

## Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos

### Engenheiro de Alimentos

#### ATUAÇÃO

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições governamentais e não-governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

Reconhecimento: Portaria do MEC N° 306 de 23/04/2015

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 464 de 13/8/2009

Portaria do MEC N° 320 de 02/08/2011

Ano de início: 2010

Exigência	Horas/Aula	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	2.970	Mínimo	5
Disciplinas optativas	870	Padrão	5
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8
TCC (90h)			
TOTAL	3.840		

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>EAF325</b>	Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	2(2-0)	30	
<b>MAF141</b>	Cálculo Diferencial e Integral I	6(6-0)	90	
<b>QMF100</b>	Química Geral	4(4-0)	60	
<b>QMF107</b>	Laboratório de Química	2(0-2)	30	QMF100*

	Geral			
<b>QMF136</b>	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30	QMF138*
<b>QMF138</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
TOTAL		19	285	
TOTAL ACUMULADO		19	285	
<b>2º Período</b>				
<b>EAF390</b>	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	30	
<b>FIF201</b>	Física I	4(4-0)	60	MAF141*
<b>MAF135</b>	Geometria Analítica e Álgebra Linear	6(6-0)	90	
<b>MAF143</b>	Cálculo Diferencial e Integral II	4(4-0)	60	MAF141
<b>QMF112</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QMF100
<b>QMF119</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QMF112*
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		40	600	
<b>3º Período</b>				
<b>EQF100</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QMF138
<b>EQF101</b>	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	EQF100*
<b>CBF111</b>	Biologia Celular	4(2-2)	60	
<b>CCF100</b>	Introdução à Programação	4(2-2)	60	
<b>FIF233</b>	Mecânica	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
<b>MAF243</b>	Cálculo Diferencial e Integral III	4(4-0)	60	MAF143 e (MAF135)
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		62	930	
<b>4º Período</b>				
<b>CBF190</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	EQF100 e CBF111
<b>EAF428</b>	Princípios de Resistência dos Materiais	4(4-0)	60	FIF233
<b>FIF202</b>	Física II	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
<b>MAF271</b>	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF135 e CCF100 e MAF143
<b>QMF152</b>	Físico Química I	3(3-0)	45	MAF143 e QMF100 e QMF107
<b>QMF153</b>	Físico Química Experimental I	2(0-2)	30	MAF143 e QMF100 e QMF107 e QMF152*
<b>TGA371</b>	Teoria Geral da Administração	2(2-0)	30	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		85	1.275	

<b>5º Período</b>				
<b>EAF210</b>	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBF190
<b>EAF386</b>	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60	FIF233 e MAF243
<b>EAF406</b>	Química de Alimentos I	4(2-2)	60	EQF100
<b>MAF105</b>	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAF141
<b>QMF154</b>	Físico Química II	3(3-0)	45	QMF152 e QMF153
<b>QMF155</b>	Físico Química Experimental II	2(0-2)	30	QMF152 e QMF153 e QMF154*
<b>TOTAL</b>		21	315	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		106	1.590	
<b>6º Período</b>				
<b>EAF387</b>	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60	EAF386
<b>EAF388</b>	Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30	EAF387*
<b>EAF407</b>	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	EAF406
<b>EAF463</b>	Higiene Industrial e Legislação	4(2-2)	60	CBF190
<b>EAF472</b>	Operações Unitárias I	4(4-0)	60	EAF386
<b>MAF261</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	MAF105
<b>TOTAL</b>		22	330	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		128	1.920	
<b>7º Período</b>				
<b>ADF334</b>	Gestão da Diversidade nas Organizações	2(2-0)	30	
<b>AGF150</b>	Desenho Técnico	4(0-4)	60	
<b>EAF461</b>	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF468</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	MAF261
<b>EAF473</b>	Operações Unitárias II	4(4-0)	60	EAF387 e EAF472
<b>EAF484</b>	Princípios de Conservação de Alimentos (Optativas)	4(4-0)	60	EAF210*
<b>TOTAL</b>		22	330	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		150	2.250	
<b>8º Período</b>				
<b>EAF109</b>	Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EAF436</b>	Planejamento e Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EAF462</b>	Gestão da Qualidade na	4(4-0)	60	EAF210* e MAF105.

