

QUADRO 6: Distribuição das Disciplinas por Departamento**Departamento de Engenharia**

Código	Disciplina	Período	CHT	Créditos	Pré-Requisito
EGA000	Técnicas de Representações Industriais	1	75	3	
EGA101	Introdução a Engenharia de Alimentos	1	30	3	
EGA141	Físico-Química I	3	60	3	Química Básica Química Instrumental Cálculo I
EGA141	Embalagem de Alimentos	6	60	4	Resistência dos Materiais
EGA142	Físico-Química II	4	60	3	Físico-Química I
EGA151	Qualidade de Águas e Métodos de Tratamento	8	60	3	Físico-Química I
EGA162	Microbiologia de Alimentos	4	60	3	Microbiologia
EGA162	Higiene na Indústria de Alimentos	5	60	3	Microbiologia de Alimentos
EGA172	Operações Unitárias I	5	60	3	Transferência de Calor e Massa
EGA173	Operações Unitárias II	6	60	3	Operações Unitárias I
EGA173	Operações Unitárias III	7	60	3	Operações Unitárias II
EGA181	Química de Alimentos I	4	60	3	Bioquímica
EGA181	Resistência dos Materiais	4	75	4	Mecânica
EGA182	Química de Alimentos II	5	60	3	Química de Alimentos I
EGA191	Eletrotécnica e Instalações Elétricas	4	60	3	Física III
EGA231	Bioquímica de Processos em Alimentos	5	60	3	Química de Alimentos I
EGA371	Uso do Frio na Indústria de Alimentos	OPT	60	3	Operações Unitárias III
EGA372	Engenharia de Segurança	OPT	60	4	Operações Unitárias III
EGA381	Análise Sensorial de Alimentos	8	60	3	Química de Alimentos II; Bioquímica de Processos em Alimentos
EGA382	Legislação de Alimentos	6	60	4	Higiene na Indústria de Alimentos
EGA383	Toxicologia de Alimentos	OPT	60	3	Química de Alimentos II Bioquímica de Processos em Alimentos
EGA471	Programação Linear	8	60	4	Álgebra Linear e Geometria Analítica
EGA472	Modelagem e Simulação	9	60	4	Economia da Engenharia; Lógica e Técnica de Programação
EGA491	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I	8	30	2	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.

EGA492	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos II	9	30	2	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I
EGA493	Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos	10	160	12	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
EGA510	Obtenção Higiênica de Carnes	5	60	3	Microbiologia de Alimentos
EGA511	Processamento de Derivados Cárneos	6	60	3	Obtenção Higiênica de Carnes
EGA511	Tecnologia de Pescados	OPT	60	3	Microbiologia de Alimentos
EGA527	Tecnologia de Leite e Derivados	6	60	3	Química de Alimentos I Operações Unitárias I
EGA528	Tecnologia de Queijos	OPT	60	3	Tecnologia de Leite e Derivados
EGA530	Tecnologia de Cereais e Derivados	6	60	3	Operações Unitárias I
EGA531	Industrialização de Azeites, Óleos e Gorduras	8	60	3	Operações Unitárias II Química de Alimentos II
EGA532	Armazenagem de Grãos e Oleaginosas	OPT	60	3	Ter cursado 120 créditos em disciplinas obrigatórias.
EGA540	Tecnologia de Processamento de Frutas e Hortaliças	7	60	3	Química de Alimentos II Operações Unitárias I
EGA540	Tecnologia de Produtos Panificados, Massas e Amidos	7	60	3	Operações Unitárias II Bioquímica de Processos em Alimentos
EGA570	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes	8	60	3	Operações Unitárias II; Química de Alimentos II
EGA571	Tecnologia de Aguardentes	OPT	60	3	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes
EGA572	Tecnologia de Vinhos	OPT	60	3	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes
EGA591	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	OPT	60	3	
EGA592	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	OPT	60	3	
EGA593	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	OPT	60	3	
FIS101	Física I	1	60	3	
FIS102	Física II	2	60	3	Cálculo I Física I
FIS103	Física III	3	60	3	Física II
FIS104	Mecânica	2	45	3	Cálculo I Física I
FIS105	Termodinâmica	3	60	4	Física II
FIS106	Fenômenos de Transportes	3	60	4	Cálculo I Física II
FIS106	Transferência de Calor e Massa	4	60	4	Fenômenos de Transportes
INF132	Lógica e Técnica de Programação	3	60	4	Cálculo II Álgebra Linear e Geometria Analítica

MAT151	Cálculo I	1	60	3	
MAT152	Cálculo II	2	60	3	Cálculo I
MAT153	Cálculo III	3	60	3	Cálculo II
MAT154	Álgebra Linear e Geometria Analítica	2	60	3	
MAT155	Cálculo Numérico	4	60	4	Álgebra Linear e Geometria Analítica Lógica e Técnica de Programação
MAT156	Estatística Básica	5	60	4	Cálculo I

Departamento de Zootecnia

NUT	Nutrição Humana I	5	60	4	Bioquímica
ZOO	Química Básica	1	60	2	
ZOO	Química Instrumental	2	45	2	Química Básica
ZOO	Química Orgânica	2	45	3	
ZOO	Bioquímica	3	60	3	Química Básica Química Instrumental
ZOO	Teoria das Organizações	7	60	4	Sociologia

Departamento de Engenharia Florestal

ENF	Economia da Engenharia	6	60	4	Estatística Básica
ENF	Impactos Ambientais da Indústria de Alimentos	7	45	3	
ENF	Planejamento e Controle da Produção	7	60	4	Estatística Básica Economia da Engenharia

Departamento de Produção Vegetal

PVG	Biologia Celular	1	60	3	
PVG	Metodologia de Pesquisa e Redação Científica	1	45	2	
PVG	Microbiologia	2	60	3	Biologia Celular

Departamento de Medicina Veterinária

VET	Sociologia	3	45	3	
-----	------------	---	----	---	--

QUADRO 7: Integralização do Curso

Título	Bacharel em Engenharia de Alimentos	
Conteúdo	Carga Horária (horas-aulas)	Créditos
Obrigatória	3195	177
Optativa	420	21
Sub-total – Disciplinas	3615	198
Estágio Curricular Supervisionado	180	6
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	60	4
Atividades Complementares	120	0
Total	3975	208

Integralização:	Mínimo: 4 anos Médio: 5 anos Máximo: 9 anos
Turno de Oferta:	Integral
Regime do Curso	Semestral
Número de Vagas:	40
Condições de Ingresso:	Concurso Vestibular
Local de Funcionamento:	Universidade Federal do Espírito Santo - UFES Campus de Alegre