

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

Currículo Pleno

Curso: G011 - Engenharia de Alimentos (Bacharelado)

Base Curricular: 200302

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	10	2	34	0	-	-	-
BIO116	Citologia	10	3	17	34	-	-	-
CEX160	Cálculo I	1º	6	102	0	-	-	-
CEX166	Geometria Analítica e Álgebra Linear	10	4	68	0	-	-	-
COM183	Introdução à Informática	1º	3	17	34	-	-	-
EDU129	Educação Trabalho Ciência e Tecnologia	10	3	51	0	-	-	-
ENG178	Desenho Técnico	10	2	0	34	-	-	-
ENG239	Introdução ao Controle Ambiental	1º	3	51	0	-	-	-
QUI141	Química	10	3	51	0	-	-	-
		Sub-total:	30	408	102			
ALI180	Programação Aplicada	20	3	34	17	-	COM183	-
CEX163	Estatística	20	4	34	34	-	CEX160	-
CEX167	Cálculo II	20	4	68	0	CEX160, CEX166	-	-
CEX175	Mecânica	20	4	68	0	CEX160	-	-
EAS245	Comunicação	20	3	51	0	-	-	-
QUI138	Química Analítica	20	4	34	34	QUI141	-	-
QUI139	Química Orgânica	2º	3	51	0	QUI141	-	-

Sub-total: 25 340 85

Química de Alimentos I	30	5	34	51	-	-	QUI140
Microbiologia Geral	30	4	34	34	BIO116	-	QUI140
Estatística Experimental	30	4	34	34	CEX163	-	-
Cálculo III	30	4	68	0	CEX167	-	-
Eletromagnetismo	30	4	68	0	CEX167, CEX175	-	-
Mecânica Geral	30	3	51	0	CEX166, CEX175	-	-
Bioquímica	30	5	51	34	QUI139	QUI138	-
-	Sub-total:	29	340	153			
Análise de Alimentos I	40	5	34	51	QUI138	-	-
Química de Alimentos II	40	5	34	51	ALI150	-	-
Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados	40	4	34	34	BIO149	-	-
Nutrição Humana	40	2	34	0	-	-	ALI155
Cálculo Numérico	40	4	68	0	CEX167	ALI180	-
Mecânica de Fluídos e Termodinâmica	40	4	68	0	CEX167, CEX175	-	-
Óptica e Física Moderna	40	4	68	0	CEX196, CEX170	-	-
	Sub-total:	28	340	136			
Ciência e Tecnologia de Produtos Hortícolas	50	4	34	34	-	QUI140	-
Fenômenos de Transporte	5°	4	68	0	CEX195	-	-
Análise de Alimentos II	50	4	34	34	ALI152	-	-
Higiêne na Indústria de Alimentos	5º	4	34	34	ALI156	-	-
Bioquímica de Alimentos	5°	2	34	0	QUI140	ALI155	-
Termodinâmica Aplicada	5º	4	68	0	CEX195	-	-
Princípios de Conservação de Alimentos	5°	2	34	0	-	-	ALI154, ALI156, ALI184
	Sub-total:	24	306	102			
Ciência e Tecnologia de Grãos e Cereais	6°	4	34	34	ALI155	-	-
Operações Unitárias I	6º	4	68	0	ALI154	-	-
Análise Sensorial	6º	4	34	34	CEX164	-	-
Ciência e Tecnol de Mat e Embalagens P/alimentos	6º	6	68	34	QUI139	ENG186	-
Máquinas de Refrigeração	6º	3	51	0	ALI184	-	-
Gestão Garantia e Cont de Qualidade na Prod de Alimentos	6º	3	51	0	CEX164	ALI156	-
	Microbiologia Geral Estatística Experimental Cálculo III Eletromagnetismo Mecânica Geral Bioquímica Análise de Alimentos I Química de Alimentos II Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados Nutrição Humana Cálculo Numérico Mecânica de Fluídos e Termodinâmica Óptica e Física Moderna Ciência e Tecnologia de Produtos Hortícolas Fenômenos de Transporte Análise de Alimentos II Higiêne na Indústria de Alimentos Bioquímica de Alimentos Termodinâmica Aplicada Princípios de Conservação de Alimentos Ciência e Tecnologia de Grãos e Cereais Operações Unitárias I Análise Sensorial Ciência e Tecnol de Mat e Embalagens P/alimentos	Microbiologia Geral 3º Estatística Experimental 3º Cálculo III 3º Eletromagnetismo 3º Mecânica Geral 3º Bioquímica 3º Sub-total: Análise de Alimentos I 4º Química de Alimentos II 4º Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados Nutrição Humana 4º Cálculo Numérico 4º Mecânica de Fluídos e Termodinâmica 4º Optica e Física Moderna 4º Ciência e Tecnologia de Produtos Hortícolas Fenômenos de Transporte 5º Análise de Alimentos II 5º Higiêne na Indústria de Alimentos Bioquímica de Alimentos 5º Termodinâmica Aplicada 5º Princípios de Conservação de Alimentos Ciência e Tecnologia de Grãos e Cereais Operações Unitárias I 6º Ciência e Tecnol de Mat e Embalagens P/alimentos	Microbiologia Geral 3° 4 Estatística Experimental 3° 4 Cálculo III 3° 4 Eletromagnetismo 3° 4 Mecânica Geral 3° 3 Bioquímica 3° 5 Sub-total: 29 Análise de Alimentos I 4° 5 Química de Alimentos II 4° 5 Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados 4° 4 Nutrição Humana 4° 2 Cálculo Numérico 4° 4 Mecânica de Fluídos e Termodinâmica 4° 4 Mecânica de Física Moderna 4° 4 Óptica e Física Moderna 4° 4 Sub-total: 28 Ciência e Tecnologia de Produtos Hortícolas 5° 4 Fenômenos de Transporte 5° 4 Análise de Alimentos II 5° 4 Higiêne na Indústria de Alimentos 5° 2 Termodinâmica Aplicada 5° 4 Princí	Microbiologia Geral 3° 4 34 Estatística Experimental 3° 4 34 Câlculo III 3° 4 68 Eletromagnetismo 3° 4 68 Mecânica Geral 3° 3 51 Bioquímica 3° 5 51 Bioquímica 3° 5 51 Sub-total: 29 340 Análise de Alimentos I 4° 5 34 Química de Alimentos II 4° 5 34 Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados 4° 4 34 Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados 4° 4 68 Mecânica de Fluídos e Termodinâmica 4° 4 68 Mecânica de Fluídos e Termodinâmica 4° 4 68 Mecânica de Frodutos 5° 4 34 Ciência e Tecnologia de Produtos 5° 4 34 Fenômenos de Transporte 5° 4 68 Análise de Alimentos II 5° 4 34 Higiêne na Indústria de Alimentos 5° 2 34 Termodinâmica Aplicada 5° 4 68 Princípios de Conservação de Alimentos 5° 2 34 Ciência e Tecnologia de Grãos e Cereais 6° 4 34 Ciência e Tecnologia de Grãos e Cereais 6° 4 68 Análise Sensorial 6° 4 68 Ciência e Tecnol de Mat e Embalagens 6° 6 68	Microbiologia Geral 3° 4 34 34 Estatística Experimental 3° 4 34 34 Cálculo III 3° 4 68 0 Eletromagnetismo 3° 4 68 0 Mecânica Geral 3° 3 51 0 Bioquímica 3° 5 51 34 Bioquímica 3° 5 51 34 Sub-total: 29 340 153 Análise de Alimentos II 4° 5 34 51 Química de Alimentos II 4° 5 34 51 Microb de Alimentos de Prod Crus e Processados 4° 4 34 34 Nutrição Humana 4° 2 34 0 Cálculo Numérico 4° 4 68 0 Mecânica de Fluídos e Termodinâmica 4° 4 68 0 Mecânica de Fluídos e Termodinâmica 4° 4 68 0	Microbiologia Geral 3° 4 34 34 34 BIO116	Microbiologia Geral 3º 4 34 34 34 BIO116 -

