

APÊNDICE IV – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

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	3.090	Mínimo	5
Disciplinas optativas	750	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)	Horas	(Pré ou Co-requisito) *
1º Período				
EAF325	Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	6(2-4)	90	
MAF141	Cálculo Diferencial e Integral I	6(6-0)	90	
QMF100	Química Geral	4(4-0)	60	

QMF107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QMF100*
QMF136	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30	QMF138*
QMF138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		23	345	
2º Período				
EAF390	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	30	
FIF201	Física I	4(4-0)	60	MAF141*
MAF135	Geometria Analítica e Álgebra Linear	6(6-0)	90	
MAF143	Cálculo Diferencial e Integral II	4(4-0)	60	MAF141
QMF112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QMF100
QMF119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QMF112*
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		44	660	
3º Período				
BQF100	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QMF138
BQF101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQF100*
CBF110	Biologia Celular	2(2-0)	30	
CBF112	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBF110*
CCF100	Introdução à Programação	4(2-2)	60	
FIF233	Mecânica	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
MAF243	Cálculo Diferencial e Integral III	4(4-0)	60	MAF143 e (MAF135)
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		66	990	
4º Período				
CBF190	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BQF100 e CBF111
EAF428	Princípios de Resistência dos Materiais	4(4-0)	60	FIF233
FIF202	Física II	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
MAF271	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF135 e CCF100 e MAF143
QMF152	Físico Química I	3(3-0)	45	MAF143 e QMF100 e QMF107
QMF153	Físico Química Experimental I	2(0-2)	30	MAF143 e QMF100 e QMF107 e QMF152*
TGA371	Teoria Geral da	2(2-0)	30	

Administração			
TOTAL		23	345
TOTAL ACUMULADO		89	1335
5º Período			
EAF210	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60 CBF190
EAF386	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60 FIF233 e MAF243
EAF406	Química de Alimentos I	4(2-2)	60 BQF100
MAF105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60 MAF141
QMF154	Físico Química II	3(3-0)	45 QMF152 e QMF153
QMF155	Físico Química Experimental II	2(0-2)	30 QMF152 e QMF153 e QMF154*
EAF429	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60 EAF406*
TOTAL		25	375
TOTAL ACUMULADO		114	1.710
6º Período			
EAF387	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60 EAF386
EAF388	Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30 EAF387*
EAF407	Química de Alimentos II	4(2-2)	60 EAF406
EAF463	Higiene Industrial e Legislação	4(2-2)	60 CBF190
EAF472	Operações Unitárias I	4(4-0)	60 EAF386
MAF261	Estatística Experimental	4(4-0)	60 MAF105
EAF109	Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30 1200 OBG
TOTAL		24	360
TOTAL ACUMULADO		138	2070
7º Período			
ADF334	Diversidade Humana nas Organizações	2(2-0)	30
AGF150	Desenho Técnico	4(0-4)	60
EAF461	Análise de Alimentos	4(2-2)	60 EAF407
EAF468	Análise Sensorial	4(2-2)	60 MAF261
EAF473	Operações Unitárias II	4(4-0)	60 EAF387 e EAF472
EAF484	Princípios de Conservação de Alimentos (Optativas)	4(4-0)	60 EAF210*
TOTAL		22	330
TOTAL ACUMULADO		160	2400
8º Período			
EAF436	Planejamento e Projetos	5(3-2)	75 1600 OBR

