
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

Renovação: Portaria do MEC N.º 286 de 21/12/2012

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	300	Padrão	5,0
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8,0
Projeto Final de Curso (90h)			
TOTAL	3.780		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
1º Período				
FIS201	Física I	4(4-0)	60	MAT140*
INF100	Introdução à Programação I	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 Correquisito)*
1º Período - Continuação				
MAT140	Cálculo I	4(4-0)	60	
QUI100	Química Geral	3(3-0)	45	
QUI107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QUI100*
QUI138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
QUI139	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QUI138*
TAL120	Introdução à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30	
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		24	360	
2º Período				
BIO111	Biologia Celular	2(2-0)	30	BIO112*
BIO112	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	BIO111*
BQI100	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QUI138
BQI101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQI100*
FIS202	Física II	4(4-0)	60	FIS201 e MAT140
MAT147	Cálculo II	4(4-0)	60	MAT140
TAL391	Matérias-Primas de Origem Animal	5(3-2)	75	BQI100*
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		47	705	
3º Período				
ADM100	Teoria Geral da Administração I	4(4-0)	60	
FIS120	Laboratório de Física	2(0-2)	30	FIS201
MAT137	Introdução à Álgebra Linear	4(4-0)	60	
MBI100	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BIO111 e BIO112 e BQI100
QUI112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QUI100
QUI119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QUI112*
TAL392	Matérias-Primas de Origem Vegetal	5(3-2)	75	BQI100
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		71	1.065	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
4º Período				
EST105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAT140
FIS233	Mecânica	4(4-0)	60	FIS201
MAT241	Cálculo III	4(4-0)	60	MAT137* e MAT140
MBI130	Microbiologia dos Alimentos	4(2-2)	60	MBI100
TAL406	Química de Alimentos I	5(3-2)	75	BQI100
TAL431	Processamento de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	TAL392
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		96	1.440	
5º Período				
ARQ201	Representação Gráfica para Engenharia	6(2-4)	90	
EST220	Estatística Experimental	4(4-0)	60	EST105
MEC111	Ciência e Tecnologia de Materiais	4(4-0)	60	FIS233
QUI150	Físico-Química I	5(3-2)	75	QUI100 e QUI107 e (MAT140 ou MAT147)
TAL407	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	BQI100
TAL432	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	TAL391
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		123	1.845	
6º Período				
MAT271	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAT137 e MAT147 e INF100
TAL430	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	TAL406
TAL433	Processamento de Carnes, Pescados e Ovos	4(2-2)	60	TAL391
TAL439	Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados	4(2-2)	60	TAL392
TAL463	Higiene de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100*
TAL468	Análise Sensorial	4(2-2)	60	EST105
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		148	2.220	
7º Período				
ENG271	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60	FIS233 e MAT241
INF280	Pesquisa Operacional I	4(4-0)	60	INF100 e MAT137

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
7º Período - Continuação				
TAL408	Propriedades Físico-Químicas de Materiais Alimentares	4(4-0)	60	ENG271* e TAL406 e QUI150
TAL424	Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursando, no mínimo, 1.770 horas de disciplinas obrigatórias
TAL457	Desidratação e Secagem de Alimentos	2(2-0)	30	TAL406.
TAL469	Análise de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	BQI101 e QUI119
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		171	2.565	
8º Período				
ENG278	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60	ENG271
TAL388	Laboratório de Fenômenos de Transporte	2(0-2)	30	ENG271 e QUI150 e ENG278*
TAL425	Projetos Agroindustriais II	4(2-2)	60	TAL424
TAL462	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	3(3-0)	45	EST105 e (MBI100 ou MBI130) e (TAL468* ou TAL469*)
TAL472	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	4(4-0)	60	ENG271 e MAT271* e TAL388*
TAL484	Princípios de Conservação de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	MBI130 e TAL472*
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		192	2.880	
9º Período				
TAL395	Projeto Final de Curso	1(1-0)	15	Ter cursado, no mínimo, 2.500 horas de disciplinas obrigatórias
TAL415	Processos Bioquímicos Industriais	5(3-2)	75	MBI100
TAL467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
TAL470	Tratamento de Resíduos de Agroindústrias	4(2-2)	60	TAL472

