
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

Portaria do MEC N.º 320 de 02/08/2011

Ano de início: 2010

| Exigência | Horas | Prazos | Anos |
|-------------------------------|--------------|---------------|-------------|
| Disciplinas obrigatórias | 3.480 | Mínimo | 5,0 |
| Disciplinas optativas | 180 | Padrão | 5,0 |
| Estágio Supervisionado (180h) | | Máximo | 8,0 |
| TCC (90h) | | | |
| TOTAL | 3.660 | | |

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 | |
| EA325 | Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania | 2(2-0) | 30 | |
| FIF201 | Física I | 4(4-0) | 60 | MAF141* |

| 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 | | | | |
| MAF141 | Cálculo Diferencial e Integral I | 6(6-0) | 90 | |
| 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 | | 27 | 405 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 27 | 405 | |
| 2º Período | | | | |
| EAF109 | Pensamento Filosófico e Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos | 4(4-0) | 60 | |
| FIF206 | Física Geral III | 4(4-0) | 60 | FIF201 e MAF141 |
| MAF135 | Geometria Analítica e Álgebra Linear | 6(6-0) | 90 | |
| MAF143 | Cálculo Diferencial e Integral 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 | | 50 | 750 | |
| 3º Período | | | | |
| BQF100 | Bioquímica Fundamental | 4(4-0) | 60 | QMF138 |
| BQF101 | Laboratório de Bioquímica I | 2(0-2) | 30 | BQF100* |
| FIF207 | Física Geral IV | 4(4-0) | 60 | FIF201 e MAF143 |
| FIF233 | Mecânica | 4(4-0) | 60 | FIF201 |
| MAF105 | Iniciação à Estatística | 4(4-0) | 60 | MAF141 |
| MAF243 | Cálculo Diferencial e Integral III | 4(4-0) | 60 | MAF143 e (MAF135) |
| TDS216 | Introdução à Programação | 4(2-2) | 60 | |
| TOTAL | | 26 | 390 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 76 | 1.140 | |

| 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 | | | | |
| CBF190 | Microbiologia Geral | 4(2-2) | 60 | BQF100 e CBF111 |
| EAF390 | Matérias-Primas Agropecuárias | 2(2-0) | 30 | |
| 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 | MAF135 e TDS216 e MAF143 |
| QMF150 | Físico-Química I | 5(3-2) | 75 | MAF143 e QMF100 e QMF107 |
| TGA371 | Teoria Geral da Administração | 2(2-0) | 30 | |
| TOTAL | | 25 | 375 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 101 | 1.515 | |
| 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 MAF243 |
| 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 | | 128 | 1.920 | |
| 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 | MAF261* |
| EAF472 | Operações Unitárias I | 4(4-0) | 60 | EAF386 |
| TOTAL | | 22 | 330 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 150 | 2.250 | |

| 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 | | | | |
| ADF334 | Gestão da Diversidade nas Organizações | 2(2-0) | 30 | |
| EAF429 | Embalagens de Alimentos | 4(2-2) | 60 | EAF406 |
| EAF433 | Tecnologia de Panificação e Massas | 4(2-2) | 60 | |
| EAF461 | Análise de Alimentos | 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. |
| EAF473 | Operações Unitárias II | 3(3-0) | 45 | EAF387 e EAF472 |
| TGA381 | Manejo e Tratamento de Poluentes (Optativas) | 3(3-0) | 45 | CBF190* |
| TOTAL | | 24 | 360 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 174 | 2.610 | |
| 8º Período | | | | |
| EAF417 | Processos Bioquímicos Industriais | 4(4-0) | 60 | CBF190 e MAF271 |
| EAF427 | Planejamento e Projetos Agroindustriais | 7(3-4) | 105 | EAF473 |
| EAF441 | Processamento de Leite e Derivados | 4(2-2) | 60 | |
| EAF474 | Operações Unitárias III | 3(3-0) | 45 | EAF473 e QMF151 |
| EAF488 | Laboratório de Operações Unitárias | 2(0-2) | 30 | EAF474* |
| TGA382 | Controle da Poluição em Processos Industriais (Optativas) | 4(4-0) | 60 | TGA381* |
| TOTAL | | 24 | 360 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 198 | 2.970 | |
| 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 |
| EAF477 | Processamento de Carnes e Derivados | 4(2-2) | 60 | |

| 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 | | | | |
| EAF494 | Desenvolvimento de Novos Produtos (Optativas) | 4(2-2) | 60 | |
| TOTAL | | 22 | 330 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 220 | 3.300 | |
| 10º Período | | | | |
| EAF496 | Estágio Supervisionado (Optativas) | 0(0-12) | 180 | |
| TOTAL | | 0 | 180 | |
| TOTAL ACUMULADO | | 220 | 3.480 | |
| Disciplinas Optativas | | | | |
| ADF104 | Economia I | 4(4-0) | 60 | |
| ADF111 | Teoria das Organizações | 4(4-0) | 60 | |
| ADF112 | Teorias da Administração I | 4(4-0) | 60 | ADF111 |
| ADF161 | Contabilidade Geral | 4(4-0) | 60 | |
| ADF320 | Marketing I | 4(4-0) | 60 | TGA371 |
| ADF351 | Gestão de Operações I | 4(4-0) | 60 | ADF112 |
| ADF352 | Gestão de Operações II | 4(4-0) | 60 | ADF351 |
| 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 | |
| LEF100 | Português Instrumental I | 4(4-0) | 60 | |
| LEF215 | Inglês I | 4(4-0) | 60 | |
| LEF280 | LIBRAS Língua Brasileira de Sinais | 3(3-0) | 45 | |
| MAF140 | Cálculo I | 4(4-0) | 60 | |
| QMF352 | Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais | 4(4-0) | 60 | QMF151 |

| 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 | | | | |
| QMF353 | Simulação e Otimização de Processos de Secagem | 4(2-2) | 60 | QMF151 |
| TBC104 | Empreendedorismo | 4(4-0) | 60 | |
| TBC493 | Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania | 4(4-0) | 60 | |
| TGA370 | Educação Ambiental | 2(2-0) | 30 | |
| TGA373 | Gestão Ambiental | 4(4-0) | 60 | |
| TGA383 | Coleta e Tratamento de Águas Residuárias | 3(3-0) | 45 | TGA381* |
| TGA384 | Gerenciamento de Resíduos Sólidos | 4(4-0) | 60 | |
| TGA385 | Segurança no Trabalho | 4(4-0) | 60 | |