



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°**

# 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°**

# 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**

