

---

---

## **ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**COORDENADOR**

Ronaldo Perez  
rperez@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: Portaria do MEC N.º 618 de 16/12/1980

Renovação: Portaria do MEC N.º 1.523 de 22/09/2010

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 61 de 25/11/1974

Ano de início: 1975

Turno: Integral - 60 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.480	Mínimo	5,0
Disciplinas optativas	465	Padrão	5,0
Estágio Supervisionado (180 h)		Máximo	8,0
Projeto Final de Curso (90 h)			
TOTAL	3.945		

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>FIS201</b>	Física I	4(4-0)	60	MAT140*
<b>INF100</b>	Introdução à Programação I	4(2-2)	60	
<b>MAT140</b>	Cálculo I	4(4-0)	60	

<b>Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período - Continuação</b>				
<b>QUI100</b>	Química Geral	3(3-0)	45	
<b>QUI107</b>	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QUI100*
<b>QUI138</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
<b>QUI139</b>	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QUI138*
<b>TAL120</b>	Introdução à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30	
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		24	360	
<b>2º Período</b>				
<b>BIO111</b>	Biologia Celular	2(2-0)	30	BIO112*
<b>BIO112</b>	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	BIO111*
<b>BQI100</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QUI138
<b>BQI101</b>	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQI100*
<b>FIS202</b>	Física II	4(4-0)	60	FIS201 e MAT140
<b>MAT147</b>	Cálculo II	4(4-0)	60	MAT140
<b>TAL391</b>	Matérias-Primas de Origem Animal	5(3-2)	75	BQI100*
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		47	705	
<b>3º Período</b>				
<b>ADM100</b>	Teoria Geral da Administração I	4(4-0)	60	
<b>FIS120</b>	Laboratório de Física	2(0-2)	30	FIS201
<b>MAT137</b>	Introdução à Álgebra Linear	4(4-0)	60	
<b>MBI100</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BIO111 e BIO112 e BQI100
<b>QUI112</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QUI100
<b>QUI119</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QUI112*
<b>TAL392</b>	Matérias-Primas de Origem Vegetal	5(3-2)	75	BQI100
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		71	1.065	

<b>Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>4º Período</b>				
<b>EST105</b>	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAT140
<b>FIS233</b>	Mecânica	4(4-0)	60	FIS201
<b>MAT241</b>	Cálculo III	4(4-0)	60	MAT137* e MAT140
<b>MBI130</b>	Microbiologia dos Alimentos	4(2-2)	60	MBI100
<b>TAL406</b>	Química de Alimentos I	5(3-2)	75	BQI100
<b>TAL431</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	TAL392
<b>TOTAL</b>		25	375	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		96	1.440	
<b>5º Período</b>				
<b>ARQ201</b>	Representação Gráfica para Engenharia	6(2-4)	90	
<b>EST220</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	EST105
<b>MEC111</b>	Ciência e Tecnologia de Materiais	4(4-0)	60	FIS233*
<b>QUI150</b>	Físico-Química I	5(3-2)	75	QUI100 e QUI107 e MAT147
<b>TAL407</b>	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	BQI100
<b>TAL432</b>	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	TAL391
<b>TOTAL</b>		27	405	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		123	1.845	
<b>6º Período</b>				
<b>MAT271</b>	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAT137 e MAT147 e INF100
<b>TAL430</b>	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	TAL406
<b>TAL433</b>	Processamento de Carnes, Pescados e Ovos	4(2-2)	60	TAL391
<b>TAL439</b>	Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados	4(2-2)	60	TAL392
<b>TAL463</b>	Higiene de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100*
<b>TAL468</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	EST105
<b>TOTAL</b>		25	375	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		148	2.220	
<b>7º Período</b>				
<b>ENG271</b>	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60	FIS233 e MAT241

<b>Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>7º Período - Continuação</b>				
<b>INF280</b>	Pesquisa Operacional I	4(4-0)	60	INF100 e MAT137
<b>TAL408</b>	Propriedades Físico-Químicas de Materiais Alimentares	4(4-0)	60	ENG271* e TAL406 e QUI150
<b>TAL424</b>	Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursando, no mínimo, 1.770 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL457</b>	Desidratação e Secagem de Alimentos	2(2-0)	30	TAL406.
<b>TAL469</b>	Análise de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	BQI101 e QUI119
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		171	2.565	
<b>8º Período</b>				
<b>ENG278</b>	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60	ENG271
<b>TAL388</b>	Laboratório de Fenômenos de Transporte	2(0-2)	30	ENG271 e QUI150 e (ENG278*
<b>TAL425</b>	Projetos Agroindustriais II	4(2-2)	60	TAL424
<b>TAL462</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	3(3-0)	45	EST105 e (MBI100 ou MBI130) e (TAL468* ou TAL469*)
<b>TAL472</b>	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	4(4-0)	60	ENG271 e MAT271 e TAL388*
<b>TAL484</b>	Princípios de Conservação de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	MBI130 e TAL472*
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		192	2.880	
<b>9º Período</b>				
<b>TAL395</b>	Projeto Final de Curso	1(1-0)	15	Ter cursado, no mínimo, 2.500 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL415</b>	Processos Bioquímicos Industriais	5(3-2)	75	MBI100
<b>TAL467</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	

