

APÊNDICE F – Relação de Disciplinas e Professores da Grande Área: Engenharia Alimentos

F1.1 – Indústria de Alimentos (ERU)

a) Professores:

Luís César da Silva

b) Disciplinas:

| Dep. | Área | Disciplina | Período | Carga Horária | T | E | L | Curso | Alunos | Alunos/Prática |
|------|-------|----------------------------------------------------|---------|---------------|---|---|---|----------------|--------|----------------|
| ZOO | EA-IA | Controle de Qualidade de Alimentos | OPT | 30 | 2 | 0 | 0 | Nutrição | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Engenharia de Segurança | OPT | 60 | 4 | 0 | 0 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos | 8 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Instalações para Agroindústrias | 8 | 60 | 2 | 0 | 2 | Agronomia | 30 | 20 |
| ENG | EA-IA | Instalações para Agroindústrias | 28 | 60 | 2 | 0 | 2 | Agronomia 2 | 30 | 20 |
| ENG | EA-IA | Modelagem e Simulação | 9 | 60 | 4 | 0 | 0 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Programação Linear | 6 | 60 | 4 | 0 | 0 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Projetos Agroindustriais I | 8 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Projetos Agroindustriais II | 9 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais | OPT | 60 | 4 | 0 | 0 | Agronomia | 40 | 20 |
| ENG | EA-IA | Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos | 8 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |

F1.2 – Microbiologia de Alimentos (ERU)

a) Professores:

Wilmer Edgard Luera Pena

b) Disciplinas:

| Dep. | Área | Disciplina | Período | Carga Horária | T | E | L | Curso | Alunos | Alunos/Prática |
|------|-------|----------------------------------------|---------|---------------|---|---|---|----------------|--------|----------------|
| ENG | EA-MA | Higiene na Indústria de Alimentos | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-MA | Higiene na Indústria de Alimentos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Nutrição | 40 | 20 |
| ENG | EA-MA | Microbiologia de Alimentos | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Nutrição | 40 | 20 |
| ENG | EA-MA | Microbiologia de Alimentos | 4 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-MA | Princípios de Conservação de Alimentos | 6 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |

F1.3 – Química de Alimentos (ERU)

a) Professores:

Raquel Vieira de Carvalho

Suzana Della Lucia

b) Disciplinas:

| Dep. | Área | Disciplina | Período | Carga Horária | T | E | L | Curso | Alunos | Alunos/Prática |
|------|-------|--------------------------------------|---------|---------------|---|---|---|------------------|--------|----------------|
| ENG | EA-QA | Análise de Alimentos | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-QA | Análise Sensorial de Alimentos | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 10 |
| ENG | EA-QA | Análise Sensorial de Alimentos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Nutrição | 40 | 10 |
| ENG | EA-QA | Bioquímica de Processos em Alimentos | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-QA | Biotecnologia de Alimentos e Bebidas | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Ciências Biológ. | 40 | 20 |
| ENG | EA-QA | Química de Alimentos I | 2 | 60 | 2 | 0 | 2 | Nutrição | 40 | 20 |
| ENG | EA-QA | Química de Alimentos I | 4 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-QA | Química de Alimentos II | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |

| | | | | | | | | | | |
|-----|-------|--------------------------|-----|----|---|---|---|----------------|----|----|
| ENG | EA-QA | Química de Alimentos II | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Nutrição | 40 | 20 |
| ENG | EA-QA | Toxicologia de Alimentos | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Nutrição | 40 | 20 |
| ENG | EA-QA | Toxicologia de Alimentos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |

F1.4 – Tecnologia de Alimentos (ERU)

a) Professores:

Luciano José Quintão Texeira

Mirela Guedes Bosi

Sérgio Henriques Saraiva

b) Disciplinas:

| Dep. | Área | Disciplina | Período | Carga Horária | T | E | L | Curso | Alunos | Alunos/Prática |
|------|-------|-----------------------------------------------|---------|---------------|---|---|---|----------------|--------|----------------|
| ENG | EA-TA | Armazenagem de Grãos e Oleaginosas | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Agronomia | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Armazenagem de Grãos e Oleaginosas | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Embalagem de Alimentos | 6 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Industrialização de Azeites, Óleos e Gorduras | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Industrialização do Café | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Legislação de Alimentos | 6 | 60 | 4 | 0 | 0 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Obtenção Higiênica de Carnes | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Operações Unitárias I | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Operações Unitárias II | 6 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Operações Unitárias III | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Aguardentes | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Alimentos | 5 | 60 | 2 | 0 | 2 | Nutrição | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Alimentos | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Agronomia | 30 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Alimentos | 9 | 60 | 2 | 0 | 2 | Zootecnia | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Alimentos | 27 | 60 | 2 | 0 | 2 | Agronomia 2 | 30 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel | 8 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Frutas e Hortaliças | 8 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |

| | | | | | | | | | | |
|-----|-------|-----------------------------------------------------|-----|----|---|---|---|------------------|----|----|
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Grãos e Cereais | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Leite e Derivados | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Pescados | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Produtos de Origem Animal I | 6 | 45 | 1 | 0 | 2 | Med. Veterinária | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Produtos de Origem animal II | 7 | 60 | 2 | 0 | 2 | Med. Veterinária | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Produtos Vegetais | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Agronomia | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Queijos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Vinhos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Tecnologia de Produtos Panificados, Massas e Amidos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENF | EA-TA | Uso do Frio na Indústria de Alimentos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-TA | Uso do Frio na Indústria de Alimentos | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |

F1.5– Disciplinas Multidisciplinar – Grande Área – Engenharia de Alimentos (ERU)

a) Disciplinas:

| Dep. | Área | Disciplina | Período | Carga Horária | T | E | L | Curso | Alunos | Alunos/Prática |
|------|-------|--------------------------------------------------------------|---------|---------------|---|---|---|----------------|--------|----------------|
| ENG | EA-MD | Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos | 10 | 180 | 0 | 0 | 6 | Eng. Alimentos | 40 | 40 |
| ENG | EA-MD | Introdução a Engenharia de Alimentos | 1 | 30 | 2 | 0 | 0 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-MD | Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-MD | Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-MD | Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III | OPT | 60 | 2 | 0 | 2 | Eng. Alimentos | 40 | 20 |
| ENG | EA-MD | Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I | 8 | 30 | 2 | 0 | 0 | Eng. Alimentos | 40 | 40 |
| ENG | EA-MD | Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos II | 9 | 30 | 2 | 0 | 0 | Eng. Alimentos | 40 | 40 |