

## Currículo Pleno

Curso: G011 - Engenharia de Alimentos (Bacharelado)

Base Curricular: 200902

### Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome	Período	Créditos	C.H.T.	C.H.P.	Pré-requisito Forte	Pré-requisito Mínimo	Co-requisito
GAE196	Instituições de Direito Público e Privado	1º	2	34	0	-	-	-
GBI128	Citologia	1º	3	17	34	-	-	-
GCA101	Introdução à Engenharia de Alimentos	1º	2	34	0	-	-	-
GCH101	Comunicação e Expressão	1º	4	34	34	-	-	-
GCH104	Sociologia	1º	4	68	0	-	-	-
GEX101	Matemática Fundamental	1º	2	34	0	-	-	-
GEX102	Geometria Analítica e Álgebra Linear	1º	4	68	0	-	-	-
GEX104	Cálculo I	1º	6	102	0	-	-	-
GQI101	Química Geral	1º	2	34	0	-	-	-
<b>Sub-total:</b>			<b>29</b>	<b>425</b>	<b>68</b>			
GCH102	Introdução à Filosofia	2º	4	68	0	-	-	-
GCH103	Inglês Instrumental I	2º	2	17	17	-	-	-
GEX106	Cálculo II	2º	4	68	0	GEX104, GEX102, GEX101	-	-
GEX113	Física I	2º	4	68	0	GEX104	-	-
GEX132	Laboratório de Física I	2º	2	0	34	-	-	GEX113
GNE156	Introdução ao Controle Ambiental	2º	3	51	0	-	-	-
GQI134	Química Analítica	2º	4	34	34	GQI101	-	-
GQI135	Química Orgânica	2º	3	51	0	GQI101	-	-
<b>Sub-total:</b>			<b>26</b>	<b>357</b>	<b>85</b>			

GBI132	Microbiologia Geral	3º	4	34	34	GBI128	-	-
GCH106	Inglês Instrumental II	3º	2	17	17	GCH103	-	-
GEX108	Cálculo III	3º	4	68	0	GEX106	-	-
GEX112	Estatística	3º	4	34	34	-	GEX104	-
GEX134	Física II	3º	4	68	0	GEX106, GEX113	-	-
GEX135	Laboratório de Física II	3º	2	0	34	-	-	GEX134
GNE107	Mecânica Geral	3º	3	51	0	GEX102, GEX113	-	-
GQI132	Bioquímica	3º	5	51	34	GQI135	GQI134	-

**Sub-total: 28 323 153**

GCA102	Microb de Alim de Prod Crus e Processados	4º	4	34	34	GBI132	-	-
GCA103	Química de Alimentos I	4º	4	34	34	GQI132	-	-
GCA104	Análise de Alimentos I	4º	4	34	34	GQI134	-	-
GCC101	Algoritmos e Estrutura de Dados I	4º	4	34	34	-	-	-
GEX114	Cálculo Numérico	4º	4	34	34	GEX106	-	-
GEX118	Física III	4º	4	68	0	GEX106, GEX113	-	-
GEX157	Estatística Experimental	4º	4	34	34	GEX112	-	-

**Sub-total: 28 272 204**

GCA105	Química de Alimentos II	5º	2	34	0	GCA103	-	-
GCA106	Aditivos e Coadjuvantes no Proc de Alimentos	5º	2	34	0	-	-	GCA105
GCA107	Nutrição Humana	5º	2	34	0	GCA103	-	-
GCA108	Bioquímica de Alimentos	5º	2	34	0	GCA103	-	-
GCA109	Princípios de Conservação de Alimentos	5º	2	34	0	GCA102	-	-
GCA162	Fenômenos de Transporte	5º	4	68	0	GEX134	-	-
GCA196	Termodinâmica Aplicada	5º	4	68	0	-	-	-
GCA229	Ciência e Tecnologia de Materiais	5º	2	34	0	GQI135	-	-
GCA233	Análise de Alimentos II	5º	2	34	0	GQI134	-	-
GEX139	Física IV	5º	4	68	0	GEX118, GEX108	-	-

