



FACULDADE DE
TECNOLOGIA
DE SINOP

Engenharia de Alimentos

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

MATRIZ CURRICULAR

3400 H

OBRIGATÓRIAS

300 H

ESTÁGIO

340 H

TCC

500 H

ATIVIDADES DE
EXTENSÃO

200 H

ATIVIDADES
COMPLEMENTARES

120 H

ELETIVAS

TOTAL

4860 H

1°

SEMESTRE

Eng. de Alimentos e o Futuro da Alimentação

80 H

80 H **Desenho Técnico Industrial**

Fundamentos Matemáticos e Estatísticos

80 H

40 H **Administração, Liderança e Gestão De Pessoas**

Investigação Científica

80 H

40 H **Eletiva I**

2°

SEMESTRE

Química dos Materiais e suas Reações

80 H

80 H **Cálculo Moderno I**

Geometria Analítica e Álgebra Linear

80 H

80 H **Física para Cientistas e Engenheiros I**

Sistemas de Produção Agroindustriais

40 H

40 H **Eletiva II**

3^o

SEMESTRE

Cálculo Moderno II 80 H

80 H Físico-química

Probabilidade e Estatística 80 H

80 H Física para Cientistas e Engenheiros II

Sociologia, Ética, Cidadania e Responsabilidade Social 40 H

40 H Eletiva III

4^o

SEMESTRE

Cálculo Moderno III 40 H

40 H Física para Cientistas e Engenheiros III

Mecânica Geral e Resistência dos Materiais 80 H

80 H Algoritmos e Programação para Engenheiros

Pesquisa Operacional 80 H

80 H Química Orgânica

5°

SEMESTRE

Química Analítica **80 H**

80 H Energia e Instalações Elétricas

Termodinâmica Aplicada a Engenharia **80 H**

40 H Gestão e Análise Econômica de Custos, Investimentos e Riscos

Automação, Operação e Integração dos Processos Produtivos **40 H**

80 H Química de Alimentos

6°

SEMESTRE

Microbiologia de Alimentos **80 H**

80 H Fundamentos de Fenômenos de Transporte

Bioquímica de Alimentos **80 H**

40 H Engenharia de Bioprocessos

Métodos e Ferramentas de Controle e Melhoria da Qualidade **80 H**

40 H Processos na Indústria de Alimentos

7°

SEMESTRE

Engenharia de Segurança do Trabalho e Ergonomia

40 H

80 H Análise Química de Alimentos e Bioprodutos

Operações Unitárias I: Quantidade de Movimento

80 H

80 H Processos Tecnológicos: Grãos e Cereais

Processos Tecnológicos: Frutas e Hortaliças

40 H

80 H Estequiometria Industrial

8°

SEMESTRE

Operações Unitárias II: Calor e Massa

80 H

80 H Processos Tecnológicos: Leite e Derivados

Refrigeração

80 H

80 H Laboratório de Inovação, Criatividade, Tecnologia e do Entretenimento

Projeto de Fábrica e de Instalações Industriais

80 H

9°

SEMESTRE

Ánalise Sensorial de Alimentos **80 H**

40 H Marketing e Transformação Digital na Indústria 4.0

Processos Tecnológicos: Carnes, Pescado e Derivados **80 H**

80 H Gestão de Recursos Energéticos, Resíduos Industriais e o Desenvolvimento Sustentável

Embalagens para Alimentos **40 H**

40 H Nutrição Aplicada a E.A.

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I) **40 H**

10°

SEMESTRE

Jogos Empresariais, Desafios e Simulações **120 H**

300 H

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC II)

Estágio Obrigatório **300 H**

200 H

Atividades Complementares

Atividades de Extensão **500 H**

