



Curso de Graduação em

ENGENHARIA de Alimentos

Matriz Curricular



1.185

BÁSICO

Disciplinas que envolvem conteúdos fundamentais



990

PROFISSIONALIZANTE

Disciplinas voltadas à temas relacionados diretamente à profissão



960

ESPECÍFICO

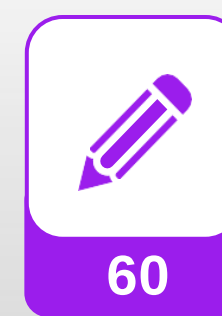
Disciplinas que constituem extensões e aprofundamentos do núcleo profissionalizante



135

OPTATIVAS

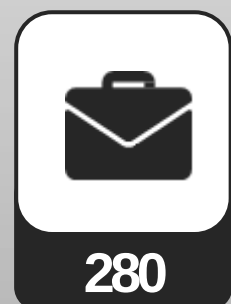
Disciplinas que complementam a formação integral



60

TCC

Trabalho de Conclusão de Curso I e II



280

ESTÁGIO SUPERVISIONADO



180

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

TOTAL

3.790 h



Faculdade de Engenharia
Química

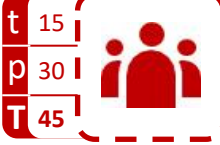
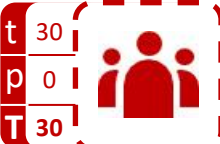
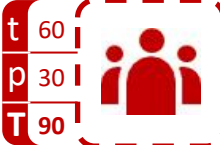


UFU Universidade
Federal de
Uberlândia

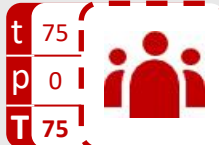
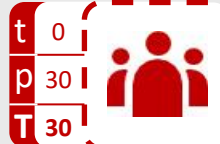
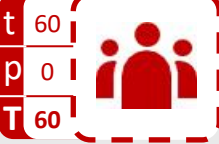
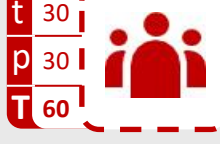
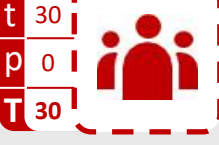
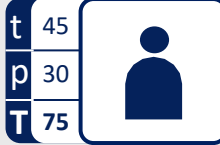
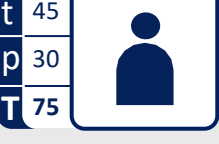
Matriz Curricular

Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos
Universidade Federal de Uberlândia, campus Patos de Minas/MG

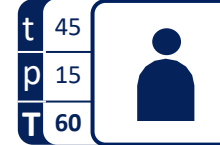
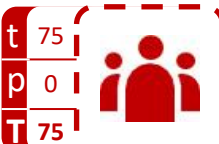
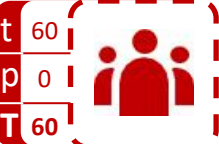
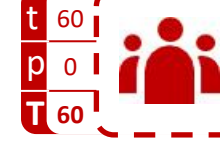
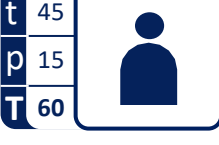
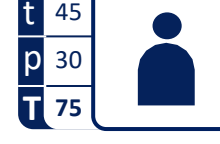
1º período
345 h

-  **FAMAT39106**
Álgebra Matricial e Geometria Analítica
-  **FAMAT39003**
Cálculo Diferencial e Integral I
-  **FEQUI32003**
Desenho para Engenharia
-  **FEQUI32002**
Introdução à Engenharia de Alimentos
-  **IQUFU32203**
Química Geral e Inorgânica

2º período
405 h

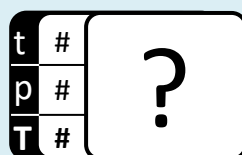
-  **FAMAT33805**
Cálculo Diferencial e Integral II
(*) FAMAT39003 Cálculo Diferencial e Integral I
-  **INFIS49021**
Física Experimental I
(**) INFIS39201 Física I
-  **INFIS39201**
Física I
(*) FAMAT39003 Cálculo Diferencial e Integral I
-  **FACOM33502**
Introdução à Programação Computacional
-  **FEQUI32004**
Metodologia Científica
-  **IQUFU32205**
Química Analítica
-  **IQUFU32204**
Química Orgânica I

