

## ENGENHARIA DE ALIMENTOS

SEMESTRE	PRIMEIRO ANO	CH
1º	Fundamentos Matemáticos para Engenharia	60
	Engenharia Civil: Desafios e Futuro	60
	Comunicação Estratégica e Liderança em Projetos	60
	Análise de Dados e Tomada de Decisão em Engenharia	60
	Química Aplicada: Propriedades dos Materiais	60
	Extensão Multidisciplinar 1	60
2º	Pensamento Computacional e Programação para Engenheiros	60
	Ferramentas Digitais para Projetos de Engenharia	60
	Gestão e Viabilidade Econômica em Empreendimentos	60
	Geometria Computacional e Sistemas Lineares	60
	Desenho Técnico Digital e BIM (Building Information Modeling)	60
	Extensão Multidisciplinar 2	60
SEGUNDO ANO		CH
3º	Física para Engenharia: Mecânica e Materiais	60
	ESG: Sustentabilidade e Corporate Governance	60
	Engenharia e Sociedade: Ética e Desenvolvimento Humano	60
	Física para Engenharia: Fluidos e Energia	60
	Dinâmica de Fluidos e Transferência de Massa e Energia	60
	Extensão Multidisciplinar 3	60
4º	Cálculo Aplicado à Engenharia I	60
	Resistência dos Materiais e Análise Estrutural	60
	Cálculo Aplicado à Engenharia II	60
	Materiais Avançados e Inovação na Construção	60
	Extensão Multidisciplinar 4	60
TERCEIRO ANO		CH
5º	Modelagem Matemática e Equações Diferenciais	60
	Engenharia de Segurança e Qualidade no Ambiente de Trabalho	60
	Direito e Legislação na Engenharia	60
	Métodos Computacionais para Engenharia	60
	Pesquisa e Desenvolvimento de Projetos em Engenharia	60
	Extensão Multidisciplinar 5	60
6º	Biologia Celular e Molecular de Alimentos	60
	Química Orgânica dos Componentes Alimentares	60
	Microbiologia Essencial para a Indústria Alimentícia	60
	Química Analítica para Controle de Alimentos	60
	Bioquímica de Alimentos e Metabolismo	60
	Físico-Química Aplicada a Processos Alimentícios	60
	Extensão Multidisciplinar 6	60
QUARTO ANO		CH
	Microbiologia e Segurança de Alimentos	60
	Higiene e Boas Práticas de Fabricação (BPF)	60

7º	Toxicologia de Alimentos e Avaliação de Riscos	60
	Nutrição e Saúde: Fundamentos para Engenheiros de Alimentos	60
	Bioquímica Pós-Colheita e Processamento de Alimentos	60
	Química Alimentar: Estrutura e Propriedades	60
	Sustentabilidade e Tecnologia de Matérias-Primas Alimentícias	60
8º	Extensão Multidisciplinar 7	60
	Termodinâmica Aplicada a Sistemas Alimentares	60
	Engenharia de Processos Alimentícios I: Operações Fundamentais	60
	Cadeia do Frio e Tecnologias de Refrigeração Alimentar	60
	Valorização e Tratamento de Resíduos Agroindustriais	60
	Engenharia de Processos Alimentícios II: Operações Avançadas	60
	Tecnologias de Conservação e Aumento da Vida Útil de Alimentos	60
	Projeto e Otimização de Plantas Industriais de Alimentos	60
Extensão Multidisciplinar 8	60	
<b>QUINTO ANO</b>		<b>CH</b>
9º	Legislação, Normas e Ética na Indústria de Alimentos	60
	Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos (HACCP)	60
	Métodos Analíticos e Controle de Qualidade de Alimentos	60
	Estágio I	100
	Análise Sensorial e Aceitabilidade do Consumidor	60
	Design e Tecnologia de Embalagens Inteligentes para Alimentos	60
	Estágio II	100
10º	Engenharia de Processos para Produtos Alimentícios Vegetais	60
	Engenharia de Processos para Produtos Alimentícios de Origem Animal	60
	Tecnologia de Lipídios e Produtos Oleaginosos	60
	TCC I	80
	Tecnologia e Inovação em Bebidas	60
	P&D de Alimentos e Inovação na Indústria	60
	TCC II	80
<b>CARGA HORÁRIA DO CURSO</b>		<b>4080</b>
<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>		<b>120</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>		<b>4200</b>