
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENADORA
Pollyanna Cardoso Pereira
pollyanna.pereira@ufv.br

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos

Engenheiro de Alimentos

ATUAÇÃO

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições governamentais e não-governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

Reconhecimento:

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 464 de 13/8/2009

Ano de início: 2010

Turno: Integral - 45 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.555	Mínimo	5,0
Disciplinas optativas	240	Padrão	5,0
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8,0
TCC (90h)			
TOTAL	3.795		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CBF111	Biologia Celular	4(2-2)	60	
FIF201	Física I	4(4-0)	60	MAF140*
LEF100	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
MAF140	Cálculo I	4(4-0)	60	
QMF100	Química Geral	3(3-0)	45	
QMF107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QMF100*

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período - Continuação				
QMF138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
QMF139	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QMF138*
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		26	390	
2º Período				
EAF325	Introdução à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30	
FIF202	Física II	4(4-0)	60	FIF201 e MAF140
MAF137	Introdução à Álgebra Linear	4(4-0)	60	
MAF147	Cálculo II	4(4-0)	60	MAF140
QMF112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QMF100
QMF119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QMF112*
TDS216	Introdução à Programação	4(2-2)	60	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		49	735	
3º Período				
BQF100	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QMF138
BQF101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQF100*
FIF203	Física III	4(4-0)	60	FIF201 e (MAF147 ou MAF241*)
FIF233	Mecânica	4(4-0)	60	FIF201
MAF105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAF140
MAF241	Cálculo III	4(4-0)	60	MAF137 e MAF140
TGA371	Teoria Geral da Administração	2(2-0)	30	
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		73	1.095	
4º Período				
CBF190	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BQF100 e CBF111
EAF390	Matérias Primas Agropecuárias	2(2-0)	30	CBF190*
EAF428	Ciência e Tecnologia dos Materiais	4(4-0)	60	FIF201
MAF261	Estatística Experimental	4(4-0)	60	MAF105
MAF271	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF137 e MAF147 e TDS216

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
4º Período - Continuação				
QMF150	Físico-Química I	5(3-2)	75	MAF147 e QMF100 e QMF107
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		96	1.440	
5º Período				
ARF303	Representação Gráfica para Engenharia	6(2-4)	90	
EAF210	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBF190
EAF386	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60	FIF233 e MAF241
EAF406	Química de Alimentos I	4(2-2)	60	BQF100
QMF151	Físico-Química II	5(3-2)	75	QMF150
TBC109	Metodologia Científica	4(4-0)	60	
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		123	1.845	
6º Período				
EAF387	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60	EAF386
EAF388	Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30	EAF386 e EAF387* e QMF150
EAF407	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	EAF406
EAF463	Higiene Industrial e Legislação	4(2-2)	60	CBF190
EAF468	Análise Sensorial	4(2-2)	60	MAF105
EAF472	Operações Unitárias I	4(4-0)	60	EAF386 e EAF388*
ECF270	Introdução à Economia	4(4-0)	60	MAF140
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		149	2.235	
7º Período				
EAF429	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	EAF406
EAF441	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	
EAF461	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	
EAF473	Operações Unitárias II	3(3-0)	45	EAF387 e EAF472
EAF484	Princípios de Conservação de Alimentos	4(4-0)	60	EAF210 e EAF472
EAF494	Desenvolvimento de Novos Produtos (Optativas)	4(2-2)	60	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		172	2.580	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
8º Período				
EAF397	Projeto de Integração de Conteúdo	4(0-4)	60	Ter cursado 2.580 horas de disciplinas obrigatórias
EAF417	Processos Bioquímicos Industriais	4(4-0)	60	CBF190 e MAF271
EAF427	Planejamento e Projetos Agroindustriais	7(3-4)	105	Ter cursado 2.580 horas de disciplinas obrigatórias
EAF433	Tecnologia de Panificação e Massas	4(2-2)	60	
EAF462	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CBF190 ou EAF210) e (EAF461* ou EAF468*) e MAF105.
EAF474	Operações Unitárias III	3(3-0)	45	EAF473 e QMF151
EAF488	Laboratório de Operações Unitárias (Optativas)	2(0-2)	30	EAF474*
TOTAL		28	420	
TOTAL ACUMULADO		200	3.000	
9º Período				
EAF396	Trabalho de Conclusão de Curso	6(0-6)	90	
EAF418	Cinética e Cálculo de Reatores	4(4-0)	60	CBF190 e EAF386 e QMF151
EAF438	Processamento de Frutas e Hortalças	4(2-2)	60	EAF484
EAF469	Controle Ambiental na Indústria de Alimentos	3(3-0)	45	QMF112 e QMF138
EAF477	Processamento de Carnes e Derivados (Optativas)	4(2-2)	60	
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		221	3.315	
10º Período				
EAF465	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	CBF190
EAF496	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180	
TOTAL		4	240	
TOTAL ACUMULADO		225	3.555	
Disciplinas Optativas				
ADF320	Marketing I	4(4-0)	60	TGA371

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
Disciplinas Optativas - Continuação				
EAF105	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQF100
EAF432	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Álcool	4(2-2)	60	
EAF434	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60	BQF100
EAF467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
EAF478	Tecnologia de Queijos Especiais	6(2-4)	90	EAF441
EAF480	Automação, Controle e Análise de Processos	4(2-2)	60	EAF472 e MAF271
EAF491	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
EAF492	Tópicos Especiais II	2(0-2)	30	
EAF493	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
EDF127	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
LEF215	Inglês I	4(4-0)	60	
LEF280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
TBC104	Empreendedorismo	4(4-0)	60	
TBC108	Contabilidade	4(4-0)	60	
TDS380	Pesquisa Operacional	4(4-0)	60	MAF137 e TDS216
TGA370	Educação Ambiental	2(2-0)	30	
TGA373	Gestão Ambiental	4(4-0)	60	
TGA385	Segurança no Trabalho	4(4-0)	60	