
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	