**Sub-total: 26 442 0**

GCA110	Processamento Térmico de Alimentos	6º	2	34	0	GCA109	-	GCA112
GCA112	Transferência de Calor e Massa	6º	4	68	0	-	-	-
GCA113	Operações Unitárias I	6º	4	68	0	-	-	-
GCA115	Máquinas e Refrigeração	6º	4	68	0	-	-	-
GCA116	Laboratório de Operações Unitárias I	6º	1	0	17	-	-	GCA113
GCA117	Ciência de Produtos de Origem Animal	6º	4	68	0	GCA108, GCA109	-	-
GCA228	Embalagens para Alimentos	6º	4	34	34	GCA229, GCA109	-	-
GNE102	Desenho Técnico I	6º	2	0	34	-	-	-
GQI117	Físico-química II	6º	4	68	0	GCA196	-	-
<b>Sub-total:</b>			<b>29</b>	<b>408</b>	<b>85</b>			
GAE134	Economia Aplicada	7º	3	51	0	GEX104, GEX112	-	-
GCA118	Higiene na Indústria de Alimentos	7º	4	34	34	GCA102	-	-
GCA119	Análise Sensorial	7º	4	34	34	GEX157	-	-
GCA121	Operações Unitárias II	7º	4	68	0	GCA112	-	-
GCA122	Instalações Industriais	7º	4	68	0	-	GCA113	GCA121
GCA123	Laboratório de Operações Unitárias II	7º	1	0	17	-	-	GCA121
GCA236	Desenvolvimento de Novos Produtos I	7º	3	51	0	GCA228, GCA229	-	GCA119
GNE138	Desenho Técnico II	7º	3	17	34	GNE102	-	-
<b>Sub-total:</b>			<b>26</b>	<b>323</b>	<b>119</b>			
GAE136	Introdução a Administração	8º	3	51	0	-	-	-
GCA124	Ciência e Tecnologia de Produtos Hortícolas	8º	4	34	34	GCA108	-	-
GCA125	Instrumentação e Controle de Processo	8º	4	34	34	GEX114, GCC101	-	-
GCA126	Operações Unitárias III	8º	4	68	0	GEX134	-	-
GCA127	Projeto na Indústria de Alimentos I	8º	2	34	0	GCA122, GAE134	-	-
GCA128	Laboratório de Operações Unitárias III	8º	1	0	17	-	-	GCA126
GCA129	Metod do Desenvol do Trabalho de Conclusão de Curso (tcc)	8º	2	34	0	-	-	-
GCA201	Modelagem e Simulação de Processos	8º	4	34	34	GCC101, GEX114	-	GCA126
<b>Sub-total:</b>			<b>24</b>	<b>289</b>	<b>119</b>			
GCA130	Gestão Gar e Cont de Qual na Prod de Alim	9º	4	68	0	GEX157, GCA118, GCA102	-	-
GCA131	Projeto na Indústria de Alimentos II	9º	2	34	0	GCA127, GNE138	-	-
GCA132	Engenharia Bioquímica	9º	4	51	17	GCA121, GCA102	-	-
PRG311	Trabalho de Conclusão de Curso	9º	2	34	0	GCA129	-	-
<b>Sub-total:</b>			<b>12</b>	<b>187</b>	<b>17</b>			

PRG411	Estágio Supervisionado	10º	18	0	306	-	-	-
<b>Sub-total:</b>			<b>18</b>	<b>0</b>	<b>306</b>			

<b>Total:</b>	<b>246</b>	<b>3026</b>	<b>1156</b>
---------------	------------	-------------	-------------

	Carga Horária
Disciplinas Obrigatórias	3842
Disciplinas Eletivas	408
Estágios Obrigatórios	340
Atividades Acadêmicas	51
Total Geral	4641