

Currículo Pleno

Curso: G011 - Engenharia de Alimentos (Bacharelado)

Base Curricular: 200603

Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome	Período	Créditos	C.H.T.	C.H.P.	Pré-requisito Forte	Pré-requisito Mínimo	Co-requisito
ALI148	Introdução à Engenharia de Alimentos	1º	1	17	0	-	-	-
ALI149	Metodologia Científica - Dca	1º	2	34	0	-	-	-
COM183	Introdução à Informática	1º	3	17	34	-	-	-
EDU129	Educação Trabalho Ciência e Tecnologia	1º	3	51	0	-	-	-
GBI128	Citologia	1º	3	17	34	-	-	-
GEX102	Geometria Analítica e Álgebra Linear	1º	4	68	0	-	-	-
GEX104	Cálculo I	1º	6	102	0	-	-	-
GNE102	Desenho Técnico I	1º	2	0	34	-	-	-
GNE156	Introdução ao Controle Ambiental	1º	3	51	0	-	-	-
GQI136	Química	1º	3	51	0	-	-	-
Sub-total:			30	408	102			
ALI180	Programação Aplicada	2º	3	34	17	-	COM183	-
CEX163	Estatística	2º	4	34	34	-	GEX104	-
CEX167	Cálculo II	2º	4	68	0	GEX104, GEX102	-	-
EAS245	Comunicação	2º	3	51	0	-	-	-
GEX113	Física I	2º	4	68	0	GEX104	-	-
GQI135	Química Orgânica	2º	3	51	0	-	-	-
QUI138	Química Analítica	2º	4	34	34	-	-	-
Sub-total:			25	340	85			

ALI150	Química de Alimentos I	3º	5	34	51	-	-	QUI140
BIO149	Microbiologia Geral	3º	4	34	34	GBI128	-	QUI140
CEX164	Estatística Experimental	3º	4	34	34	CEX163	-	-
CEX170	Cálculo III	3º	4	68	0	CEX167	-	-
ENG186	Mecânica Geral	3º	3	51	0	GEX102, GEX113	-	-
GEX118	Física III	3º	4	68	0	CEX167, GEX113	-	-
QUI140	Bioquímica	3º	5	51	34	GQI135	QUI138	-

Sub-total: 29 340 153

ALI152	Análise de Alimentos I	4º	5	34	51	QUI138	-	-
ALI155	Química de Alimentos II	4º	5	34	51	ALI150	-	-
ALI156	Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados	4º	4	34	34	BIO149	-	-
ALI162	Nutrição Humana	4º	2	34	0	-	-	ALI155
CEX186	Cálculo Numérico	4º	4	68	0	CEX167	ALI180	-
GEX134	Física II	4º	4	68	0	CEX167, GEX113	-	-
GEX139	Física IV	4º	4	68	0	GEX118, CEX170	-	-

Sub-total: 28 340 136

ALI153	Ciência e Tecnologia de Produtos Hortícolas	5º	4	34	34	-	QUI140	-
ALI154	Fenômenos de Transporte	5º	4	68	0	GEX134	-	-
ALI159	Análise de Alimentos II	5º	4	34	34	ALI152	-	-
ALI161	Higiene na Indústria de Alimentos	5º	4	34	34	ALI156	-	-
ALI182	Bioquímica de Alimentos	5º	2	34	0	QUI140	ALI155	-
ALI184	Termodinâmica Aplicada	5º	4	68	0	GEX134	-	-
ALI196	Princípios de Conservação de Alimentos	5º	2	34	0	-	-	ALI154, ALI156, ALI184

Sub-total: 24 306 102

ALI160	Operações Unitárias I	6º	4	68	0	ALI154	-	-
ALI163	Análise Sensorial	6º	4	34	34	CEX164	-	-
ALI164	Ciência e Tecnol de Mat e Embalagens P/alimentos	6º	6	68	34	GQI135	ENG186	-
ALI183	Máquinas de Refrigeração	6º	3	51	0	ALI184	-	-
ALI203	Gestão Garantia e Cont de Qualidade na Prod de Alimentos	6º	3	51	0	CEX164	ALI156	-
ALI212	Ciência e Tecnologia de Grãos	6º	4	34	34	ALI155	-	-
QUI142	Físico-química II	6º	3	51	0	ALI184	-	-

Sub-total: 27 357 102

ALI165	Operações Unitárias II	7º	4	68	0	-	ALI160	-
ALI167	Instalações Industriais	7º	4	68	0	-	ALI160	ALI165
ALI168	Tecnologia de Leite e Produtos Lácteos	7º	4	34	34	ALI156	ALI196	-
ALI169	Ciência e Tecnologia de Carne Pescado e Ovos	7º	4	34	34	ALI156	ALI196	-
EAS195	Economia Aplicada	7º	3	51	0	-	GEX104, CEX163	-

Sub-total: 19 255 68

ALI170	Instrumentação e Controle de Processo	8º	4	34	34	CEX186, ALI180	-	ALI171
ALI171	Operações Unitárias III	8º	3	51	0	-	ALI165	-
ALI172	Planej e Projetos da Indústria de Alimentos	8º	3	51	0	ALI167	-	-
ALI206	Engenharia Bioquímica	8º	4	51	17	ALI165, ALI156	QUI142	-
EAS197	Introdução à Administração	8º	3	51	0	-	-	-

Sub-total: 17 238 51

PRG111	Estágio Supervisionado	9º	10	0	170	-	-	-
PRG211	Trabalho de Conclusão de Curso	9º	4	34	34	ALI172	-	-

Sub-total: 14 34 204

Total:	213	2618	1003
---------------	------------	-------------	-------------

	Carga Horária
Disciplinas Obrigatórias	3383
Disciplinas Eletivas	374
Estágios Obrigatórios	238
Atividades Acadêmicas	34
Total Geral	4029