

	Código	Nome	Carga Horária (horas)				Pré-requisitos
			Teórica	Prática	Semipresencial ou EAD	Total	
1º		Pré-Cálculo	30	30	-	60	-
		Introdução à Programação I	30	30	-	60	-
		Química Geral	45	15	-	60	-
		Desenho Técnico	30	30	-	60	-
		Fundamentos da Biologia Celular	30	15	-	45	-
		Sociologia Geral	45	-	-	45	-
		Português Instrumental	30	-	-	30	-
		Introdução à Engenharia de Alimentos	15	15	-	30	-
	Subtotal	255	135	-	390	-	
2º		Cálculo I	30	30	-	60	Pré-Cálculo
		Geometria Analítica e Álgebra Linear	30	30	-	60	Pré-Cálculo
		Física Geral I	60	-	-	60	-
		Química Orgânica I	30	15	15	60	Química Geral
		Metodologia Científica	15	30	-	45	Português Instrumental
		Introdução à Economia	45	-	-	45	-
		Inglês Instrumental I	30	-	-	30	Inglês Instrumental I
		Matérias-Primas de Origem Animal	45	-	-	45	Introdução à Engenharia de Alimentos
		Matérias-primas de Origem Vegetal	45	-	-	45	Introdução à Engenharia de

							Alimentos
		Subtotal	330	105	15	450	-
3°		Cálculo II	30	30	-	60	Cálculo I
		Estatística Básica	60	-	-	60	Cálculo I
		Física Geral II	60	-	-	60	Física Geral I
		Química Orgânica II	30	15	15	60	Química Orgânica I
		Inglês Instrumental II	30	-	-	30	Inglês Instrumental I
		Introdução à Administração de Empresas	45	-	-	45	Introdução à Economia
		Mecânicos Materiais	45	-	-	45	Física Geral I
		Projeto Interdisciplinar I	15	30	-	45	Matérias-Primas De Origem Animal; Matérias-Primas De Origem Vegetal
		Subtotal	315	75	15	405	-
4°		Cálculo III	30	30	-	60	Cálculo II
		Meio Ambiente e Sustentabilidade	60	-	-	60	-
		Física Geral III	60	-	-	60	Física Geral II
		Bioquímica Geral	45	15	-	60	Química Orgânica II
		Microbiologia Geral	30	15	15	60	Fundamentos da Biologia Celular
		Estatística Experimental	45	-	-	45	Estatística Básica
		Físico-Química	45	15	-	60	Cálculo I; Química Geral
		Optativa I	45	-	-	45	-
		Subtotal	360	15	30	450	-
5°		Cálculo IV	30	30	-	60	Cálculo III

	Química Analítica	30	30	-	60	Química Geral
	Fenômenos de Transporte I	30	-	-	30	Física Geral II
	Termodinâmica I	60	-	-	60	Físico-Química
	Empreendedorismo	15	15	-	30	Introdução à Administração de Empresas
	Bioquímica de Alimentos	45	30	-	75	Bioquímica Geral
	Microbiologia de Alimentos	30	15	15	60	Microbiologia Geral
	Nutrição e Qualidade Nutricional de alimentos	60	-	-	60	-
	Optativa II	45	-	-	45	-
	Subtotal	345	120	15	480	-
6°	Instrumentação e Controle	45	-	-	45	Física III
	Operações Unitárias I	60	-	-	60	Fenômenos de Transporte I
	Fenômenos de Transporte II	60	-	-	60	Fenômenos de Transporte I
	Análise de Alimentos	30	30	-	60	Química Analítica, Química Orgânica II, Bioquímica de Alimentos
	Química de Alimentos I	45	30	15	90	Química Analítica, Química Orgânica II, Bioquímica de Alimentos
	Tecnologia de Conservação de Alimentos	45	15	-	60	Bioquímica de Alimentos; Microbiologia de Alimentos
	Projeto Interdisciplinar II	15	30	-	45	Projeto Interdisciplinar I, Termodinâmica I; Química Analítica; Microbiologia De Alimentos

		Optativa III	45	-	-	45	-
		Subtotal	360	105	15	465	-
7°		Refrigeração	30	30	-	60	Termodinâmica I
		Operações Unitárias II	60	-	-	60	Operações Unitárias I; Fenômenos de Transporte II
		Análise Sensorial	30	15	15	60	Estatística Básica
		Embalagem de Alimentos	30	30	-	60	Mecânica dos Materiais, Microbiologia de Alimentos e Química de Alimentos I
		Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	60	-	-	60	Microbiologia de Alimentos
		Tecnologia de Carnes e Derivados	45	15	-	60	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Tecnologia de Leite e Derivados	30	30	-	60	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Optativa IV	45	-	-	45	-
		Subtotal	330	120	15	465	-
8°		Instalações Industriais	60	-	-	60	Fenômenos de Transporte II
		Operações Unitárias III	60	-	-	60	Operações Unitárias II
		Tratamento de Efluentes e Resíduos	60	-	-	60	Meio Ambiente e Sustentabilidade
		Projeto Industrial I	15	30	-	45	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos; Empreendedorismo
		Tecnologia de Bebidas	30	30	-	60	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Tecnologia de Cereais,	45	15	-	60	Tecnologia de

