

ENGENHARIA DE ALIMENTOS 2023

	PRIMEIRO ANO	CH
G1.1	Introdução à Engenharia	80
	Comunicação e Expressão	80
	Projeto de Extensão 01	25
G2.1	Administração e Economia	80
	Expressão Gráfica	80
	Projeto de Extensão 02	25
G3.1	Gestão de Saúde e Segurança do Trabalho	80
	Desenho Técnico e Universal	80
	Projeto de Extensão 03	25
G4.1	Informática	80
	Matemática	80
	Projeto de Extensão 04	25
	SEGUNDO ANO	CH
G1.2	Cálculo Diferencial e Integral I	80
	Química Geral	80
	Projeto de Extensão 05	25
G2.2	Cálculo Diferencial e Integral II	80
	Geometria Analítica e Álgebra Linear	80
	Projeto de Extensão 06	25
G3.2	Algoritmos e Programação aplicado à Engenharia	80
	Probabilidade e Estatística	80
	Projeto de Extensão 07	25
G4.2	Física Geral e Experimental I	80
	Física Geral e Experimental II	80
	Projeto de Extensão 08	25
	TERCEIRO ANO	CH
G1.3	Fenômenos de Transporte	80
	Cálculo Avançado	80
	Ciências dos Materiais	80
	Projeto de Extensão 09	30
G2.3	Cálculo Numérico	80
	Ciências do Ambiente	80
	Formação Sociocultural e Ética	80
	Projeto de Extensão 10	30
G3.3	Estática e Mecânica dos Sólidos	80
	Gestão e Controle da Qualidade	80
	Higiene	80
	Projeto de Extensão 11	30
G4.3	Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos	80
	Toxicologia	80
	Microbiologia Geral	80
	Projeto de Extensão 12	30

	QUARTO ANO	CH
G1.4	Matérias-primas Alimentícias	80
	Biologia Celular	80
	Princípios de Conservação de Alimentos	80
	Química Orgânica	80
	Projeto de Extensão 13	30
G2.4	Microbiologia de Alimentos	80
	Termodinâmica	80
	Bioquímica Geral	80
	Química Analítica	80
	Projeto de Extensão 14	30
G3.4	Operações Unitárias I	80
	Bioquímica de Alimentos	80
	Química de Alimentos	80
	Legislação Profissional na Engenharia de Alimentos	80
	Projeto de Extensão 15	30
G4.4	Operações Unitárias II	80
	Metodologia Científica	80
	Princípios Gerais de Nutrição	80
	Física-Química	80
	Projeto de Extensão 16	30
	QUINTO ANO	CH
G1.5	Análise de Alimentos	80
	Embalagens para Alimentos	80
	Análise Sensorial	80
	Refrigeração na Indústria de Alimentação	80
	Projeto de Extensão 17	30
G2.5	Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal	80
	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal	80
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	80
	Estágio Supervisionado - I	80
	Projeto de Extensão 18	30
G3.5	Tecnologia Bebidas	80
	Trabalho Conclusão de Curso I	80
	Estágio Supervisionado - II	80
	Projeto de Extensão 19	30
G4.5	Desenvolvimento de Novos Produtos	80
	Projeto da Indústria de Alimentos	80
	Trabalho Conclusão de Curso II	80
	Projeto de Extensão 20	30
	CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS	5200
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120
	CARGA HORÁRIA TOTAL	5320

CARGA HORÁRIA EXTENSÃO

560