b>Total</b>	<b>420</b>	<b>24</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENF	Impactos Ambientais da Indústria de Alimentos	7	45	3	3-0-0	
ENG	Operações Unitárias III	7	60	3	2-0-2	Operações Unitárias II
ENF	Planejamento e Controle da Produção	7	60	4	4-0-0	Estatística Básica Economia da Engenharia
ENG	Tecnologia de Processamento de Frutas e Hortaliças	7	60	3	2-0-2	Química de Alimentos II Operações Unitárias I
ENG	Tecnologia de Produtos Panificados, Massas e Amidos	7	60	3	2-0-2	Operações Unitárias II Bioquímica de Processos em Alimentos
ZOO	Teoria das Organizações	7	60	4	4-0-0	Sociologia
	Disciplina Optativa	OPT	60	3		
		<b>Total</b>	<b>405</b>	<b>23</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENG	Análise Sensorial de Alimentos	8	60	3	2-0-2	Química de Alimentos II; Bioquímica de Processos em Alimentos
ENG	Industrialização de Azeites, Óleos e Gorduras	8	60	3	2-0-2	Operações Unitárias II Química de Alimentos II
ENG	Programação Linear	8	60	4	4-0-0	Álgebra Linear e Geometria Analítica
ENG	Qualidade de Águas e Métodos de Tratamento	8	60	3	2-0-2	Físico-Química I
ENG	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes	8	60	3	2-0-2	Operações Unitárias II; Química de Alimentos II
ENG	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I	8	30	2	2-0-2	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
	Disciplina Optativa	OPT	60	3		
		<b>Total</b>	<b>390</b>	<b>21</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENG	Modelagem e Simulação	9	60	4	4-0-0	Economia da Engenharia; Lógica e Técnica de Programação
ENG	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos II	9	30	2	2-0-2	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I
	Disciplina Optativa	OPT	60	3		
	Disciplina Optativa	OPT	60	3		
	Disciplina Optativa	OPT	60	3		

	Disciplina Optativa	OPT	60	3		
	Disciplina Optativa	OPT	60	3		
		<b>Total</b>	<b>390</b>	<b>21</b>		
<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Período</b>	<b>CHT</b>	<b>Créditos</b>	<b>T-E-L</b>	<b>Pré-Requisito</b>
ENG	Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos	10	180	6	0-0-12	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
		<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>6</b>		
		<b>Total Geral</b>	<b>3.855</b>	<b>208</b>		

#### QUADRO 5 : Disciplinas Optativas do Curso de Engenharia de Alimentos

Código	Disciplina	Período	CHT	Créditos	T-E-L	Pré-Requisito
ENG	Armazenagem de Grãos e Oleaginosas	OPT	60	3	2-0-2	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
ENG	Engenharia de Segurança	OPT	60	4	4-0-0	Operações Unitárias III
ENG	Tecnologia de Pescados	OPT	60	3	2-0-2	Microbiologia de Alimentos
ENG	Tecnologia de Aguardentes	OPT	60	3	2-0-2	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes
ENG	Tecnologia de Queijos	OPT	60	3	2-0-2	Tecnologia de Leite e Derivados
ENG	Tecnologia de Vinhos	OPT	60	3	2-0-2	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes
ENG	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	OPT	60	3	2-0-2	
ENG	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	OPT	60	3	2-0-2	
ENG	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	OPT	60	3	2-0-2	
ENG	Toxicologia de Alimentos	OPT	60	3	2-0-2	Química de Alimentos II Bioquímica de Processos em Alimentos
ENG	Uso do Frio na Indústria de Alimentos	OPT	60	3	2-0-2	Operações Unitárias III
		<b>Total</b>	<b>660</b>	<b>34</b>		

#### Legenda dos Departamentos:

DPV - Departamento de Produção Vegetal

ENG - Departamento de Engenharia Rural

ZOO - Departamento de Zootecnia

VET - Departamento de Medicina Veterinária