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquesito)*
9º Período - Continuação				
TAL473	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	3(3-0)	45	TAL472 e ENG278.
TAL474	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	4(4-0)	60	ENG278 e TAL472 e TAL473*
TAL488	Laboratório de Operações Unitárias (Optativas)	2(0-2)	30	TAL474*
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		213	3.195	
10º Período				
TAL396	Trabalho de Conclusão de Curso	6(0-6)	90	TAL395
TAL495	Seminário de Estágio	1(1-0)	15	Ter cursado 2.790 horas de disciplinas obrigatórias
TAL496	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180	
TOTAL		7	285	
TOTAL ACUMULADO		220	3.480	
Disciplinas Optativas				
ADM101	Teoria Geral da Administração II	4(4-0)	60	ADM100
ADM305	Gestão de Pessoas	4(4-0)	60	ADM100
ADM320	Marketing	4(4-0)	60	ADM100
ADM328	Administração da Produção e Materiais	4(4-0)	60	ADM100
ADM391	Pequenas e Médias Empresas - PMEs	4(4-0)	60	ADM320
ADM392	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado, no mínimo, 1.200 horas de disciplinas
BIO131	Ecologia Básica	3(3-0)	45	
BIO240	Genética	4(4-0)	60	BIO111 e BIO112
BIO241	Laboratório de Genética Básica	4(0-4)	60	BIO240*
BIO311	Biologia Molecular I	4(4-0)	60	BIO111 e BIO112 e BQI100
BQI220	Enzimologia	3(3-0)	45	BQI100
CCO100	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
CCO310	Contabilidade de Custos I	4(4-0)	60	CCO100
CCO311	Contabilidade de Custos II	4(4-0)	60	CCO310
ECCO270	Introdução à Economia	4(4-0)	60	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
Disciplinas Optativas - Continuação				
ECO271	Microeconomia I	4(4-0)	60	ECO270 ou MAT140
ECO272	Microeconomia II	4(4-0)	60	ECO271
ENG272	Termodinâmica	4(2-2)	60	FIS201 e MAT140
ENG273	Propriedades Físicas de Produtos Agrícolas	4(2-2)	60	ENG271 e ENG278
ENG361	Eletrotécnica	4(2-2)	60	FIS203 e FIS120
ENG370	Secagem e Armazenagem de Grãos	4(2-2)	60	Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
EPR322	Logística	6(4-2)	90	INF280
EPR340	Engenharia de Segurança do Trabalho	4(2-2)	60	Ter cursado 2.200 horas de disciplinas obrigatórias
ERU300	Economia Rural	3(3-0)	45	
ERU315	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
ERU356	Comunicação Organizacional	4(4-0)	60	
ERU360	Comercialização Agrícola	4(2-2)	60	ECO270 ou ECO271 ou ERU300
EST430	Controle Estatístico da Qualidade e de Processos	4(4-0)	60	EST220
FIP331	Patologia de Sementes e de Pós-Colheita	4(2-2)	60	MBI100
FIP335	Micotoxinas em Produtos Agrícolas e Alimentos	4(2-2)	60	
FIS203	Física III	4(4-0)	60	FIS201 e (MAT147 ou MAT241*)
FIS271	Física Computacional	4(2-2)	60	INF100 e FIS203*
FIT410	Fisiologia e Manejo Pós-Colheita	4(2-2)	60	TAL391 e TAL392
INF101	Introdução à Programação II	4(2-2)	60	INF100
INF110	Programação I	6(4-2)	90	
INF111	Programação II	4(2-2)	60	INF110
INF211	Estruturas de Dados	4(4-0)	60	INF111
INF281	Pesquisa Operacional II	4(4-0)	60	INF280
INF282	Pesquisa Operacional III	4(4-0)	60	INF280
LET290	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
MAT340	Euações Diferenciais Ordinárias I	4(4-0)	60	MAT241*

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquesito)*
Disciplinas Optativas - Continuação				
MBI320	Genética de Microrganismos	3(3-0)	45	MBI100
MBI440	Microbiologia Industrial e Biotecnologia	3(3-0)	45	MBI100
MBI460	Microbiologia Ambiental	3(3-0)	45	MBI100
NUT320	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQI100
NUT493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
QUI151	Físico-Química II	5(3-2)	75	QUI150
QUI354	Introdução à Físico-Química de Superfícies e de Sistemas Coloidais	4(4-0)	60	QUI151
TAL403	Química do Leite e Derivados	6(4-2)	90	BQI100 e QUI112*
TAL414	Microbiologia do Leite e Derivados	6(2-4)	90	MBI100*
TAL416	Cinética de Processos Bioquímicos	4(2-2)	60	MAT271 e TAL415
TAL420	Utilidades Industriais	5(3-2)	75	ENG271
TAL423	Operações e Instalações da Indústria de Laticínios	5(3-2)	75	(TAL420 ou TAL472) e (TAL432* ou TAL452*)
TAL426	Planejamento Agroindustrial	5(3-2)	75	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias
TAL434	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60	BQI100
TAL435	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes	4(2-2)	60	
TAL436	Açúcar e Alcool	2(2-0)	30	
TAL437	Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos	5(3-2)	75	TAL406
TAL444	Tecnologia da Fabricação de Creme, Manteiga e Sorvete	4(2-2)	60	TAL432* ou TAL452*
TAL445	Tecnologia de Queijos	7(3-4)	105	TAL432 ou TAL452
TAL446	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	4(2-2)	60	TAL432 ou TAL452
TAL448	Tecnologia de Pescado	4(2-2)	60	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Correquisito)*
Disciplinas Optativas - Continuação				
TAL451	Gerência de Indústrias de Alimentos	6(4-2)	90	ADM100 e (ERU300 ou ECO270)
TAL452	Processamento de Leite de Consumo	4(2-2)	60	MBI100 e (TAL391 ou TAL403)
TAL453	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	6(2-4)	90	MBI100 e (TAL391 ou TAL403)
TAL455	Tecnologia de Queijos Especiais	7(3-4)	105	TAL445
TAL459	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100 e (ENG278 ou TAL420)
TAL460	Gestão da Segurança de Alimentos	3(3-0)	45	(MBI130 ou TAL414) ou TAL463
TAL464	Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados	3(3-0)	45	TAL463 e (TAL432* ou TAL446*)
TAL466	Microscopia de Alimentos	3(1-2)	45	
TAL476	Instrumentação e Controle de Processos	4(4-0)	60	MAT271 e TAL472
TAL477	Processamento de Carnes e Derivados	6(4-2)	90	
TAL479	Processamento Industrial de Leguminosas	2(2-0)	30	Ter cursado 2.790 horas de disciplinas obrigatórias
TAL490	Atividades Complementares	0(0-2)	30	TAL496*
TAL491	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
TAL492	Tópicos Especiais II	2(2-0)	30	
TAL493	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
TAL494	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	6(2-4)	90	TAL430 e (TAL464 ou TAL467) e TAL468*

Obs.: Até 60 horas da exigência de carga horária em disciplinas optativas poderá ser atendida com outras disciplinas oferecidas pela UFRV, desde que obedecidas as exigências de pré ou correquisitos, ou outra de qualquer natureza, e mediante autorização da Coordenação do Curso, com anuência da Comissão Coordenadora do curso.