

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – 2018
Primeiro Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30069	Introdução à Engenharia de Alimentos	2	40	0	40	Não Possui
EGA30070	Cálculo I	4	80	0	80	Não Possui
EGA30071	Química Geral e Experimental	4	60	20	80	Não Possui
EGA30072	Metodologia Científica e Tecnológica	2	40	0	40	Não Possui
EGA30073	Física Geral e Experimental I	3	40	20	60	Não Possui
EGA30074	Desenvolvimento Sustentável e Cidadania	2	40	0	40	Não Possui
Subtotal do Primeiro Semestre		17	300	40	340	

Segundo Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30162	Cálculo II	4	80	0	80	EGA30070
EGA30076	Geometria Analítica e Álgebra linear	3	60	0	60	EGA30070
EGA30077	Química Analítica	4	20	60	80	EGA30071
EGA30078	Química Orgânica	3	60	0	60	Não Possui
EGA30079	Programação Computacional para Engenharia	2	40	0	40	Não Possui
EGA30080	Desenho Técnico	3	20	40	60	Não Possui
EGA30081	Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente	2	40	0	40	Não Possui
EGA30082	Física Geral e Experimental II	3	40	20	60	EGA30073
Subtotal do Segundo Semestre		24	360	120	480	

Terceiro Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30083	Cálculo III	4	80	0	80	EGA30162
EGA30163	Bioquímica Geral	3	40	20	60	EGA30078
EGA30085	Fundamentos em Engenharia de Alimentos	3	60	0	60	Não Possui
EGA30086	Física Geral e Experimental III	3	40	20	60	EGA30162
EGA30092	Físico-Química	3	60	0	60	EGA30070
EGA30087	Probabilidade e Estatística	3	60	0	60	Não Possui
Subtotal do Terceiro Semestre		19	340	40	380	

Quarto Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30090	Cálculo IV	3	60	0	60	EGA30083
EGA30088	Química de Alimentos	4	50	30	80	EGA30163
EGA30093	Matérias-Primas Agropecuárias	4	40	40	80	Não Possui
EGA30165	Microbiologia Geral	4	40	40	80	Não Possui
EGA30095	Fenômenos de Transporte I	4	80	0	80	EGA30162
EGA30164	Análise de Alimentos	3	40	20	60	EGA30077
EGA30101	Métodos Numéricos Computacionais	3	40	20	60	EGA30083, EGA30079
Subtotal do Quarto Semestre		25	350	150	500	

Quinto Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30097	Fenômenos de Transporte II	4	80	0	80	EGA30083
EGA30166	Operações Unitárias I	4	60	20	80	EGA30095
EGA30100	Termodinâmica	3	60	0	60	EGA30162, EGA30092
EGA30167	Microbiologia de Alimentos	4	40	40	80	EGA30165
EGA30102	Bioquímica de Alimentos	3	40	20	60	EGA30163
-	Optativa I	2	40	0	40	depende da oferta
Subtotal do Quinto Semestre		20	320	80	400	

Sexto Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30103	Operações Unitárias II	3	40	20	60	EGA30166
EGA30173	Resistência dos Materiais	2	40	0	40	EGA30073
EGA30105	Refrigeração Aplicada à Indústria de Alimentos	3	60	0	60	EGA30100
EGA30174	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	3	40	20	60	EGA30093
EGA30175	Análise Sensorial de Alimentos	3	40	20	60	EGA30087
EGA30176	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	3	40	20	60	EGA30167
-	Optativa II	2	40	0	40	depende da oferta
Subtotal do Sexto Semestre		19	300	80	380	

Sétimo Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30177	Operações Unitárias III	4	60	20	80	EGA30103
EGA30111	Materiais e Embalagens para Alimentos	3	60	0	60	EGA30088
EGA30178	Tecnologia de Carnes e Derivados	3	40	20	60	EGA30093, EGA30102
EGA30179	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	3	40	20	60	EGA30093, EGA30102
EGA30180	Engenharia Econômica e Administração	2	40	0	40	Não Possui
EGA30115	Nutrição e Modificação Nutricional em Alimentos	2	40	0	40	EGA30088
–	Optativa III	2	40	0	40	depende da oferta
Subtotal do Sétimo Semestre		19	320	60	380	