	Indústria de Alimentos			
<b>EEF474</b>	Operações Unitárias III	3(3-0)	45	EEF472 e QMF154
<b>EEF488</b>	Laboratório de Operações Unitárias	2(0-2)	30	EEF473 e EAF474*
<b>TGA382</b>	Controle da Poluição em Processos Industriais (Optativas)	4(4-0)	60	EEF463
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>	<b>300</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>170</b>	<b>2.550</b>	
<b>9º Período</b>				
<b>EEF394</b>	Projeto de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	Ter cursado 2.500 horas de disciplinas totais
<b>EEF437</b>	Planejamento e Projetos Agroindustriais II (Optativas)	4(2-2)	60	EEF473 e EAF436
<b>TOTAL</b>		<b>6</b>	<b>90</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>176</b>	<b>2.640</b>	
<b>10º Período</b>				
<b>EEF260</b>	Atividades Complementares I	0(0-6)	90	
<b>EEF395</b>	Trabalho de Conclusão de Curso	4(0-4)	60	EEF394
<b>EEF496</b>	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180	
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>	<b>330</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>180</b>	<b>2.970</b>	
<b>Grupo A (mínimo de 38 créditos)</b>				
<b>EEF105</b>	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQF100
<b>EEF108</b>	Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos	2(2-0)	30	
<b>EEF261</b>	Atividades Complementares II	4(0-4)	60	
<b>EEF408</b>	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	EEF407
<b>EEF417</b>	Processos Bioquímicos Industriais	4(4-0)	60	EEF210
<b>EEF418</b>	Cinética e Cálculo de Reatores	4(4-0)	60	EEF417
<b>EEF429</b>	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	EEF406
<b>EEF432</b>	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Alcool	4(2-2)	60	
<b>EEF433</b>	Tecnologia de Panificação e Massas	4(2-2)	60	EEF407
<b>EEF434</b>	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60	BQF100
<b>EEF438</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	EEF484
<b>EEF441</b>	Processamento de Leite e	4(2-2)	60	EEF407

<b>EEF442</b>	Derivados Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados	3(0-3)	45	EEF441
<b>EEF459</b>	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	EEF484 e EAF387
<b>EEF465</b>	Gestão Industrial	4(4-0)	60	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EEF467</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
<b>EEF475</b>	Físico-Química de Alimentos	4(4-0)	60	QMF154
<b>EEF477</b>	Processamento de Carnes e Derivados I	4(2-2)	60	EEF407
<b>EEF478</b>	Tecnologia de Queijos Especiais	6(2-4)	90	EEF441
<b>EEF480</b>	Automação, Controle e Análise de Processos	4(2-2)	60	EEF472 e MAF271
<b>EEF487</b>	Processamento de Carnes e Derivados II	4(2-2)	60	EEF477
<b>EEF491</b>	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
<b>EEF492</b>	Tópicos Especiais II	2(0-2)	30	
<b>EEF493</b>	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
<b>EEF494</b>	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	EEF468
<b>EEF497</b>	Tópicos Especiais IV	2(2-0)	30	
<b>EEF498</b>	Tópicos Especiais V	3(0-3)	45	
<b>EEF499</b>	Tópicos Especiais VI	4(4-0)	60	

---

**Grupo B (mínimo de 12 créditos)**

<b>ADF104</b>	Economia I	4(4-0)	60	
<b>ADF117</b>	Empreendedorismo e Inovação 1	4(4-0)	60	
<b>ADF118</b>	Empreendedorismo e Inovação 2	4(4-0)	60	ADF117
<b>ADF161</b>	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
<b>ADF341</b>	Marketing I	4(4-0)	60	
<b>TGA373</b>	Gestão Ambiental	4(4-0)	60	
<b>TGA381</b>	Manejo e Tratamento de Poluentes	3(3-0)	45	CBF190*
<b>TGA383</b>	Coleta e Tratamento de Águas Residuárias	3(3-0)	45	TGA381*
<b>TGA384</b>	Gerenciamento de Resíduos Sólidos	4(4-0)	60	
<b>TGA385</b>	Segurança no Trabalho	4(4-0)	60	

---

**Grupo C (devem ser cursados 8 créditos dos grupos A, B ou C)**

<b>ADF111</b>	Teoria das Organizações	4(4-0)	60	ADF113
<b>ADF112</b>	Teorias da Administração	4(4-0)	60	

	I			
<b>ADF113</b>	Teorias da Administração	4(4-0)	60	ADF112
	II			
<b>ADF351</b>	Administração da Produção e de Operações	4(4-0)	60	ADF113
	I			
<b>ADF352</b>	Administração da Produção e de Operações	4(4-0)	60	ADF351
	II			
<b>EDF127</b>	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
<b>FIF203</b>	Física III	4(4-0)	60	FIF201 e MAF143
<b>LEF100</b>	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
<b>LEF215</b>	Inglês I	4(4-0)	60	
<b>LEF280</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(3-0)	45	
<b>QMF352</b>	Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais	4(4-0)	60	QMF154
<b>QMF353</b>	Simulação e Otimização de Processos de Secagem	4(2-2)	60	QMF154
<b>TBC493</b>	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
<b>TGA370</b>	Educação Ambiental	2(2-0)	30	

---