3º período
420 h

-  **INGEB32204**
Bioquímica I
-  **FAMAT33806**
Cálculo Diferencial e Integral III
(*) FAMAT33805 Cálculo Diferencial e Integral II
-  **INFIS49031**
Física Experimental II
(**) INFIS39201 Física II
-  **INFIS39301**
Física II
(*) FAMAT33805 Cálculo Diferencial e Integral II
(*) INFIS39201 Física I
-  **FEQUI32005**
Materiais da Indústria de Alimentos
-  **INGEB32203**
Microbiologia
-  **IQUFU32206**
Química Orgânica II
(*) IQUFU32204 Química Orgânica I

LEGENDA

carga horária teórica
carga horária prática
carga horária Total



Código

Nome da disciplina

(*) pré-requisito: disciplina(s) que deve(m) ser cursada(s) previamente
(**) co-requisito: disciplina(s) que pode(m) ser cursada(s) simultaneamente



BÁSICO



PROFISSIONALIZANTE



ESPECÍFICO

Matriz Curricular

Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos
Universidade Federal de Uberlândia, campus Patos de Minas/MG

4º período 375 h

t	60
p	0
T	60



FEQUI32008
Balanco de Massa e Energia

t	45
p	15
T	60



INGEB32205
Bioquímica II
(*) INGEN32204 Bioquímica I

t	60
p	0
T	60



FAMAT33807
Cálculo Numérico
(*) FAMAT33806 Cálculo Diferencial e Integral III

t	60
p	0
T	60



FEQUI32009
Nutrição Básica

t	45
p	30
T	75



FEQUI32007
Química de Alimentos

t	60
p	0
T	60



FEQUI32010
Termodinâmica Aplicada I

5º período 345 h

t	60
p	0
T	60



FEQUI32011
Bioquímica de Alimentos

t	60
p	0
T	60



FAMAT33808
Estatística para Engenharia
(*) FAMAT39003 Cálculo Diferencial e Integral I

t	60
p	0
T	60



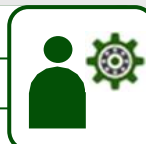
FEQUI32012
Fenômenos de Transporte I

t	45
p	0
T	45



FEQUI32014
Matérias Primas Agropecuárias

t	30
p	30
T	60



FEQUI32013
Microbiologia de Alimentos
(*) INGEN32203 Microbiologia

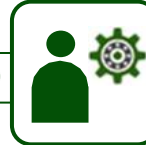
t	60
p	0
T	60



FEQUI32015
Termodinâmica Aplicada II
(*) FEQUI32010 Termodinâmica Aplicada I

6º período 345 h

t	45
p	30
T	75



FEQUI32017
Análise de Alimentos

t	45
p	0
T	45



FEQUI32016
Fenômenos de Transporte II
(*) FEQUI32012 Fenômenos de Transporte I

t	45
p	0
T	45



FEQUI32019
Fenômenos de Transporte III
(*) FEQUI32012 Fenômenos de Transporte I

t	45
p	15
T	60



FEQUI32020
Modelagem e Simulação de Processos
(*) FAMAT33806 Cálculo Diferencial e Integral III
(*) FEQUI32008 Balanco de Massa e Energia

t	60
p	0
T	60



FEQUI32018
Operações Unitárias I
(*) FEQUI32012 Fenômenos de Transporte I

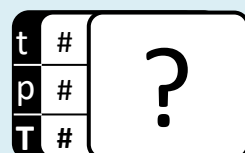
t	30
p	30
T	60



FEQUI32021
Tecnologia de Leite e Derivados

LEGENDA

carga horária teórica
carga horária prática
carga horária Total



Código
Nome da disciplina

(*) pré-requisito: disciplina(s) que deve(m) ser cursada(s) previamente



BÁSICO



PROFISSIONALIZANTE



ESPECÍFICO

Matriz Curricular

Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos
Universidade Federal de Uberlândia, campus Patos de Minas/MG

7º período 360 h

t	60
p	0
T	60



FEQUI32011
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
(*) FAMAT33808 Estatística para Engenharia

t	30
p	0
T	30



FAGEN31902
Economia Agroindustrial

t	60
p	0
T	60



FEQUI32014
Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos

t	60
p	0
T	60



FEQUI32025
Operações Unitárias II
(*) FEQUI32016 Fenômenos de Transporte II

t	60
p	0
T	60



FEQUI32026
Operações Unitárias III
(*) FEQUI32008 Balanço de Massa e Energia

t	30
p	15
T	45



FEQUI32022
Tecnologia de Frutas e Hortaliças

t	30
p	15
T	45



FEQUI32023
Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos

8º período 330 h

t	45
p	15
T	60



FEQUI32031
Análise Sensorial
(*) FAMAT33808 Estatística para Engenharia

t	60
p	0
T	60



FEQUI32030
Engenharia Bioquímica

t	0
p	30
T	30



FEQUI32032
Laboratório de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias

t	30
p	0
T	30



FEQUI32033
Planejamento e Projetos I

t	45
p	15
T	60



FEQUI32028
Processos de Conservação de Alimentos

t	45
p	15
T	60



FEQUI32029
Tecnologia de Alimentos de Origem Animal

t	30
p	0
T	30



FEQUI32034
Trabalho de Conclusão de Curso I
(*) carga horária integralizada igual ou superior a 2.600 h

