


DISCIPLINAS OPTATIVAS DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

| 1º Semestre | 2º Semestre | 3º Semestre | 4º Semestre | 5º Semestre | 6º Semestre | 7º Semestre | 8º Semestre | 9º Semestre | 10º Semestre |
|-------------|-------------|-------------|-------------|---|---|--|---|--|--------------|
| | | | | Biologia Celular (40 horas) | Introdução à Nanotecnologia para a Engenharia de Alimentos (40 horas) | Tecnologia de Amidos (40 horas) | Trocadores de Calor (40 horas) | Fermentações Industriais (40 horas) | |
| | | | | Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho (40 horas) | Tecnologia e Processamento de Café, Chá e Cacau (40 horas) | Avaliação Quantitativa de Risco Microbiológico em Alimentos (40 horas) | Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I (40 horas) | Gestão da Qualidade no Agronegócio (40 horas) | |
| | | | | Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) (40 horas) | Cinética e Cálculo de Reatores (40 horas) | Introdução ao Planejamento Experimental (40 horas) | Tecnologia de Bebidas (40 horas) | Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos II (40 horas) | |
| | | | | Comportamento Humano nas Organizações (40 horas) | Aditivos na Indústria de Alimentos (40 horas) | Tecnologia de Óleos, Gorduras e Subprodutos (40 horas) | Processos da Indústria de Alimentos (40 horas) | Secagem e Armazenamento de Grãos (40 horas) | |
| | | | | Ferramentas Computacionais Aplicadas à Engenharia de Alimentos (40 horas) | Biotechnologia na Produção de Alimentos (40 horas) | Eletrotécnica Industrial (40 horas) | Aproveitamento de Subprodutos Agroindustriais (40 horas) | Empreendedorismo em Cadeias Agroindustriais (40 horas) | |
| | | | | Alimentos Funcionais (40 horas) | | Caracterização e Processamento de Frutos da Amazônia (40 horas) | Tecnologia de Açúcar e Produtos Açucarados (40 horas) | | |

 Núcleo de Optativas