

Currículo Pleno

Curso: G011 - Engenharia de Alimentos (Bacharelado)

Base Curricular: 200703

Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome	Período	Créditos	C.H.T.	C.H.P.	Pré-requisito Forte	Pré-requisito Mínimo	Co-requisito
GBI128	Citologia	1º	3	17	34	-	-	-
GCA211	Metodologia Científica - Dca	1º	2	34	0	-	-	-
GCA212	Introdução à Engenharia de Alimentos	1º	1	17	0	-	-	-
GCC131	Fundamentos de Informática	1º	2	17	17	-	-	-
GDE123	Educação Trabalho Ciência e Tecnologia	1º	2	34	0	-	-	-
GEX102	Geometria Analítica e Álgebra Linear	1º	4	68	0	-	-	-
GEX104	Cálculo I	1º	6	102	0	-	-	-
GEX129	Conceitos de Física a	1º	2	0	34	-	-	-
GNE102	Desenho Técnico I	1º	2	0	34	-	-	-
GNE156	Introdução ao Controle Ambiental	1º	3	51	0	-	-	-
GQI101	Química Geral	1º	2	34	0	-	-	-
Sub-total:			29	374	119			
GAE176	Comunicação	2º	3	51	0	-	-	-
GCA187	Programação Aplicada	2º	3	34	17	-	-	-
GEX106	Cálculo II	2º	4	68	0	GEX104, GEX102	-	-
GEX112	Estatística	2º	4	34	34	-	GEX104	-
GEX113	Física I	2º	4	68	0	GEX104	-	-
GEX133	Conceitos de Física B	2º	2	0	34	-	-	-
GQI134	Química Analítica	2º	4	34	34	GQI101	-	-
GQI135	Química Orgânica	2º	3	51	0	GQI101	-	-
Sub-total:			27	340	119			

GBI132	Microbiologia Geral	3º	4	34	34	GBI128	-	GQI132
GCA103	Química de Alimentos I	3º	4	34	34	-	-	GQI132
GEX108	Cálculo III	3º	4	68	0	GEX106	-	-
GEX118	Física III	3º	4	68	0	GEX106, GEX113	-	-
GEX157	Estatística Experimental	3º	4	34	34	GEX112	-	-
GNE107	Mecânica Geral	3º	3	51	0	GEX102, GEX113	-	-
GQI132	Bioquímica	3º	5	51	34	GQI135	GQI134	-

Sub-total: 28 340 136

GCA102	Microb de Alim de Prod Crus e Processados	4º	4	34	34	GBI132	-	-
GCA104	Análise de Alimentos I	4º	4	34	34	GQI134	-	-
GCA107	Nutrição Humana	4º	2	34	0	-	-	GCA195
GCA195	Química de Alimentos II	4º	5	34	51	GCA103	-	-
GEX114	Cálculo Numérico	4º	4	34	34	GEX106	GCA187	-
GEX134	Física II	4º	4	68	0	GEX106, GEX113	-	-
GEX139	Física IV	4º	4	68	0	GEX118, GEX108	-	-

Sub-total: 27 306 153

GCA108	Bioquímica de Alimentos	5º	2	34	0	GQI132	GCA195	-
GCA109	Princípios de Conservação de Alimentos	5º	2	34	0	-	-	GCA162, GCA102, GCA196
GCA111	Análise de Alimentos II	5º	4	34	34	GCA104	-	-
GCA118	Higiene na Indústria de Alimentos	5º	4	34	34	GCA102	-	-
GCA124	Ciência e Tecnologia de Produtos Hortícolas	5º	4	34	34	-	GQI132	-
GCA162	Fenômenos de Transporte	5º	4	68	0	GEX134	-	-
GCA196	Termodinâmica Aplicada	5º	4	68	0	GEX134	-	-

Sub-total: 24 306 102

GCA113	Operações Unitárias I	6º	4	68	0	GCA162	-	-
GCA114	Ciência e Tecnol de Mat e Embal P/alimentos	6º	6	68	34	GQI135	GNE107	-
GCA115	Máquinas e Refrigeração	6º	4	68	0	GCA196	-	-
GCA119	Análise Sensorial	6º	4	34	34	GEX157	-	-
GCA130	Gestão Gar e Cont de Qual na Prod de Alim	6º	4	68	0	GEX157	GCA102	-
GCA193	Ciência e Tecnologia de Grãos	6º	4	34	34	GCA195	-	-
GQI157	Físico-química II	6º	3	51	0	GCA196	-	-

Sub-total: 29 391 102

GAE134	Economia Aplicada	7º	3	51	0	-	GEX104, GEX112	-
GCA121	Operações Unitárias II	7º	4	68	0	-	GCA113	-
GCA122	Instalações Industriais	7º	4	68	0	-	GCA113	GCA121
GCA136	Tecnologia de Leite e Produtos Lácteos	7º	4	34	34	GCA102	GCA109	-
GCA186	Ciência e Tecnologia de Carne Pescado e Ovos	7º	4	34	34	GCA102	GCA109	-

Sub-total: 19 255 68

GAE136	Introdução a Administração	8º	3	51	0	-	-	-
GCA125	Instrumentação e Controle de Processo	8º	4	34	34	GEX114, GCA187	-	GCA126
GCA126	Operações Unitárias III	8º	4	68	0	-	GCA121	-
GCA127	Projeto na Indústria de Alimentos I	8º	2	34	0	GCA122, GAE134, GNE102	-	-
GCA129	Metod do Desenvolv do Trabalho de Conclusão de Curso (tcc)	8º	2	34	0	-	-	-

Sub-total: 15 221 34

GCA131	Projeto na Indústria de Alimentos II	9º	2	34	0	GCA127	-	-
GCA132	Engenharia Bioquímica	9º	4	51	17	GCA121, GCA102	GQI157	-
PRG111	Estágio Supervisionado	9º	10	0	170	-	-	-
PRG311	Trabalho de Conclusão de Curso	9º	2	34	0	GCA129	-	-

Sub-total: 18 119 187

Total:	216	2652	1020
---------------	------------	-------------	-------------

	Carga Horária
Disciplinas Obrigatórias	3468
Disciplinas Eletivas	374
Estágios Obrigatórios	204
Atividades Acadêmicas	34
Total Geral	4080