<b>Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>9º Período - Continuação</b>				
<b>TAL470</b>	Tratamento de Resíduos de Agroindústrias	4(2-2)	60	TAL472
<b>TAL473</b>	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	3(3-0)	45	TAL472 e ENG278.
<b>TAL474</b>	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	4(4-0)	60	ENG278 e TAL472 e TAL473*
<b>TAL488</b>	Laboratório de Operações Unitárias (Optativas)	2(0-2)	30	TAL474*
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		213	3.195	
<b>10º Período</b>				
<b>TAL396</b>	Trabalho de Conclusão de Curso	6(0-6)	90	TAL395
<b>TAL495</b>	Seminário de Estágio	1(1-0)	15	Ter cursado 2.790 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL496</b>	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180	
TOTAL		7	285	
TOTAL ACUMULADO		220	3.480	
<b>Disciplinas Optativas</b>				
<b>ADM101</b>	Teoria Geral da Administração II	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM305</b>	Gestão de Pessoas	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM320</b>	Marketing	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM328</b>	Administração da Produção e Materiais	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM391</b>	Pequenas e Médias Empresas - PMEs	4(4-0)	60	ADM320
<b>ADM392</b>	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas
<b>BIO131</b>	Ecologia Básica	3(3-0)	45	
<b>BIO240</b>	Genética	4(4-0)	60	BIO111 e BIO112
<b>BIO241</b>	Laboratório de Genética Básica	4(0-4)	60	BIO240*
<b>BIO311</b>	Biologia Molecular I	4(4-0)	60	BIO111 e BIO112 e BQI100

<b>Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<b>BQI220</b>	Enzimologia	3(3-0)	45	BQI100
<b>CCO100</b>	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
<b>CCO310</b>	Contabilidade de Custos I	4(4-0)	60	CCO100
<b>CCO311</b>	Contabilidade de Custos II	4(4-0)	60	CCO310
<b>ECO270</b>	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
<b>ECO271</b>	Microeconomia I	4(4-0)	60	ECO270 ou MAT140
<b>ECO272</b>	Microeconomia II	4(4-0)	60	ECO271
<b>ENG272</b>	Termodinâmica	4(2-2)	60	FIS201 e MAT140
<b>ENG273</b>	Propriedades Físicas de Produtos Agrícolas	4(2-2)	60	ENG271 e ENG278
<b>ENG361</b>	Eletrotécnica	4(2-2)	60	FIS203 e FIS120
<b>ENG370</b>	Secagem e Armazenagem de Grãos	4(2-2)	60	Ter cumprido 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>EPR322</b>	Logística	6(4-2)	90	INF280
<b>EPR340</b>	Engenharia de Segurança do Trabalho	4(2-2)	60	Ter cursado 2.200 horas de disciplinas obrigatórias
<b>ERU300</b>	Economia Rural	3(3-0)	45	
<b>ERU315</b>	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
<b>ERU356</b>	Comunicação Organizacional	4(4-0)	60	
<b>ERU360</b>	Comercialização Agrícola	4(2-2)	60	ECO270 ou ECO271 ou ERU300
<b>EST430</b>	Controle Estatístico da Qualidade e de Processos	4(4-0)	60	EST220
<b>FIP331</b>	Patologia de Sementes e de Pós-Colheita	4(2-2)	60	MBI100
<b>FIP335</b>	Micotoxinas em Produtos Agrícolas e Alimentos	4(2-2)	60	
<b>FIS203</b>	Física III	4(4-0)	60	FIS201 e (MAT147 ou MAT241*)
<b>FIS271</b>	Física Computacional	4(4-0)	60	INF100 e FIS203*
<b>FIT410</b>	Fisiologia e Manejo Pós-Colheita	4(2-2)	60	TAL391 e TAL392
<b>INF101</b>	Introdução à Programação II	4(2-2)	60	INF100
<b>INF110</b>	Programação I	6(4-2)	90	
<b>INF111</b>	Programação II	4(2-2)	60	INF110

