

## Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos

### Engenheiro de Alimentos

#### ATUAÇÃO

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições governamentais e não-governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

Reconhecimento:

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 464 de 13/8/2009

Portaria do MEC N.º 320 de 02/08/2011

Ano de início: 2010

Turno: Integral - 45 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.495	Mínimo	5
Disciplinas optativas	180	Padrão	5
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8
TCC (90h)			
TOTAL	3.675		

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>CBF111</b>	Biologia Celular	4(2-2)	60	
<b>EAF325</b>	Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	2(2-0)	30	
<b>FIF201</b>	Física I	4(4-0)	60	MAF141*
<b>MAF141</b>	Cálculo Diferencial e Integral I	6(6-0)	90	
<b>QMF100</b>	Química Geral	4(4-0)	60	
<b>QMF107</b>	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QMF100*
<b>QMF136</b>	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30	QMF138*
<b>QMF138</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		27	405	
<b>2º Período</b>				
<b>EAF109</b>	Pensamento Filosófico e Metodologia	2(2-0)	30	

	Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos			
<b>EAF390</b>	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	30	
<b>FIF206</b>	Física Geral III	4(4-0)	60	FF201eMAF141
<b>MAF135</b>	Geometria Analítica e Álgebra Linear	6(6-0)	90	
<b>MAF143</b>	Cálculo Diferencial e Integral II	4(4-0)	60	MAF141
<b>QMF112</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QMF100
<b>QMF119</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QMF112*
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		50	750	
<b>3º Período</b>				
<b>BQF100</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QMF138
<b>BQF101</b>	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQF100*
<b>CCF100</b>	Introdução à Programação	4(2-2)	60	
<b>FIF207</b>	Física Geral IV	4(4-0)	60	FF201eMAF143
<b>FIF233</b>	Mecânica	4(4-0)	60	FF201eMAF141
<b>MAF105</b>	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAF141
<b>MAF243</b>	Cálculo Diferencial e Integral III	4(4-0)	60	MAF143e(MAF135)
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		76	1.140	
<b>4º Período</b>				
<b>CBF190</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BQF100eCBF111
<b>EAF428</b>	Princípios de Resistência dos Materiais	4(4-0)	60	FF233
<b>MAF261</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	MAF105
<b>MAF271</b>	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF135eCCF100eMAF143
<b>QMF150</b>	Físico-Química I	5(3-2)	75	MAF143eQMF100eQMF107
<b>TGA371</b>	Teoria Geral da Administração	2(2-0)	30	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		99	1.485	
<b>5º Período</b>				
<b>ARF303</b>	Representação Gráfica para Engenharia de Alimentos	6(2-4)	90	
<b>EAF210</b>	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBF190
<b>EAF386</b>	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60	FF233eMAF243
<b>EAF406</b>	Química de Alimentos I	4(2-2)	60	BQF100
<b>EAF484</b>	Princípios de Conservação de Alimentos	4(4-0)	60	EAF210*
<b>QMF151</b>	Físico-Química II	5(3-2)	75	QMF150
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		126	1.890	
<b>6º Período</b>				
<b>EAF387</b>	Transferência de Calor	4(4-0)	60	EAF386

<b>EAF388</b>	e Massa Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30	EAF387*
<b>EAF407</b>	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	EAF406
<b>EAF429</b>	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	EAF406
<b>EAF463</b>	Higiene Industrial e Legislação	4(2-2)	60	CBF190
<b>EAF468</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	MAF261*
<b>EAF472</b>	Operações Unitárias I	4(4-0)	60	EAF386
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		152	2.280	
<b>7º Período</b>				
<b>ADF334</b>	Gestão da Diversidade nas Organizações	2(2-0)	30	
<b>EAF461</b>	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF462</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	EAF210 e MAF105.
<b>EAF473</b>	Operações Unitárias II	4(4-0)	60	EAF387 e EAF472
<b>EAF477</b>	Processamento de Carnes e Derivados I	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF494</b>	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	EAF468
<b>TGA381</b>	Manejo e Tratamento de Poluentes (Optativas)	3(3-0)	45	CBF190*
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		177	2.655	
<b>8º Período</b>				
<b>EAF417</b>	Processos Bioquímicos Industriais	4(4-0)	60	EAF210
<b>EAF441</b>	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF474</b>	Operações Unitárias III	3(3-0)	45	EAF472 e QMF151
<b>EAF488</b>	Laboratório de Operações Unitárias	2(0-2)	30	EAF473 e EAF474*
<b>TGA382</b>	Controle da Poluição em Processos Industriais (Optativas)	4(4-0)	60	TGA381*
TOTAL		17	255	
TOTAL ACUMULADO		194	2.910	
<b>9º Período</b>				
<b>EAF394</b>	Projeto de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	Tercursado 2.500 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EAF418</b>	Cinética e Cálculo de Reatores	4(4-0)	60	EAF417
<b>EAF433</b>	Tecnologia de Panificação e Massas	4(2-2)	60	EAF407
<b>EAF436</b>	Planejamento e Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Tercursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EAF438</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças (Optativas)	4(2-2)	60	EAF484
TOTAL		19	285	

