

Estrutura Curricular: **Nº I**  
 Curso: **Engenharia de Alimentos, (Bacharelado).**  
 Autorizado: **Portaria MEC/SESu nº 97 – de 01.04/2016 - D.O.U. nº 63 de 04/04/2016.**  
 Integralização: **Mínimo de 5 anos ou 10 semestres.**  
 Turno: **Vespertino e Noturno**  
 Vagas: **Autorizadas 40 vagas**

Núcleo	Cód.	Componente Curricular	Créd.	C.H. Nominal	C.H. Relógio	CH		Pré Requisito
						T	P	
<b>1º SEMESTRE</b>								
NB	0120	Geometria Analítica e Álgebra Linear	4	80	75	80		
	0010	Física I	4	80	75	60	20	
	0252	Química Geral	4	80	75	80		
	0066	Cálculo I	4	80	75	80		
NE	0255	Fundamentos de Engenharia	4	80	75	80		Obrig.
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>20</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>380</b>	<b>20</b>	
<b>2º SEMESTRE</b>								
NB	0009	Cálculo II	4	80	75	80		0066
	0014	Física II	4	80	75	60	20	
	0214	Desenho para Engenharia	4	80	75	80		
	0258	Química Geral Experimental	2	40	37,5	0	40	
	0061	Filosofia	2	40	37,5	40		
	0005	Redação e Comunicação	2	40	37,5	40		
NP	0256	Química Orgânica	4	80	75	80		
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>22</b>	<b>440</b>	<b>412,5</b>	<b>380</b>	<b>60</b>	
<b>3º SEMESTRE</b>								
NB	0013	Cálculo III	4	80	75	80		0009
	0069	Sociologia	2	40	37,5	40		
	0007	Metodologia da Pesquisa	2	40	37,5	40		
NE	0260	Bioquímica dos Alimentos	4	80	75	80		
NP	0257	Microbiologia Geral	2	40	37,5	20	20	
	0259	Química Analítica Quantitativa	4	80	75	40	40	0252
	0261	Química Orgânica Experimental	2	40	37,5		40	
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>20</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>300</b>	<b>100</b>	
<b>4º SEMESTRE</b>								
NB	0123	Estatística	4	80	75	80		
	0211	Resistência dos Materiais	4	80	75	40	40	0010
	0033	Termodinâmica	4	80	75	80		0014
	0264	Fundamentos de Eletricidade	2	40	37,5	20	20	
	0248	Fundamentos de Mecânica dos Flúidos	2	40	37,5	40		0014
NP	0263	Físico-química	2	40	37,5	40		
NE	0262	Microbiologia dos Alimentos	4	80	75	40	40	0257
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>22</b>	<b>440</b>	<b>412,5</b>	<b>340</b>	<b>100</b>	

5º SEMESTRE								
NB	0085	Administração e Planejamento	2	40	37,5	40		
NP	0022	Ciência dos Materiais	4	80	75	80		
	0137	Sistemas de Informação	2	40	37,5	40		
	0272	Fundamentos da Qualidade	2	40	37,5	40		
NE	0199	Fundamentos de Transferência de Calor	2	40	37,5	40		0033
	0267	Higiene e Legislação	2	40	37,5	40		
	0268	Nutrição	2	40	37,5	40		
	0271	Análise de Alimentos	4	80	75	40	40	
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>20</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>360</b>	<b>40</b>	
6º SEMESTRE								
NB	0030	Gestão Empreendedora	2	40	37,5	40		
	0139	Custos Industriais	4	80	75	80		
	0161	Psicologia nas Organizações	2	40	37,5	40		
NP	0021	Ergonomia e Segurança do Trabalho	2	40	37,5	40		
	0024	Eletrotécnica	2	40	37,5	40		
	0265	Operações Unitárias I (Quant.de Mov.)	4	80	75	60	20	
NE	0275	Características e Pré-Processamento de Alimentos de Origem Animal	2	40	37,5	40		
	0276	Características e Pré-Processamento de Alimentos de Origem Vegetal	2	40	37,5	40		
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>20</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>380</b>	<b>20</b>	
7º SEMESTRE								
NE	0274	Qualidade na Indústria de Alimentos	2	40	37,5	40		
	0278	Tecnologia de Leite, Derivados e Ovos	4	80	75	40	40	
	0279	Materiais e Embalagens de Alimentos	2	40	37,5	40		
		Eletiva	2	40	37,5	40		
NP	0048	Conforto Térmico e Refrigeração Industrial	4	80	75	80		
	0052	Instrumentação Industrial	2	40	37,5	40		
	0270	Operações Unitárias II (Calor)	4	80	75	60	20	
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>20</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>360</b>	<b>40</b>	
8º SEMESTRE								
NE		Eletiva II	2	40	37,5	40		
	0050	Preparação para o TFC	2	40	37,5	40		
	0254	Engenharia da Qualidade	4	80	75	80		
	0277	Tecnologia de Carne e Derivados	4	80	75	40	40	
NP	0204	Projeto de Produto	4	80	75	80		
	0273	Operações Unitárias III (Massa)	4	80	75	60	20	
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>20</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>340</b>	<b>60</b>	

9º SEMESTRE							
NB	0051	Engenharia Econômica	2	40	37,5	40	
NP	0031	Gestão Ambiental	2	40	37,5	40	
	0084	Pesquisa Operacional	4	80	75	80	
NE	0162	Projeto de Instalações Industriais	2	40	37,5	40	
	0280	Tecnologia de Grãos e Cereais	4	80	75	40	40
	0281	Bioengenharia	2	40	37,5	20	20
	0282	Estratégia Mercadológica	2	40	37,5	40	
	0283	Análise Sensorial de Alimentos	2	40	37,5	20	20
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>20</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>320</b>	<b>80</b>
10º SEMESTRE							
NE	0056	Trabalho Final de Curso - TFC	6	120	120		120
	0284	Estágio Curricular Supervisionado	12	240	240		240
<b>Carga Horária do Semestre</b>			<b>18</b>	<b>360</b>	<b>360</b>		<b>360</b>
<b>Carga Horária Parcial do Curso</b>			<b>202</b>	<b>4.040</b>	<b>3.810</b>		
	0108	Atividades Complementares - ACGs	10	200	200		200
<b>Carga Horária Total do Curso</b>			<b>212</b>	<b>4.240</b>	<b>4.010</b>	<b>3.160</b>	<b>1.080</b>

Obs.: Transformando carga horária nominal da grade em carga horária relógio, hora relógio de 56min25seg a hora.

### Componentes Curriculares de Eletiva

Cód.	Componentes Curriculares de Eletiva	Créd.	C.H. Nominal	C.H. Relógio
0130	Inovação Tecnológica	2	40	37,5
0170	Libras – Língua Brasileira de Sinais	2	40	37,5
0172	Cultura Afro-Indígena-Brasileira	2	40	37,5
0285	Toxicologia de Alimentos	2	40	37,5
0286	Conservação de Alimentos pelo Frio	2	40	37,5
0287	Projeto de Produto para Indústria de Alimentos	2	40	37,5

**Entra em vigor a partir de janeiro de 2017.**

Sedelmo Desbessel  
 Diretor da FAHOR