
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENADOR
Bruno de Souza Corradi
bruno.corradi@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	3.600	Mínimo	5,0
Disciplinas optativas	240	Padrão	5,0
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8,0
TCC (90h)			
TOTAL	3.840		

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	MAF141*
MAF141	Cálculo Diferencial e Integral I	6(6-0)	90	

Disciplinas Obrigatórias			
Código	Nome	Carga Horária Cr(T-P)	Pre-requisito (Pré ou Co-requisito)*
1º Período - Continuação			
QMF100	Química Geral	4(4-0)	60
QMF107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30 QMF100*
QMF136	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30 QMF138*
QMF138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45
TOTAL		25	375
TOTAL ACUMULADO		25	375
2º Período			
EAF325	Introdução à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30
FIF202	Física II	4(4-0)	60 FIF201 e MAF141
LEF100	Português Instrumental I	4(4-0)	60
MAF137	Introdução à Álgebra Linear	4(4-0)	60
MAF147	Cálculo II	4(4-0)	60 MAF141
QMF112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45 QMF100
QMF119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30 QMF112*
TOTAL		23	345
TOTAL ACUMULADO		48	720
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 MAF141
MAF241	Cálculo III	4(4-0)	60 MAF137 e MAF141
TDS216	Introdução à Programação	4(2-2)	60
TOTAL		26	390
TOTAL ACUMULADO		74	1.110
4º Período			
CBF190	Microbiologia Geral	4(2-2)	60 BQF100 e CBF111
EAF390	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	30

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				
EAF428	Ciência e Tecnologia dos Materiais	4(4-0)	60	FIF233
MAF261	Estatística Experimental	4(4-0)	60	MAF105
MAF271	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF137 e TDS216 e MAF147
QMF150	Físico-Química I	5(3-2)	75	MAF147 e QMF100 e QMF107
TGA371	Teoria Geral da Administração	2(2-0)	30	
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		99	1.485	
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
EAF484	Princípios de Conservação de Alimentos	4(4-0)	60	EAF210*
QMF151	Físico-Química II	5(3-2)	75	QMF150
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		126	1.890	
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*
TBC109	Metodologia Científica	4(4-0)	60	
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		152	2.280	
7º Período				
EAF429	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	EAF406

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
7º Período - Continuação				
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
EAF494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	
ECF270	Introdução à Economia (Optativas)	4(4-0)	60	MAF141
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		175	2.625	
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
AF474	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		203	3.045	
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 Hortaliças	4(2-2)	60	EAF484
EAF469	Controle Ambiental na Indústria de Alimentos	3(3-0)	45	QMF112 e QMF138

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
9º Período - Continuação				
EAF477	Processamento de Carnes e Derivados (Optativas)	4(2-2)	60	
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		224	3.360	
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		228	3.600	
Disciplinas Optativas				
ADF320	Marketing I	4(4-0)	60	TGA371
EAF105	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQF100
EAF432	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Alcool	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	
MAF140	Cálculo I	4(4-0)	60	
QMF352	Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais	4(4-0)	60	QMF151
QMF353	Simulação e Otimização de Processos de Secagem	4(2-2)	60	QMF151
TBC104	Empreendedorismo	4(4-0)	60	
TBC108	Contabilidade	4(4-0)	60	
TDS380	Pesquisa Operacional	4(4-0)	60	MAF137 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)*
Disciplinas Optativas - Continuação				
TGA370	Educação Ambiental	2(2-0)	30	
TGA373	Gestão Ambiental	4(4-0)	60	
TGA385	Segurança no Trabalho	4(4-0)	60	