Sub-total: 27 357 102

110211	Trabalilo de Collellasao de Curso	Sub-total:	14	34	204	ALITZ		
PRG211	Trabalho de Conclusão de Curso	90	4	34	34	ALI172	_	_
PRG111	Estágio Supervisionado	90	10	0	170	-	-	-
	**	Sub-total:	17	238	51			
EAS197	Introdução à Administração	80	3	51	0	-	-	-
ALI206	Engenharia Bioquímica	80	4	51	17	ALI165, ALI156	QUI142	-
ALI172	Planej e Projetos da Indústria de Alimentos	80	3	51	0	ALI167	-	-
ALI171	Operações Unitárias III	80	3	51	0	-	ALI165	-
ALI170	Instrumentação e Controle de Processo	80	4	34	34	CEX186, ALI180	-	ALI171
		Sub-total:	19	255	68			
EAS195	Economia Aplicada	7º	3	51	0	-	CEX160, CEX163	-
ALI169	Ciência e Tecnologia de Carne Pescado e Ovos	7º	4	34	34	ALI156	ALI196	-
ALI168	Tecnologia de Leite e Produtos Lácteos	7º	4	34	34	ALI156	ALI196	-
ALI167	Instalações Industriais	7º	4	68	0	-	ALI160	ALI165
ALI165	Operações Unitárias II	7º	4	68	0	-	ALI160	-

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

Total: