MATRIZ CURRICULAR

FURB
UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Tempo Mínimo De Integralização
10 SEMESTRES
Carga Horária Total:
4752H/A

1º FASE

- Introdução à Engenharia | 36h/a
- Álgebra Linear | 72h/a
- Cálculo Diferencial e Integral 1 | 72h/a
- Física Geral e Experimental 1|72h/a
- Módulos de Matemática | 36h/a
- Química Geral e Experimental | 72h/a
- Educação Física – Prática Desportiva 1 | 36h/a

2º FASE

- Desenho Fundamental | 72h/a
- Cálculo Diferencial e Integral 2 | 72h/a
- Física Geral e Experimental 2 |72h/a
- Estatística |72h/a
- Geometria Analítica | 72h/a
- Educação Física – Prática Desportiva 2 | 36h/a

3º FASE

- Universidade, Ciência e Pesquisa |36h/a
- Prática em Sustentabilidade |36h/a
- Cálculo Numérico |72h/a
- Cálculo Diferencial e Integral 3 |72h/a
- Física Geral e Experimental 3 |72h/a
- Mecânica Geral e Experimental | 72h/a
- Química Inorgânica e Experimental | 72h/a

4º FASE

- Produção Textual Acadêmica | 72h/a
- Algoritmos e Programação |72h/a
- Cálculo Diferencial e Integral 4 |72h/a
- Química de Alimentos | 72h/a
- Química Orgânica 4 | 72h/a
- Balanços de Massa e Energia | 72h/a

5º FASE

- História da Cultura Afro-brasileira e Indígena |36h/a
- Fenômenos de Transporte 1 |72h/a
- Química Orgânica 5 e Experimental | 90h/a
- Físico-química e Experimental | 90h/a
- Microbiologia Básica | 36h/a
- Nutrição Básica | 36h/a

6º FASE

- Diversidade e Sociedade | 36h/a
- Microbiologia de Alimentos 1 | 54h/a
- Fenômenos de Transporte 2 |72h/a
- Termodinâmica 2 | 72h/a
- Operações Unitárias 1 | 72h/a
- Laboratório de Engenharia de Alimentos 1 | 36h/a
- Química Analítica Instrumental | 72h/a

7º FASE

- Planejamento de Experimentos da Indústria|36h/a
- Fenômenos de Transporte 3 |72h/a
- Modelagem Matemática Aplicada à Engenharia de Alimentos |72h/a
- Operações Unitárias 2 |72h/a
- Laboratório de Engenharia de Alimentos 2 | 36h/a
- Embalagens de Alimentos | 36h/a
- Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal | 54h/a

8º FASE

- Engenharia Econômica | 72h/a
- Bioquímica de Alimentos |72h/a
- Planejamento e Projeto da Indústria |72h/a
- Análise de Alimentos | 72h/a
- Operações Unitárias 3 | 72h/a
- Higiene e Legislação de Alimentos 1 | 72h/a
- Normalização e Qualidade Industrial 1 | 36h/a

9º FASE

- Projeto Empreendedor | 36h/a
- Tratamento de Águas e Efluentes |72h/a
- Princípios de Conservação 1 |72h/a
- Tecnologia de Produtos de Origem Animal |54h/a
- Trabalho de Conclusão de Curso | 36h/a
- Laboratório de Engenharia de Alimentos 3 | 36h/a
- Refrigeração | 54h/a
- Engenharia Bioquímica 2 | 72h/a

10º FASE

- Controle de Processos | 72h/a
- Laboratório de Engenharia de Alimentos 4 |36h/a
- Laboratório de Engenharia Bioquímica |54h/a
- Princípios de Conservação 2 |54h/a
- Desenvolvimento de Produtos e Controle Sensorial | 72h/a
- Simulação de Processos | 72h/a
- Estágio em Engenharia de Alimentos | 360h/a

AACCs 252H/A

Eixo Específico
Eixo Geral
Eixo de Articulação

OBSERVAÇÕES:
- O Aluno deverá cumprir 252 horas/aulas de Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACC) durante o período de realização do curso.
Matriz curricular 2019.2.179-0 válida para os alunos que ingressarem no curso a partir de 2017/2.

CCT - Centro de Ciências Tecnológicas