TOTAL ACUMULADO		213	3.195
<b>10º Período</b>			
<b>EAF395</b>	Trabalho de Conclusão de Curso	4(0-4)	60
<b>EAF437</b>	Planejamento e Projetos Agroindustriais II	4(2-2)	60 EAF473 e EAF436
<b>EAF496</b>	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180
TOTAL		8	300
TOTAL ACUMULADO		221	3.495
<b>Disciplinas Optativas</b>			
<b>ADF104</b>	Economia I	4(4-0)	60
<b>ADF111</b>	Teoria das Organizações	4(4-0)	60 ADF113
<b>ADF112</b>	Teorias da Administração I	4(4-0)	60
<b>ADF113</b>	Teorias da Administração II	4(4-0)	60 ADF112
<b>ADF161</b>	Contabilidade Geral	4(4-0)	60
<b>ADF320</b>	Marketing I	4(4-0)	60 TGA371
<b>ADF351</b>	Administração da Produção e de Operações I	4(4-0)	60 ADF113
<b>ADF352</b>	Administração da Produção e de Operações II	4(4-0)	60 ADF351
<b>EAF105</b>	Nutrição Básica	4(4-0)	60 BQF100
<b>EAF108</b>	Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos	2(2-0)	30
<b>EAF260</b>	Atividades Complementares I	2(0-2)	30
<b>EAF261</b>	Atividades Complementares II	4(0-4)	60
<b>EAF408</b>	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30 EAF407
<b>EAF432</b>	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Alcool	4(2-2)	60
<b>EAF434</b>	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60 BQF100
<b>EAF442</b>	Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados	3(0-3)	45 EAF441
<b>EAF459</b>	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60 EAF484 e EAF387
<b>EAF467</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30
<b>EAF475</b>	Físico-Química de Alimentos	4(4-0)	60 QMF151
<b>EAF478</b>	Tecnologia de Queijos Especiais	6(2-4)	90 EAF441
<b>EAF480</b>	Automação, Controle e Análise de Processos	4(2-2)	60 EAF472 e MAF271
<b>EAF487</b>	Processamento de Carnes e Derivados II	4(2-2)	60 EAF477
<b>EAF491</b>	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15
<b>EAF492</b>	Tópicos Especiais II	2(0-2)	30
<b>EAF493</b>	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45
<b>EAF497</b>	Tópicos Especiais IV	2(2-0)	30
<b>EAF498</b>	Tópicos Especiais V	3(0-3)	45

<b>EAF499</b>	Tópicos Especiais VI	4(4-0)	60	
<b>EDF127</b>	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
<b>LEF100</b>	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
<b>LEF215</b>	Inglês I	4(4-0)	60	
<b>LEF280</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(3-0)	45	
<b>MAF140</b>	Cálculo I	4(4-0)	60	
<b>QMF352</b>	Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais	4(4-0)	60	QMF151
<b>QMF353</b>	Simulação e Otimização de Processos de Secagem	4(2-2)	60	QMF151
<b>TBC104</b>	Empreendedorismo	4(4-0)	60	
<b>TBC493</b>	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
<b>TGA370</b>	Educação Ambiental	2(2-0)	30	
<b>TGA373</b>	Gestão Ambiental	4(4-0)	60	
<b>TGA383</b>	Coleta e Tratamento de Águas Residuárias	3(3-0)	45	TGA381*
<b>TGA384</b>	Gerenciamento de Resíduos Sólidos	4(4-0)	60	
<b>TGA385</b>	Segurança no Trabalho	4(4-0)	60	

---