		Raízes e Tubérculos					Conservação de Alimentos
		Tecnologia de Pescado e Derivados	45	15	-	60	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Optativa V	45	-	-	45	-
		Subtotal	360	90	-	450	-
9º		Métodos Computacionais Aplicados à Engenharia de Alimentos	30	30	-	60	Operações Unitárias III, Instrumentação e Controle
		Projeto Industrial II	15	15	-	30	Projeto Industrial I
		Tecnologia de Frutas, Hortaliças e Derivados	45	15	-	60	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	60	-	-	60	Estatística Experimental; Higiene e Legislação De Alimentos
		Engenharia de Segurança	45	-	-	45	Matérias-primas de Origem Animal; Matérias-primas de Origem Vegetal; Tecnologias de Conservação de Alimentos
		Projeto Interdisciplinar III	15	30	-	45	Projeto Interdisciplinar II, Projeto Industrial I, Operações Unitárias III
		Trabalho de Conclusão de Curso – Engenharia de Alimentos I (TCC I)	15	15	-	30	Português Instrumental; Metodologia Científica
		Subtotal	225	105	-	330	-
10		Estágio Supervisionado Obrigatório – Engenharia de Alimentos	-	300		300	-
		Trabalho de Conclusão de Curso – Engenharia de Alimentos II (TCC II)	-	30	-	30	Trabalho de Conclusão de Curso – Engenharia de

							Alimentos I (TCC I)
		Subtotal	-	330	-	330	-

Carga Horária Total: 4.215h

GRUPO/ÁREA DE CONHECIMENTO							
	Cód.	Componente Curricular	Carga Horária (horas)				Pré-Requisitos
			Teórica	Prática	Semipresencial- EAD	Total	
Optativas		Açúcar e Álcool	45	-	-	45	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos	60	-	-	60	Química de Alimentos I
		Álgebra Linear	30	30	-	60	Geometria Analítica e Álgebra Linear
		Alimentos Funcionais	60	-	-	60	Química de Alimentos I
		Associativismo, Cooperativismo e Economia Solidária	30	-	15	45	-
		Cálculo Numérico	30	30	-	60	Cálculo II
		Ciência e Tecnologia de Queijos	30	15	15	60	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Ciência e Tecnologia do Chocolate	30	15	-	45	Química de Alimentos I
		Controle Estatístico de Processo	45	-	-	45	Estatística Básica
		Desenvolvimento De Novos Produtos	30	15	-	45	Análise Sensorial, Microbiologia de Alimentos
		Desidratação e Secagem de Alimentos	30	15	-	45	Fenômenos de Transporte II
		Design Higiênico de Equipamentos	45	-	-	45	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos
	Educação das Relações Étnico-Raciais	60	-	-	60	-	

	Eficiência e Gestão Energética	45	-	-	45	Termodinâmica I
	Eletricidade e Eletrotécnica	45	-	-	45	Física Geral III
	Estratégia de Empresas para Engenharia	30	-	15	45	Introdução à Administração de Empresas
	Fundamentos de Direito do Trabalho	45	-	-	45	-
	Geometria Analítica	30	30	-	60	Pré-Cálculo
	Gestão Agroindustrial	30	-	15	45	Introdução à Economia
	Gestão da Qualidade	45	15	-	60	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos
	Introdução à Automação Industrial Aplicada à Engenharia de Alimentos	45	-	-	45	Instrumentação e Controle
	Introdução à Programação II	60	-	-	60	Introdução à Programação I
	Introdução à Química Ambiental	30	15	-	45	Físico-Química e Química Analítica
	Língua Brasileira De Sinais - LIBRAS	15	30	-	45	-
	Matemática Discreta	30	30	-	60	Pré-Cálculo
	Processos Biotecnológicos na Indústria de Alimentos	30	30	-	60	Microbiologia de Alimentos; Bioquímica De Alimentos
	Produção de Textos Científicos	30	15	-	45	Metodologia Científica
	Química de Alimentos II	45	-	-	45	Química de Alimentos I
	Química Inorgânica	60	-	-	60	Química Geral
	Representação Gráfica Computacional	30	15	-	45	Desenho Técnico; Introdução à Programação I
	Rotulagem de Alimentos	30	30	-	60	Nutrição e Qualidade Nutricional de alimentos
	Sistema de	30	-	-	30	-

		Refrigeração					
		Técnicas Avançadas em Análise de Alimentos	30	15	-	45	Análise de Alimentos
		Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais	30	15	-	45	Tecnologias de Conservação de Alimentos, Química de Alimentos I
		Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias	30	15	15	60	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos
		Tópicos de Geometria	30	30	-	60	Pré-Cálculo
		Tópicos em Modelagem Matemática Contínua	30	30	-	60	Cálculo I e Cálculo II
		Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	30	15	-	45	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	30	15	-	45	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	30	15	-	45	Tecnologia de Conservação de Alimentos
		Toxicologia de Alimentos	45	-	-	45	Tecnologia do Leite e Derivados; Tecnologia de Carnes e Derivados; Tecnologia de Bebidas; Embalagem de Alimentos
		Transformações Bioquímicas em Alimentos	60	-	-	60	Bioquímica de Alimentos
		Tratamento e Reuso de Água para Fins Industriais	45	-	-	45	Meio Ambiente e Sustentabilidade