

Esquema gráfico da Matriz curricular do Curso de Engenharia de Alimentos

Periodos	Núcleo Básico 1.301,65h 36,22%	Núcleo Profissionalizante 843,33h 23,46%	Núcleo Específico 1.448,33h 40,30%	Total de carga horária Semestral				
1º	Princípios de Engenharia de Alimentos 55h	Cálculo Diferencial e Integral I 73,33h	Química Geral 55h	Geometria Analítica 55h	Biologia Celular 55h	Laboratório de Química 36,67h	Leitura e Produção de Texto 36,67h	366,67h
2º	Informática Básica 55h	Física I 73,33h	Cálculo Diferencial e Integral II 73,33h	Desenho Técnico 55h	Físico – Química I 73,33h	Álgebra Linear 55h		384,99h
3º	Química Orgânica I 55h	Programação Aplicada em Engenharia de Alimentos 73,33h	Estatística Básica 55h	Mecânica Vetorial 55h	Cálculo Diferencial e Integral III 73,33h	Física II 73,33h	Físico – Química II 73,33h	458,32h
4º	Química Orgânica II 55h	Microbiologia Geral 55h	Química Analítica/ Laboratório de Química Analítica 73,33h	Fenômenos de Transporte 55h	Estatística Experimental 55h	Química Orgânica Experimental 55h		348,33h
5º	Bioquímica 73,33h	Cálculo Numérico 55h	Fundamentos de Transferência de Calor e Massa 73,33h	Microbiologia de Alimentos 55h	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I 55h	Ciências e Tecnologia de Materiais 55h	Higiene Industrial 36,67h	403,33h
6º	Conservação de Alimentos 55h	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II 55h	Química de Alimentos I 55h	Análise de Alimentos 73,33h	Nutrição Básica 36,67h	Planejamento Agroindustrial 55h	Metodologia Científica 55h	385,00h
7º	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III 55h	Análise Sensorial 55h	Tecnologia e Processamento de Carnes 110h	Tecnologia e Processamento de Frutas e Hortaliças 110h	Legislação de Alimentos 55h	Química de Alimentos II 55h		440,00h
8º	Gestão de Qualidade na Indústria de Alimentos 55h	Tecnologia e Processamento de Glicídeos e Óleos 55h	Tecnologia e Processamento de Leite 110h	Controle e Otimização de Processos 55h	Direito do Trabalho 36,67h	Tecnologia e Processamento de Bebidas 55h		466,67h
9º	Embalagens de Alimentos 55h	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos 55h	Projetos Agroindustriais e Instalações Industriais 55h	Inovações e Novas Tecnologias na Indústria de Alimentos 36,67h	Processos Bioquímicos Industriais 55h	Desenvolvimento de Novos Produtos 55h	Libras 18,33h	330,00h
10º	Acompanhamento de Projeto Final de Curso 73,33h	Acompanhamento de Estágio Supervisionado 36,67h						110,00h