

MATRIZ CURRICULAR - ENGENHARIA DE ALIMENTOS - COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

	1º semestre		2º semestre		3º semestre		4º semestre		5º semestre		6º semestre		7º semestre		8º semestre		9º semestre		10º semestre	
	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR	Componente Curricular de Graduação	CR
Pré-requisito	Introdução à Engenharia de Alimentos	4	Cálculo II	4	Química de Alimentos	4	Introdução à Bioquímica de Alimentos	4	Bioquímica de Alimentos	4	Análise Sensorial	3	Bioengenharia I	4	Bioengenharia II	2	Toxicologia de Alimentos	4	Trabalho de Conclusão de Curso II	4
			Cálculo I		Química Analítica Teórica		Química de Alimentos		Introdução à Bioquímica de Alimentos		Estatística Experimental		Microbiologia de Alimentos		Bioengenharia I		200 créditos cursados		Trabalho de Conclusão de Curso I	
																	Embalagens para Alimentos		239 créditos cursados	
Pré-requisito	Cálculo I	4	Desenho Técnico I	4	Desenho Técnico II	4	Equações Diferenciais	4	Estatística Experimental	2	Microbiologia de Alimentos	4	Higiene e Legislação na Ind. de Alimentos	3	Processamento de Produtos de Origem Animal	6	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	Estágio Supervisionado	11
					Desenho Técnico I		Geometria Analítica		Probabilidade e Estatística		Introdução à Microbiologia de Alimentos		Microbiologia de Alimentos		Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II		210 créditos cursados		210 créditos cursados	
							Cálculo III						Desenho Técnico II				Metodologia da Pesquisa			
Pré-requisito	Física I	4	Física II	4	Cálculo III	4	Probabilidade e Estatística	4	Introdução à Microbiologia de Alimentos	4	Análise de Alimentos	6	Embalagens para Alimentos	3	Processamento de Produtos de Origem Vegetal	6	Projetos Industriais	4		
			Física I		Cálculo II		Cálculo II		Introdução à Bioquímica de Alimentos		Bioquímica de Alimentos		Ciência dos Materiais		Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II		Economia Industrial			
			Cálculo I										Microbiologia de Alimentos				Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II			
Pré-requisito	Laboratório de Física I	2	Laboratório de Física II	2	Física III	4	Química Orgânica Experimental I	4	Fundamentos de Administração	2	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos I	6	Operações Unitárias da Eng. e Alimentos II	4	Controle de Qualidade na Ind. de Alimentos	4	Refrigeração	3		
			Física I		Física II		Química Orgânica				Fenômenos de Transporte I		Operações Unitárias da Eng. de Alimentos I		Higiene e Legislação na Ind. de Alimentos		Fenômenos de Transporte III			
			Lab. Física I		Cálculo II										Análise Sensorial		Termodinâmica			
Pré-requisito	Química Geral	4	Algoritmos e Programação	4	Laboratório de Física III	2	Economia Industrial	2	Físico-Química II	4	Resistência dos Materiais	4	Tratamento de Águas e Efluentes na Ind. de Alimentos	3	Simulação de Processos na Ind. de Alimentos	4	Marketing e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	4		
					Física II		70 créditos cursados		Físico-Química I		Mecânica Geral		Operações Unitárias da Eng. de Alimentos I		Fenômenos de Transporte III		Processamento de Produtos de Origem Animal			
					Lab. Física II										Cálculo Numérico		Processamento de Produtos de Origem Vegetal			
Pré-requisito	Química Geral Experimental	3	Química Analítica Teórica	4	Físico-Química I	4	Ciências dos Materiais	4	Fenômenos de Transporte I	4	Fenômenos de Transporte II	4	Fenômenos de Transporte III	4	Operações Unitárias da Eng. Alimentos de III	4				
			Química Geral		Cálculo II		Química Geral		60 créditos cursados		85 créditos cursados		108 créditos cursados		Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II					
Pré-requisito					Química Geral															
Pré-requisito	Geometria Analítica	4	Química Analítica Experimental	4	Análise Instrumental	2	Termodinâmica	4	Cálculo Numérico	4	Nutrição	2	Eng. de Segurança do Trabalho	2						
Pré-requisito			Química Geral		Química Analítica Teórica		Física II		Equações Diferenciais		Bioquímica de Alimentos		150 créditos cursados							
			Química Geral Experimental				Cálculo III		Algoritmos e Programação											
Pré-requisito			Metodologia da Pesquisa	2	Química Orgânica	4	Ciências do Ambiente	2	Mecânica Geral	4										
			12 créditos cursados		Química Geral		Química Geral		Física I											
							Química Geral		Cálculo I											
									Geometria Analítica											
Pré-requisito			Tópicos Jurídicos e Sociais	2			Instrumentação e Controle de Processos na Ind. de Alimentos	3	Eletricidade Aplicada	4										
							Análise Instrumental		Física III											
Total Créditos-Obrigatórios:	25		30		28		31		32		29		23		26		17		15	

Agradecimento: Ao Programa de Extensão Observatório de Aprendizagem (PROEXT – MEC 2009) pela impressão.