EAF462	Agroindustriais I Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	EAF210* e MAF105.
EAF474	Operações Unitárias III	4(4-0)	45	EAF472 e QMF154
EAF488	Laboratório de Operações Unitárias	2(0-2)	30	EAF473 e EAF474*
TGA382	Controle da Poluição em Processos Industriais	4(4-0)	60	EAF463 ou TGA381
EAF417	Processos Bioquímicos Industriais (Optativas)	4(4-0)	60	EAF210
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		183	2745	
9º Período				
EAF394	Projeto de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	EAF109 e EAF472
EAF437	Planejamento e Projetos Agroindustriais II (Optativas)	4(2-2)	60	EAF473 e EAF436
TOTAL		6	90	
TOTAL ACUMULADO		189	2835	
10º Período				
EAF395	Trabalho de Conclusão de Curso	4(0-4)	60	EAF394
EAF496	Estágio Supervisionado	12(0-12)	180	
EAF486	Seminário de Estágio (Optativas)	1(1-0)	15	EAF496*
TOTAL		17	255	
TOTAL ACUMULADO		206	3090	
Disciplinas Optativas				
GRUPO A				
BQF300	Bioquímica de Alimentos	2(2-0)	30	BQF100 ou BQF102
EAF105	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQF100
EAF108	Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos	2(2-0)	30	
EAF262	Atividades Complementares I	0(0-4)	60	
EAF408	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	EAF407
EAF410	Sommelier de Cachaça	3(0-3)	60	1500 OBR
EAF418	Cinética e Cálculo de Reatores	4(4-0)	60	EAF417
EAF432	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Alcool	4(2-2)	60	
EAF433	Tecnologia de Panificação e Massas	4(2-2)	60	EAF407
EAF434	Tecnologia de Óleos,	4(2-2)	60	BQF100

EAF438	Gorduras e Margarinas Processamento de Frutas e Hortalças	4(2-2)	60	EAF484
EAF441	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	EAF407
EAF442	Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados	3(0-3)	45	EAF441
EAF459	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	EAF484 e EAF387
EAF465	Gestão Industrial	4(4-0)	60	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
EAF467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
EAF477	Processamento de Carnes e Derivados I	4(2-2)	60	EAF407
EAF475	Físico-Química de Alimentos	4(2-2)	60	QMF154
EAF478	Tecnologia de Queijos Especiais	6(2-4)	90	EAF441
EAF480	Automação, Controle e Análise de Processos	4(2-2)	60	EAF472 e MAF271
EAF487	Processamento de Carnes e Derivados II	4(2-2)	60	EAF477
EAF491	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
EAF492	Tópicos Especiais II	2(0-2)	30	
EAF493	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
EAF494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	EAF468
EAF497	Tópicos Especiais IV	2(2-0)	30	
EAF498	Tópicos Especiais V	3(0-3)	45	
EAF499	Tópicos Especiais VI	4(4-0)	60	
AGF460	Secagem e Armazenagem de Grãos	4(2-2)	60	1800OBR
GRUPO B				
ADF104	Economia I	4(4-0)	60	
ADF161	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
ADF341	Marketing I	4(4-0)	60	
ADF117	Empreendedorismo e Inovação 1	4(4-0)	60	
ADF118	Empreendedorismo e Inovação 2	4(4-0)	60	ADF117
TGA370	Educação Ambiental	2(2-0)	30	
TGA373	Gestão Ambiental	4(4-0)	60	
TGA381	Manejo e Tratamento de Poluentes	3(3-0)	45	CBF190*
TGA383	Coleta e Tratamento de Águas Residuárias	3(3-0)	45	TGA381*
TGA384	Gerenciamento de	4(4-0)	60	

TGA385	Resíduos Sólidos Segurança no Trabalho	4(4-0)	60	
GRUPO C				
ADF111	Teoria das Organizações	4(4-0)	60	ADF113
ADF112	Teorias da Administração I	4(4-0)	60	
ADF113	Teorias da Administração II	4(4-0)	60	ADF112
ADF351	Administração da Produção e de Operações I	4(4-0)	60	ADF113
ADF352	Administração da Produção e de Operações II	4(4-0)	60	ADF351
ADF382	Comunicação Não- Violenta nas Organizações	4(4-0)	60	
CCF280	Pesquisa Operacional I	4(4-0)	60	MAF135
EDF127	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
EAF263	Atividades Complementares II	0(0-4)	60	
EAF264	Certificação de Atividades de Extensão	0(0-14)	210	
EAF265	Projetos de Extensão I	4(0-4)	60	
EAF266	Projetos de Extensão II	4(0-4)	60	
EAF267	Projetos de Extensão III	4(0-4)	60	
EAF268	Projetos de Extensão IV	4(0-4)	60	
EAF269	Projetos de Extensão V	4(0-4)	60	
FIF203	Física III	4(4-0)	60	FIF201 e MAF143
LEF100	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
LEF215	Inglês I	4(4-0)	60	
LEF280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(3-0)	45	
QMF352	Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais	4(4-0)	60	QMF154
QMF353	Simulação e Otimização de Processos de Secagem	4(2-2)	60	QMF154
TBC493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	