

## 8. 2. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE ENGENHARIA ALIMENTOS - CAU

SÉRIE	Componente Curricular	CARGA HORÁRIA							
		SEMANAL				ANUAL	SEMESTRAL		MOD.
		TEÓRICA	PRÁTICA	TEÓRICO-PRÁTICA	TOTAL		1º	2º	
1ª	Cálculo Diferencial e Integral I	6	-	-	6	204	-	-	
	Introdução à Engenharia de Alimentos	2	-	-	2	68	-	-	
	Geometria Analítica	3	-	-	3	-	51	-	
	Álgebra Linear	3	-	-	3	-	-	51	
	Física Geral I	4	-	-	4	-	68	-	
	Física Experimental I	-	2	-	2	-	34	-	
	Estatística	4	-	-	4	-	68	-	
	Física Geral II	4	-	-	4	-	-	68	
	Física Experimental II	-	2	-	2	-	-	34	
	Desenho Técnico	-	4	-	4	-	-	68	
	Fundamentos de Programação	2	2	-	4	-	-	68	
	Química Geral e Inorgânica	4	-	-	4	-	68	-	
Laboratório de Química Geral e Inorgânica	-	2	-	2	-	-	34		
2ª	Bioquímica	2	1	-	3	102	-	-	
	Introdução Microbiologia de Alimentos	2	2	-	4	-	-	68	
	Química Analítica	2	1	-	3	102	-	-	
	Química Orgânica	2	2	-	4	-	68	-	
	Química de Alimentos	2	2	-	-	-	-	68	
	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos I	3	-	-	3	102	-	-	
	Cálculo Diferencial e Integral II	6	-	-	6	-	102	-	
	Física Geral III	4	-	-	4	-	68	-	
	Física Experimental III	-	2	-	2	-	34	-	
	Física Geral IV	4	-	-	4	-	-	68	
	Física Experimental IV	-	2	-	2	-	-	34	
	Cálculo Diferencial e Integral III	4	-	-	4	-	-	68	
Matérias Primas Alimentícias	4	-	-	4	-	68	-		
Eletrotécnica Aplicada a Alimentos	2	-	-	2	-	-	34		
3ª	Microbiologia de Processos	2	2	-	4	-	68	-	
	Mecânica e Resistência dos Materiais	2	-	-	2	68	-	-	
	Termodinâmica para Engenharia de Alimentos II	4	-	-	4	-	68	-	
	Laboratório de Termodinâmica	-	3	-	3	-	51	-	
	Cálculo Numérico	4	-	-	4	-	68	-	
	Mecânica dos Fluidos	4	-	-	4	-	68	-	
	Fundamentos de Análise Química de Alimentos	2	2	-	4	-	-	68	
	Fundamentos de Nutrição	4	-	-	4	-	68	-	
	Transferência de Calor	4	-	-	4	68	-	-	
	Transferência de Massa	4	-	-	4	-	-	68	
	Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos	4	-	-	4	-	-	68	
	Análise Sensorial	2	2	-	4	-	-	68	
	Laboratório de Fenômenos de Transporte	-	3	-	3	-	-	51	
Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos I	4	-	-	4	-	-	68		
4ª	Engenharia Bioquímica	3	-	-	3	102	-	-	
	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos II	4	-	-	4	-	68	-	
	Operações Unitárias para Engenharia de Alimentos III	4	-	-	4	-	-	68	
	Processos na Indústria de Alimentos I	2	2	-	4	-	68	-	
	Processos na Indústria de Alimentos II	2	2	-	4	-	-	68	
	Acondicionamento e Embalagens para Alimentos	2	-	-	-	-	34	-	
	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	3	-	-	3	-	-	51	

	Laboratório de Operações Unitárias	-	4	-	4	-	-	68	
	Optativa I	-	-	2	2	-	34	-	
	Optativa II	-	-	2	2	-	34	-	
	Refrigeração	4	-	-	4	-	68	-	
	Fundamentos de Engenharia Ambiental	3	-	-	3	-	51	-	
	Instrumentação e Controle de Processos	-	-	3	3	-	51	-	
	Análise e Simulação de Processos	-	-	3	3	-	51	-	
	Administração da Produção	3	-	-	51	-	-	51	
	Desenvolvimento de Novos Produtos	-	-	2	2	-	-	34	
	Tópicos de Pesquisa Aplicada à Engenharia de Alimentos	2	-	-	2	-	-	34	
5ª	Controle Estatístico de Qualidade	-	-	2	2	-	34	-	
	Higiene e Legislação de Alimentos	4	-	-	4	-	68	-	
	Laboratório de Bioengenharia	-	2	-	2	-	34	-	
	Projeto de Indústria de Alimentos	-	-	3	3	-	51	-	
	Optativa III	-	-	2	2	-	34	-	
	Optativa IV	-	-	2	2	-	34	-	
	Trabalho de Conclusão de Curso	-	-	-	4	-	68	-	
	Estágio Curricular Supervisionado	-	12	-	12	-	-	204	

### Quadro de componentes curriculares Optativos

SER.	DEPTO.	COMPONENTE CURRICULAR (ESPECIFICAR)	CARGA HORÁRIA							
			SEMANAL				ANUA L	SEMESTRA L		OUTR O
			TEÓR ·	PRÁT ·	TEÓR. - PRÁT.	TOTA L		1º	2º	
4/5	DTC	Tecnologia de Bebidas	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Tecnologia de Carne e Derivados	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Tecnologia de Cereais e Raízes	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Tecnologia de Leite e Derivados	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Tecnologia de Óleos e Gorduras	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Tecnologia de Produtos Fermentados	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Tecnologia do Açúcar	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Segurança Alimentar	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Físico-química da Água nos Alimentos	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Toxicologia de Alimentos	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Métodos experimentais analíticos	-	-	2	2	-	34	-	
4/5	DTC	Planejamento Industrial	-	-	2	2	-	34	-	

<b>ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES</b>	220h/a
<b>TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO (em Hora/Aula)</b>	4470h/a
<b>TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO (em Hora/Relógio)</b>	5364 h/r
<b>MÍNIMO SEGUNDO O CNE (Resolução CNE/CES nº 2, de 18/06/2007)</b>	3600 h/r

#### Integralização Curricular

<b>PRAZO MÍNIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR</b>	5
<b>PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR</b>	9