

MATRIZ CURRICULAR - ENGENHARIA DE ALIMENTOS - COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS																						
	1ºsemestre	C*	2ºsemestre	C	3ºsemestre	C	4ºsemestre	C	5ºsemestre	C	6ºsemestre	C	7ºsemestre	C	8ºsemestre	C	9ºsemestre	C	10ºsemestre	C		
Pré-requisito	CCG*	Cálculo II	4	Cálculo II	4	Química de Alimentos	4	Introdução à Bioquímica de Alimentos	4	Bioquímica de Alimentos	4	Análise Sensorial de Alimentos	3	Bioengenharia I	4	Bioengenharia II	2	Toxicologia de Alimentos	4	Trabalho de Conclusão de Curso II	4	
Pré-requisito	CCG	Cálculo I	4	Desenho Técnico I	4	Desenho Técnico II	4	Instrumentação e Controle de Processos na Ind. de Alimentos	3	Estatística Experimental	2	Análise de Alimentos	6	Higiene e Legislação na Ind. de Alimentos	3	Processamento de Produtos de Origem Animal	6	200 créditos cursados	Trabalho de Conclusão de Curso I	239 créditos cursados	Embalagens para Alimentos	
Pré-requisito	CCG	Cálculo I	4	Desenho Técnico I	4	Desenho Técnico I	4	Análise Instrumental	3	Probabilidade e Estatística	2	Bioquímica de Alimentos	6	Microbiologia de Alimentos	3	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	2	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	Estágio Supervisionado	11	
Pré-requisito	CCG	Física I	4	Física II	4	Cálculo III	4	Equações Diferenciais	4	Introdução à Microbiologia de Alimentos	4	Microbiologia de Alimentos	4	Embalagens para Alimentos	3	Processamento de Produtos de Origem Vegetal	6	Projetos Industriais	4			
Pré-requisito	CCG	Física I	4	Física I	Cálculo I	Cálculo II	4	Geometria Analítica	Cálculo III	Introdução à Bioquímica de Alimentos	4	Introdução à Microbiologia de Alimentos	6	Classe dos Materiais	3	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	2	Economia Industrial	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	Economia Industrial	
Pré-requisito	CCG	Laboratório de Física I	2	Laboratório de Física II	2	Física III	4	Probabilidade e Estatística	4	Fundamentos de Administração	2	Nutrição	2	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	4	Controle de Qualidade na Ind. de Alimentos	4	Refrigeração	3			
Pré-requisito	CCG	Química Geral	4	Algoritmos e Programação	4	Laboratório de Física III	2	Química Orgânica Experimental I	4	Físico-Química II	4	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos I	6	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			
Pré-requisito	CCG	Química Geral Experimental	3	Química Analítica Teórica	4	Físico-Química I	4	Economia Industrial	2	Fenômenos de Transporte I	4	Resistência dos Materiais	4	Fenômenos de Transporte III	4	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos III	4				Processamento de Produtos de Origem Animal	Processamento de Produtos de Origem Vegetal
Pré-requisito	CCG	Geometria Analítica	4	Química Analítica Experimental	4	Química Geral	Química Geral Experimental	Cálculo II	70 créditos cursados	60 créditos cursados	Mecânica Geral	108 créditos cursados	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	2	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II	Operações Unitárias da Eng. de Alimentos II		
Pré-requisito	CCG	Metodologia da Pesquisa	2	Química Orgânica	4	Ciências do Ambiente	2	Mecânica Geral	4	Fenômenos de Transporte II	4	Eng. de Segurança do Trabalho	2									
Pré-requisito	CCG	Tópicos Jurídicos e Sociais	2	12 créditos cursados	Química Geral	Química Geral	Química Geral	Física I, Cálculo I	Geometria Analítica	Fenômenos de Transporte II	4											
Total Créditos-Obrigatórios:	CCG	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG	Pré-requisito	CCG		
Total Créditos-Obrigatórios:		25	30		28		31		32		29		23		26		17		15			

\*C: Créditos

\*\*CCG: Componente Curricular de Graduação

20/02/2017