

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

MATRIZ CURRICULAR

2016/19

Situação Legal: Reconhecido Currículo Pleno: Turmas 2016 a 2019
 Integralização: Mínimo – 5 anos / Máximo – 10 anos
 Carga Horária: 3.690h (246 créditos) + 240h (Atividades Complementares)
 Carga Horária: 3.930h Turno: Noturno/Diurno

Semestre	Cód.	Disciplinas	C.H.		Cre.d	Pré-Req.
			T	P		
1º SEMESTRE	15-104	Fundamentos de Matemática A	60		04	
	10-390	Química Geral Experimental - E		30	02	
	10-391	Química Geral Teórica - E	60		04	
	38-105	Desenho Técnico I	30	30	04	
	10-207	Física Geral A	60		04	
	15-114	Geometria Analítica e Vetores	60		04	
	50-175	Introdução à Engenharia de Alimentos A	30		02	
2º SEMESTRE	15-149	Álgebra I-A	60		04	
	15-121	Cálculo Diferencial e Integral I	60		04	15-104
	10-336	Química Orgânica I-Q	60		04	10-391
	15-115	Geometria Descritiva	60		04	38-105
	30-015	Desenho Aplicado com CAD	30	30	04	38-105
	10-208	Física Geral B	60		04	15-104
3º SEMESTRE	15-122	Cálculo Diferencial e Integral II	60		04	15-121
	10-209	Física Geral C	60		04	10-208
	10-338	Química Orgânica II-Q	60		04	10-336
	10-383	Química Analítica Clássica I	30		02	10-391
	10-384	Química Analítica Clássica I-E		30	02	10-391
	30-203	Introdução à Algoritmos e Programação Matemática	30	15	03	
	10-219	Físico-Química I	60		04	10-391
	24-119	Biologia	30		02	
4º SEMESTRE	10-220	Físico-Química II	60		04	10-219
	39-113	Mecânica dos Fluidos	45	15	04	10-208, 15-122
	15-125	Cálculo Diferencial e Integral V	60		04	15-122
	20-241	Microbiologia Básica	45	15	04	24-119
	30-195	Eletrotécnica B	30		02	10-209
	10-385	Química Analítica Clássica II	30		02	10-383
	10-386	Química Analítica Clássica II E		30	02	10-384
	30-205	Balanço de Material e Energética A	45		03	15-122
5º SEMESTRE	30-463	Termodinâmica Aplicada A-I	60		04	10-208, 15-125
	10-415	Cálculo Numérico Computacional	45	15	04	15-121
	24-163	Bioquímica	45	15	04	10-336
	50-318	Microbiologia de Alimentos A	30	30	04	20-241
	30-468	Operações Unitárias A-I	60		04	10-220, 39-113
	30-060	Transferência de Calor e Massa I	45	15	04	30-205, 39-113, 10-220
6º SEMESTRE	50-352	Análise de Alimentos	15	45	04	10-386
	30-464	Transferência de Calor e Massa II-A	30		02	30-060
	30-213	Operações Unitárias II-A	60		04	30-060, 30-205
	50-317	Bioquímica de Alimentos – B	30	30	04	24-163
	30-216	Laboratório para Engenharia de Alimentos I		45	03	30-468
	30-054	Engenharia Econômica e Administração	30		02	
	15-161	Estatística I	60		04	
		Disciplina Eletiva I	30		02	

URI

141

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

7º SEMESTRE	30-214	Cinética Química e Reatores	45		03	10-219, 30-205
	50-106	Processos Tecnológicos I	45	15	04	50-352, 50-317, 50-318
	50-353	Análise Sensorial	30	15	03	15-161
	60-369	Gestão Agroindustrial	45		03	
	72-378	Metodologia da Pesquisa	30		02	
	80-293	Língua Portuguesa I-C	30		02	
	50-182	Processos Tecnológicos II-A	30	30	04	50-352, 50-317, 50-318
	38-451	Engenharia de Segurança	30		02	
		Disciplina Eletiva II	30		02	
8º SEMESTRE	30-217	Operações Unitárias III-A	60		04	30-205, 30-464
	50-183	Processos Tecnológicos III-A	30	15	03	50-352, 50-317, 50-318
	50-184	Processos Tecnológicos IV-A	30	15	03	50-352, 50-317, 50-318
	50-121	Instalações Industriais e Instrumentais	45		03	
	70-666	Comportamento Humano nas Organizações	30		02	
	30-204	Mecânica e Resistência dos Materiais	60		04	
	30-219	Engenharia Bioquímica	30	15	03	30-214
	50-319	Materiais e Embalagens B	30		02	
30-631	Trabalho de Conclusão de Curso I-A	30		02	2.000h	
9º SEMESTRE	30-207	Instrumentação e Controle de Processos	45	15	04	
	30-097	Engenharia Ambiental	60		04	
	50-174	Controle de Qualidade em Alimentos	30		02	50-318
	39-159	Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos	45	15	04	30-468, 30-213, 30-217
	30-602	Modelagem e Simulação de Processos	45	15	04	10-415, 30-213
	30-632	Trabalho de Conclusão de Curso II-A		30	02	30-631
	30-222	Laboratório para Engenharia de Alimentos II		60	04	30-217
73-227	Sociologia	30		02		
10º SEMESTRE	50-114	Estágio Supervisionado		330	22	2.500h
DISCIPLINAS ELETIVAS	10-995	Análise Instrumental Avançada	15	15	02	
	30-225	Controle Estatístico de Processos	15	15	02	
	60-676 -	Economia e Comercialização Agroindustrial - A	30		02	
	50-196	Engenharia Genética Aplicada a Alimentos	15	15	02	
	60-373	Estratégia Tecnológica no Agronegócio	30		02	
	60-375	Gestão de Custos no Agronegócio	30		02	
	60-371	Gestão da Qualidade no Agronegócio I	30		02	
	60-376	Gestão e Empreendedorismo no Agronegócio	30		02	
	50-180	Matérias-Primas Alimentícias A	45		03	
	50-356	Métodos Alternativos de Controle Microbiano	30		02	
	50-179	Nutrição	45		03	
	30-229	Otimização de Processos	15	15	02	
	30-208	Planejamento de Experimentos	30	15	03	
	30-230	Processos Avançados para Tratamento de Resíduos	30		02	
	30-231	Processos de Separação com Membranas	15	15	02	
	73-400	Realidade Brasileira	60		04	
	50-355	Recuperação e Purificação de Bioprodutos	30		02	
	30-232	Tecnologia Supercrítica	15	15	02	
	30-234	Tópicos Especiais em Catálise	30		02	
	50-195	Toxicologia de Alimentos – A	30		02	
80-174	LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	30		02		