

Integralização curricular

TOTAL: 4.260 horas/aula

CARGA HORÁRIA: C.H.

ESTRUTURA CURRICULAR CURSO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

(Bacharelado)

1º Semestre C.H.: 420h	2º Semestre C.H.: 400h	3º Semestre C.H.: 460h	4º Semestre C.H.: 460h	5º Semestre C.H.: 400h	6º Semestre C.H.: 460h	7º Semestre C.H.: 460h	8º Semestre C.H.: 480h	9º Semestre C.H.: 400h	10º Semestre C.H.: 240h
Introdução à Engenharia de Alimentos IEA 1001 C.H.: 60h	Química orgânica QOR 2001 C.H.: 60h	Microbiologia de Alimentos MBA 3001 C.H.: 100h	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos GQA 5002 C.H.: 60h	Fenômenos de Transporte I FTR 5001 C.H.: 60h	Fenômenos de Transporte II FTR 6001 C.H.: 60h	Operações Unitárias III OPU 7001 C.H.: 60h	Resistência dos Materiais RES 5005 C.H.: 60h	Desenvolvimentos de Novos Produtos DNP 9001 C.H.: 40h	Estágio Supervisionado ETS 1101 C.H.: 240h
Química Geral QGL 1002 C.H.: 60h	Microbiologia Geral MCG 2002 C.H.: 100h	Cálculo Diferencial e Integral III CDI 3002 C.H.: 60h	Mecânica MEC 4002 C.H.: 60h	Física Geral III FGL 4001 C.H.: 60h	Operações Unitárias II OPU 6002 C.H.: 60h	Embalagem e Rotulagem EMB 7002 C.H.: 40h	Tecnologia de Massas e Panificação MAS 8002 C.H.: 120h	Libras L BR 9002 C.H.: 40h	
Cálculo Diferencial Integral I CDI 1003 C.H.: 60h	Desenho Técnico DTE 2003 C.H.: 60h	Estatística II EST 3003 C.H.: 60h	Termodinâmica TEM 4003 C.H.: 60h	Operações Unitárias I OPU 5003 C.H.: 60h	Eletrotécnica Aplicada ELE 6003 C.H.: 60h	Gestão Ambiental e Segurança do Trabalho GST 8001 C.H.: 60h	Tecnologia de Cacau e Chocolate CAC 8003 C.H.: 120h	Instalações na Indústria de Alimentos IA 9003 C.H.: 60h	
Biologia Geral BGL 1004 C.H.: 60h	Estatística I EST 2004 C.H.: 60h	Química Analítica Aplicada QAN 3004 C.H.: 80h	Secagem e Armazenamento de Grãos SEC 5007 C.H.: 60h	Análise de Alimentos AAL 4007 C.H.: 100h	Introdução à Economia IAD 6004 C.H.: 40h	Tecnologia de Frutas e Hortalças TFH 6006 C.H.: 120h	Fundamentos da Modelagem na Indústria de Alimentos MOD 8004 C.H.: 40h	Empreendedorismo e Cooperativismo EMC 9004 C.H.: 60h	
Metodologia Científica MPC 1005 C.H.: 60h	Cálculo Diferencial Integral II CDI 2005 C.H.: 60h	Álgebra Linear AGL 3005 C.H.: 40h	Cálculo Numérico CNU 4005 C.H.: 60h	Introdução à Administração IAD 7003 C.H.: 40h	Tecnologia de Leite e Derivados TLE 6005 C.H.: 120h	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos CER 7005 C.H.: 120h	Projeto Integrador II PRO 8005 C.H.: 20h	Optativa III C.H.: 80h	
Informática Aplicada à Engenharia de Alimentos INF 1006 C.H.: 60h	Física Geral I FGL 2006 C.H.: 60h	Física Geral II FGL 3006 C.H.: 60h	Química e Bioquímica de Alimentos QBA 4006 C.H.: 60h	Processos Biotecnológicos e Enzimologia PBE 5006 C.H.: 40h	Tecnologia de Carnes, Pescados e Derivados CAR 7004 C.H.: 120h	Projeto Integrador I PRO 7006 C.H.: 20h	Optativa II C.H.: 80h	Optativa IV C.H.: 80h	
Comunicação e Linguagem CLI 1007 C.H.: 60h		Bioquímica Geral BQG 3007 C.H.: 60h	Análise Sensorial ASE 5004 C.H.: 100h	Nutrição Humana Básica NUT 4004 C.H.: 40h		Optativa I C.H.: 40h	Trabalho de Conclusão de Curso I TCC 8006 C.H.: 40h	Trabalho de Conclusão de Curso II TCC 9005 C.H.: 40h	