<b>Disciplinas Optativas</b>				
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Carga Horária Cr(T-P)</b>	<b>Total Horas</b>	<b>Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<b>INF211</b>	Estruturas de Dados	4(4-0)	60	INF111
<b>INF281</b>	Pesquisa Operacional II	4(4-0)	60	INF280
<b>INF282</b>	Pesquisa Operacional III	4(4-0)	60	INF280
<b>LET290</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
<b>MAT340</b>	Equações Diferenciais Ordinárias	4(4-0)	60	MAT241*
<b>MBI320</b>	Genética de Microorganismos	3(3-0)	45	MBI100
<b>MBI440</b>	Microbiologia Industrial e Biotecnologia	3(3-0)	45	MBI100
<b>MBI460</b>	Microbiologia Ambiental	3(3-0)	45	MBI100
<b>NUT320</b>	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQI100
<b>QUI151</b>	Físico-Química II	5(3-2)	75	QUI150
<b>QUI354</b>	Introdução à Físico- Química de Superfícies e de Sistemas Coloidais	4(4-0)	60	QUI151
<b>TAL403</b>	Química do Leite e Derivados	6(4-2)	90	BQI100 e QUI112*
<b>TAL414</b>	Microbiologia do Leite e Derivados	6(2-4)	90	MBI100*
<b>TAL416</b>	Cinética de Processos Bioquímicos	4(2-2)	60	MAT271 e TAL415
<b>TAL420</b>	Utilidades Industriais	5(3-2)	75	ENG271
<b>TAL423</b>	Operações e Instalações da Indústria de Laticínios	5(3-2)	75	(TAL420 ou TAL472) e (TAL432* ou TAL452*)
<b>TAL426</b>	Planejamento Agroindustrial	5(3-2)	75	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL434</b>	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60	BQI100
<b>TAL435</b>	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes	4(2-2)	60	
<b>TAL436</b>	Açúcar e Álcool	2(2-0)	30	
<b>TAL437</b>	Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos	5(3-2)	75	TAL406
<b>TAL444</b>	Tecnologia da Fabricação de Creme, Manteiga e Sorvete	4(2-2)	60	TAL432* ou TAL452*



<b>Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<b>TAL445</b>	Tecnologia de Queijos	7(3-4)	105	TAL432 ou TAL452
<b>TAL446</b>	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	4(2-2)	60	TAL432 ou TAL452
<b>TAL448</b>	Tecnologia de Pescado	4(2-2)	60	
<b>TAL451</b>	Gerência de Indústrias de Alimentos	6(4-2)	90	ADM100 e (ERU300 ou ECO270)
<b>TAL452</b>	Processamento de Leite de Consumo	4(2-2)	60	MBI100 e (TAL391 ou TAL403)
<b>TAL453</b>	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	6(2-4)	90	MBI100 e (TAL391 ou TAL403)
<b>TAL454</b>	Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados	4(2-2)	60	TAL463 e (TAL432* ou TAL446*)
<b>TAL455</b>	Tecnologia de Queijos Especiais	7(3-4)	105	TAL445
<b>TAL459</b>	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100 e (ENG278 ou TAL420)
<b>TAL460</b>	Gestão da Segurança de Alimentos	3(3-0)	45	(MBI130 ou TAL414) ou TAL463
<b>TAL466</b>	Microscopia de Alimentos	3(1-2)	45	
<b>TAL476</b>	Instrumentação e Controle de Processos	4(4-0)	60	MAT271 e TAL472
<b>TAL477</b>	Processamento de Carnes e Derivados	6(4-2)	90	
<b>TAL479</b>	Processamento Industrial de Leguminosas	2(2-0)	30	Ter cursado 2.790 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL490</b>	Atividades Complementares I	2(0-2)	30	TAL496*
<b>TAL491</b>	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
<b>TAL492</b>	Tópicos Especiais II	2(2-0)	30	
<b>TAL493</b>	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
<b>TAL494</b>	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	5(1-4)	75	TAL430 e (TAL454* ou TAL467*) e TAL468

Obs.: Para o cumprimento da carga horária de optativas, o estudante deverá escolher 300 horas ou mais dentro deste grupo de optativas, podendo o restante

ser escolhido entre quaisquer outras disciplinas oferecidas na UFV, desde que obedecidas as exigências de pré ou co-requisitos ou outra de qualquer natureza. A carga horária poderá também ser cumprida com disciplinas oferecidas em outra IFES, após solicitada a devida equivalência com disciplinas oferecidas na UFV e mediante autorização do Coordenador do Curso, com anuência da Comissão Coordenadora do curso.