9º período 270 h

t	60
p	15
T	75



FEQUI32038
Controle de Processos
(*) FEQUI32020 Modelagem e Simulação de Processos

t	45
p	15
T	60



FEQUI32035
Embalagens para Alimentos

t	30
p	15
T	45



FEQUI32037
Planejamento e Projetos II
(*) FEQUI32033 Planejamento e Projetos I

t	60
p	0
T	60



FEQUI32036
Tecnologia Ambiental

t	0
p	30
T	30



FEQUI32039
Trabalho de Conclusão de Curso II
(*) FEQUI32034 Trabalho de Conclusão de Curso I

LEGENDA

carga horária teórica
carga horária prática
carga horária Total

t	#
p	#
T	#



Código

Nome da disciplina

(*) pré-requisito: disciplina(s) que deve(m) ser cursada(s) previamente



Matriz Curricular

Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos
Universidade Federal de Uberlândia, campus Patos de Minas/MG

10º período
595 h

t 0
p 280
T 280



FEQUI32040

Estágio Supervisionado

(*) disciplina que pode ser cursada quando o discente houver integralizado, no mínimo, 2.000 horas em componentes curriculares obrigatórios.

Ao longo do curso

t *
p *
T 135



Optativas

Podem ser cursadas quando o discente houver integralizado, no mínimo, 1.890 horas em disciplinas obrigatórias, à exceção de INGE32206 Biologia Celular, que é livre de pré-requisito.

Para ser aprovado, o discente deve integralizar a carga horária mínima de 135 horas.

t 0
p 180
T 180



Atividades Acadêmicas Complementares

Podem ser cursadas ao longo de todo o curso, devendo o discente atingir a carga horária mínima de 180 horas para ser aprovado.

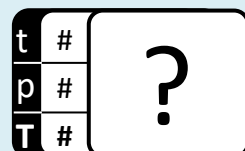


Disciplinas Optativas
135 h

Disciplina	t	p	T
FEQUI39028 - Alimentos Funcionais	45	0	45
FEQUI39029 - Análise Instrumental de Alimentos	45	0	45
INGEB32206 - Biologia Celular	45	15	60
FEQUI39030 - Ciência dos Materiais Poliméricos	45	0	45
FEQUI39031 - Cinética Química para Engenharia de Alimentos	45	0	45
FEQUI39032 - Compostos Minoritários em Alimentos	45	0	45
FEQUI39033 - Desenvolvimento de Novos Produtos	45	0	45
FAGEN39510 - Empreendedorismo e Geração de Ideias	60	0	60
FEQUI39034 - Gestão Ambiental	45	0	45
LIBRAS01 - Língua Brasileira de Sinais - Libras I	30	30	60
FEQUI39035 - Planejamento de Experimentos	45	0	45
FEQUI39036 - Processamento de Café e Cacau	45	0	45
FEQUI39037 - Processos de Separação por Membranas	45	0	45
FEQUI39038 - Projeto de Reatores e Biorreatores para Engenharia de Alimentos	45	0	45
FEQUI39039 - Purificação de Produtos Biotecnológicos	45	0	45
FEQUI39040 - Secagem de Alimentos	45	0	45
FEQUI39041 - Segurança Industrial e Análise de Riscos	45	0	45
FEQUI39042 - Tecnologia de Bebidas	45	0	45
FEQUI39043 - Tecnologia de Óleos e Gorduras	45	0	45
FEQUI39512 - Tecnologia de Processos Fermentativos	30	15	45
FEQUI39044 - Tecnologia do Açúcar e do Alcool	45	0	45
FEQUI39045 - Tecnologias Alternativas de Processamento e Preservação de Alimentos	45	0	45
FEQUI39046 - Tópicos Especiais em Termodinâmica Aplicada	45	0	45
FEQUI39047 - Toxicologia de Alimentos	45	0	45

LEGENDA

carga horária teórica
carga horária prática
carga horária Total



Código

Nome da disciplina

(*) pré-requisito: critério a ser cumprido previamente



ESTÁGIO



OPTATIVAS



ATIVIDADES COMPLEMENTARES