

	DISCIPLINAS	Total de créditos	Carga horária	
1º SEMESTRE	Álgebra Linear e Geometria Analítica	2	40	
	Biologia celular e vegetal	2	40	
	Biologia celular e vegetal Lab	2	40	
	Cálculo I	4	80	
	Física I	2	40	
	Física Experimental I	2	40	
	Introdução à Engenharia	2	40	
	PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos I	1	20	
	Química Experimental	2	40	
	Química Geral	2	40	
	Total do semestre	21	420	
	2º SEMESTRE	Algoritmos e Programação	2	40
Algoritmos e Programação - Lab		2	40	
Cálculo II		4	80	
Desenho		2	40	
Física II		2	40	
Leitura e Produção de Textos - EAD		4	80	
Microbiologia de Alimentos		4	80	
PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos II		1	20	
Total do semestre		21	420	
3º SEMESTRE		Cálculo III	4	80
		Cálculo Numérico	2	40
		Física III	2	40
	Física Experimental II	2	40	
	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	4	80	
	Metodologia Científica e da Pesquisa - EAD	2	40	
	PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos III	1	20	
	Química Orgânica	4	80	
	Total do semestre	21	420	
	4º SEMESTRE	Bioquímica	2	40
		Cálculo IV	2	40
		Desenvolvimento Humano e Social - EAD	4	80
Empreendedorismo		2	40	
Estatística		2	40	
Física IV		2	40	
Fundamentos de Nutrição		2	40	
PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos IV		1	20	
Química analítica		4	80	
Total do semestre		21	420	
5º SEMESTRE		Análise Sensorial	4	80
		Controle de Qualidade de Alimentos	4	80
	Fenômenos de Transporte	4	80	
	PA - Análise Sensorial	1	20	
	Sustentabilidade e Meio Ambiente - EAD	4	80	
	Termodinâmica p/ Eng. de Alimentos I	4	80	
	Total do semestre	21	420	
6º SEMESTRE	Educação, Cidadania e Ética - EAD	4	80	
	Eletiva I	2	40	
	Embalagens para indústria de alimentos	2	40	
	Fundamentos da Análise Química de Alimentos	4	80	
	Métodos Computacionais Aplicado	4	80	
	Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos VI	1	20	
	Termodinâmica p/ Eng Alimentos II	4	80	
Total do semestre	21	420		
7º SEMESTRE	Biotecnologia aplicada à Eng Alimentos	4	80	
	Eletiva II	2	40	
	Engenharia bioquímica	4	80	
	Gestão de Projetos - EAD	2	40	
	Operações Unitárias I	4	80	
	Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos VII	1	20	
	Refrigeração p/ Eng Alimentos	4	80	
Total do semestre	21	420		
8º SEMESTRE	Controle de Processos Industriais	4	80	
	Desenvolvimento de novos produtos	2	40	
	Eletiva III	2	40	
	Laboratório de Eng Alimentos I	4	80	
	Operações Unitárias II	4	80	
	Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos VIII	1	20	
	Simulação de Processos Alimentícios	4	80	
Total do semestre	21	420		
9º SEMESTRE	Estágio Supervisionado I	1	20	
	Laboratório de Eng. Alimentos II	2	40	
	Tecnologia de Carnes e Derivados	4	80	
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	2	40	
	Tecnologia de Leite e Derivados	4	80	
	Tecnologia de Óleos e Derivados	2	40	
	Tecnologia de Panificação	4	80	
Trabalho de Conclusão de Curso I	2	40		
Total do semestre	21	420		
10º SEMESTRE	Análise Instrumental Aplicada aos Alimentos	4	80	
	Estágio Supervisionado II	1	20	
	Fundamentos de Marketing e os Sistemas Agroalimentares	2	40	
	Matérias Primas Alimentícias	2	40	
	Projeto de Indústria de Alimentos	2	40	
	Tecnologia de Bebidas	4	80	
	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	40	
Tratamento de Resíduos da Ind. de Alimentos	4	80		
Total do semestre	21	420		