Oitavo Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30181	Tecnologia de Leite e Derivados	3	40	20	60	EGA30093, EGA30102
EGA30182	Tecnologia de Pescados e Derivados	3	40	20	60	EGA30093, EGA30102
EGA30183	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	3	40	20	60	EGA30176
EGA30120	Instalações Industriais	3	60	0	60	EGA30095, EGA30103
EGA30184	Engenharia Bioquímica	3	40	20	60	EGA30177, EGA30167
EGA30122	Modelagem e Simulação de Processos	3	60	0	60	EGA30177
–	Optativa IV	2	40	0	40	depende da oferta
Subtotal do Oitavo Semestre		20	320	80	400	

Nono Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30123	Ética e Legislação Profissional	2	40	0	40	Não Possui
EGA30124	Tratamento de Efluentes na Indústria de Alimentos	4	40	40	80	EGA30177
EGA30185	Planejamento e Projetos da Indústria de Alimentos	3	20	40	60	EGA30120
EGA30126	Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos	3	40	20	60	EGA30177
EGA30128	Desenvolvimento de Novos Produtos	2	40	0	40	EGA30175, EGA30164
EGA30129	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	40	0	40	EGA30072, estar matriculado no nono período
–	Optativa V	2	40	0	40	depende da oferta
Subtotal do Nono Semestre		18	260	100	360	

Décimo Semestre

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30130	Estágio Supervisionado	12	0	240	240	Ter cursado 140 créditos e estar matriculado no décimo período
EGA30131	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	0	40	40	EGA30129
Subtotal do Décimo Semestre		14	0	280	280	

Disciplinas Optativas

Código	Disciplina	Créditos	Teórica	Prática	Total	Pré-Requisito
EGA30168	Biologia Celular	2	40	0	40	Não Possui
EGA30169	Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho	2	40	0	40	Não Possui
EGA30134	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	2	40	0	40	Não Possui
EGA30127	Comportamento Humano nas Organizações	2	40	0	40	Não Possui
EGA30170	Ferramentas Computacionais Aplicadas à Engenharia de Alimentos	2	40	0	40	Não Possui
EGA30135	Alimentos Funcionais	2	40	0	40	EGA30088
EGA30137	Introdução à Nanotecnologia para a Engenharia de Alimentos	2	40	0	40	EGA30088
EGA30171	Tecnologia e Processamento de Café, Chá e Cacau	2	40	0	40	EGA30093
EGA30140	Cinética e Cálculo de Reatores	2	40	0	40	EGA30083
EGA30138	Aditivos na Indústria de Alimentos	2	40	0	40	EGA30088
EGA30172	Biotecnologia na Produção de Alimentos	2	40	0	40	EGA30163
EGA30143	Tecnologia de Amidos	2	20	20	40	EGA30093, EGA30102
EGA30141	Avaliação Quantitativa de Risco Microbiológico em Alimentos	2	40	0	40	EGA30167
EGA30132	Introdução ao Planejamento Experimental	2	40	0	40	EGA30087
EGA30119	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Subprodutos	2	30	10	40	EGA30088
EGA30091	Eletrotécnica Industrial	2	40	0	40	EGA30086
EGA30142	Caracterização e Processamento de Frutos da Amazônia	2	40	0	40	EGA30102
EGA30149	Trocadores de Calor	2	40	0	40	EGA30103
EGA30147	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	2	40	0	40	Não Possui
EGA30146	Tecnologia de Bebidas	2	40	0	40	EGA30093, EGA30102
EGA30106	Processos da Indústria de Alimentos	2	40	0	40	EGA30102
EGA30150	Aproveitamento de Subprodutos Agroindustriais	2	40	0	40	Não Possui
EGA30148	Tecnologia de Açúcar e Produtos Açucarados	2	40	0	40	EGA30093, EGA30102
EGA30153	Fermentações Industriais	2	40	0	40	EGA30184
EGA30186	Gestão da Qualidade no Agronegócio	2	40	0	40	EGA30180
EGA30152	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	2	40	0	40	Não Possui
EGA30144	Secagem e Armazenamento de Grãos	2	40	0	40	EGA30093
EGA30136	Empreendedorismo em Cadeias Agroindustriais	2	40	0	40	EGA30180