

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

MÓDULO		CH
	<b>FÍSICA, DESENHO E METROLOGIA</b>	
I	Matemática Aplicada	120
	Desenho e Metrologia	120
	Física Aplicada	80
	Projeto Integrador: Grandes Desafios na Engenharia	80
	<b>QUÍMICA E CIÊNCIAS DOS MATERIAIS</b>	
II	Química Geral	120
	Ciências dos Materiais	120
	Comunicação, Expressão e Vida Universitária (EaD)	80
	Projeto Integrador: Aplicações E Sustentabilidade dos Materiais	80
	<b>FERRAMENTAS DE CÁLCULO E ELETRICIDADE</b>	
III	Cálculo Diferencial e Integral	160
	Eletricidade e Magnetismo	80
	Metodologia Científica e Pesquisa (EaD)	80
	Projeto Integrador: Energia e Instalações	80
	<b>GESTÃO E NEGÓCIOS</b>	
IV	Métodos Computacionais	40
	Estatística	80
	Estudos Organizacionais e Tomada de Decisão	120
	Empreendedorismo e Responsabilidade Socioambiental (EaD)	80
	Projeto Integrador: Empreendimentos em Engenharia	80
	<b>FENÔMENOS DE TRANSPORTE E MECÂNICA DOS SÓLIDOS</b>	
V	Mecânica e Resistência dos Materiais	80
	Física: Termodinâmica e Óptica	80
	Fenômenos de Transporte	80
	Matemática Avançada	80
	Projeto Integrador: Soluções de Engenharia	80
VI	Transferência de Massa e Calor	80
	Termodinâmica Aplicada à Engenharia	80
	Química Analítica Qualitativa e Quantitativa	80
	Microbiologia Básica de Alimentos	80
	Projeto Integrador: Utilização De Processos Fermentativos na Conservação de Alimentos	80
VII	Operações Unitárias: Balanço e Transferência de Massa	80
	Balanço de Massa e Energia	80
	Química dos Alimentos, dos Processos e Fundamentos	80
	Química Orgânica e Análise dos Alimentos	80
	Projeto Integrador: Projetos De Equipamentos Utilizados na Indústria de Alimentos	80
VIII	Operações Unitárias: Sistemas Fluido Dinâmicos	80
	Tecnologia de Processamento de Produtos de Origem Animal	80
	Tecnologia de Processamento de Produtos de Origem Vegetal	80
	Bioquímica Geral e de Alimentos	80
	Projeto Integrador: Processos Fermentativos E Enzimáticos Utilizados em Indústria de Alimentos	80
IX	Desenvolvimento de Novos Produtos/ Controle de Qualidade e Inspeção de Alimentos/ Análise Sensorial de Alimentos	120
	Instalações Industriais/ Higiene e Legislação/ Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos	80
	Gestão Ambiental e Tratamento de Efluentes	40
	Operações Unitárias: Sistemas Térmicos	40
	Homem, Cultura e Sociedade (EaD)	80
X	Planejamento de Projeto	80
	Eletiva	40
	Projeto Final de Curso: Desenvolvimentos Práticos	80
	Estágio	160
	Atividades Complementares	140
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>4060</b>