

## MATRIZ – ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>1° Semestre</b>					
Engenharia de Alimentos e Futuro da Alimentação	40	-	-	-	40
Fundamentos da Matemática Elementar	60	20	-	-	80
Desenho Técnico Industrial	20	20	-	-	40
Química Geral e Inorgânica	60	20	-	-	80
Laboratório de Criatividade e Inovação	10	30	-	-	40
Física Fundamental para Engenheiros	60	20	-	-	80
Atividades Curriculares de Extensão I	-	-	-	40	
<b>Subtotal</b>	<b>250</b>	<b>110</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>400</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>2° Semestre</b>					
Cálculo Moderno I	60	20	-	-	80
Química Orgânica	40	40	-	-	80
Bioquímica Básica	40	40	-	-	80
Física para Cientistas e Engenheiros I	60	20	-	-	80
Investigação Científica	40	-	-	-	40
Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	20	20	-	-	40
Atividades Curriculares de Extensão II	-	-	-	40	-
<b>Subtotal</b>	<b>260</b>	<b>140</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>440</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>3° Semestre</b>					
Cálculo Moderno II	60	20	-	-	80
Probabilidade e Estatística	40	-	-	-	40
Física para Cientistas e Engenheiros II	30	10	-	-	40
Geometria Analítica e Álgebra Linear	60	20	-	-	80
Química Analítica	60	20	-	-	80
Administração, Liderança e Gestão de Pessoas	20	20	-	-	40
Sistemas de Produção Agroindustriais	20	20	-	-	40
Atividades Curriculares de Extensão III	-	-	-	40	-
<b>Subtotal</b>	<b>290</b>	<b>110</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>440</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>4° Semestre</b>					
Físico-química	60	20	-	-	80
Sociologia, Ética e Direitos Humanos	40	-	-	-	40
Cálculo Moderno III	40	-	-	-	40
Algoritmos e Programação para Engenheiros	40	40	-	-	80

Processamento e Tecnologia de Alimentos	40	40	-	-	80
Microbiologia Básica e de Alimentos	60	20	-	-	80
Atividades Curriculares de Extensão IV	-			40	-
<b>Subtotal</b>	<b>280</b>	<b>120</b>		<b>40</b>	<b>440</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>5° Semestre</b>					
Processos Tecnológicos: frutas e hortaliças	20	20	-	-	40
Mecânica Geral e Resistência dos Materiais	60	20	-	-	80
Termodinâmica Aplicada a Engenharia	40	-	-	-	40
Nutrição Aplicada a Engenharia de Alimentos	40	-	-	-	40
Química e Bioquímica de Alimentos	40	40	-	-	80
Fenômenos de Transporte I	60	20	-	-	80
Eletiva I	40	-	-		40
Atividades Curriculares de Extensão V	-	-	-	40	40
<b>Subtotal</b>	<b>300</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>440</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>6° Semestre</b>					
Fenômenos de Transporte II	60	20	-	-	80
Operações Unitárias I – Quantidade de Movimento	60	20	-	-	80
Energia e Instalações Elétricas	60	20	-	-	80
Métodos e Ferramentas de Controle e Melhoria da Qualidade	60	20	-	-	80
Análise de Alimentos	40	40	-	-	80
Atividades Curriculares de Extensão VI	-	-	-	40	40
<b>Subtotal</b>	<b>280</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>440</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>7° Semestre</b>					
Operações Unitárias II – Calor e Massa	60	20	-	-	80
Segurança do Trabalho, Ergonomia e Desenho Universal	20	20	-	-	40
Análise Sensorial de Alimentos	20	20			40
Engenharia de Bioprocessos	20	20	-	-	40
Gestão e Análise de Custos, Investimentos e Riscos	40	-	-	-	40
Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	20	20	-	-	40
Processos Tecnológicos: leite e derivados	40	40	-	-	80
Atividades Curriculares de Extensão VII	-	-	-	40	-
<b>Subtotal</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>440</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>8° Semestre</b>					
História e Cultura Afro-brasileira e Indígena	40	-	-	-	40

Processos Tecnológicos: carne, pescados, ovos e derivados	40	40	-	-	80
Ciências do Ambiente e resíduos da indústria de alimentos	20	20	-	-	40
Automação, Operação e Integração dos Processos Produtivos	40	40	-	-	80
Processos Tecnológicos: grão e cereais	40	-	-	-	40
Distribuição de Alimentos	40	-	-	-	40
Jogos Empresariais, Desafios e Simulações	20	20	-	-	40
Atividades Curriculares de Extensão VIII	-	-	-	40	40
<b>Subtotal</b>	<b>240</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>400</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>9º Semestre</b>					
Projeto de Fábrica e Instalações Industriais	20	60	-	-	80
Refrigeração e Cadeia de Frios	40	-	-	-	40
Estequiometria Industrial	20	20	-	-	40
Marketing e Transformação Digital na Indústria 4.0	20	20	-	-	40
Trabalho de Conclusão de Curso I	40	-	-	-	40
Embalagem de Alimentos	30	10	-	-	40
Eletiva II	40	-	-	-	40
Atividades Curriculares de Extensão IX	-	-	-	80	-
<b>Subtotal</b>	<b>210</b>	<b>110</b>	<b>-</b>	<b>80</b>	<b>400</b>

Atividade Curricular	Carga Horária (Horas)				
	Teoria	Prática	Estágios	Outros	Total
<b>10º Semestre</b>					
Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	40	-	-	-	40
Trabalho de Conclusão de Curso II	80	-	-	-	80
Estágio Curricular Obrigatório	-	-	200	-	200
Atividades Curriculares de Extensão X	-	-	-	80	-
<b>Subtotal</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>80</b>	<b>400</b>

QUADRO DE DISCIPLINAS OPTATIVAS	Carga Horária		
	Teoria	Prática	Total
Eletiva – Empreendedorismo no setor alimentício	40	-	40
Eletiva – Propriedade Intelectual	40	-	40
Eletiva – Inglês para Engenheiros	40	-	40
Eletiva – Alimentos Funcionais	40	-	40
Eletiva - Pesquisa Operacional	40	-	40

QUADRO RESUMO	Carga Horária (Horas)					
	Teoria	Prática	Extensão	ACO	Estágios	Total
Carga Horária das Componentes Curriculares (Teoria e Prática)	2350	1090				3440
Carga Horária de Estágios Curriculares Supervisionados					200	200
Atividades Curriculares de Extensão			480			480
Atividades Complementares				200		200
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	120					120
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>						<b>4440</b>

**Figura 01:** Representação gráfica da matriz curricular

