

**UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU - FURB**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS - CCT**

Curso de Engenharia de Alimentos - Bacharelado					Código: 2013.1.178-0 Matutino		
Fase	Componente Curricular	Eixo <sup>1</sup>	Carga Horária			Créditos Acadêmicos	Pré-Requisitos
			Teórica	Prática	Total		
1	Cálculo Diferencial e Integral I	EE	72	0	72	4	
	Física Geral I	EE	72	0	72	4	
	Química Geral VII	EE	72	0	72	4	
	Química Inorgânica	EE	54	0	54	3	
	Módulos de Matemática Básica	EE	36	0	36	2	
	Universidade, Ciência e Pesquisa	EG	72	0	72	4	
	Educação Física - Prática Desportiva	EE	0	36	36	2	
	Introdução à Engenharia de Alimentos	EA	36	0	36	2	
	<b>Sub-total</b>		<b>414</b>	<b>36</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	
2	Cálculo Diferencial e Integral II	EE	72	0	72	4	Cálculo Diferencial e Integral I; Módulos de Matemática Básica
	Química Analítica Geral	EE	18	36	54	3	
	Álgebra Linear	EE	72	0	72	4	
	Física Geral II	EE	72	0	72	4	
	Química Geral e Inorgânica Experimental	EE	0	36	36	2	
	Microbiologia Básica	EE	36	0	36	2	
	Desafios Sociais Contemporâneos	EG	72	0	72	4	
	Educação Física - Prática Desportiva	EE	0	36	36	2	
	<b>Sub-total</b>		<b>342</b>	<b>108</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	
3	Cálculo Diferencial e Integral III	EE	72	0	72	4	
	Química Orgânica IV	EE	72	0	72	4	
	Física Geral III	EE	72	0	72	4	
	Higiene e Legislação de Alimentos I	EE	36	36	72	4	
	Ciências do Ambiente I	EE	36	0	36	2	
	Informática Aplicada à Engenharia Química e à Engenharia de Alimentos	EE	0	54	54	3	
	<b>Sub-total</b>		<b>360</b>	<b>90</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	
4	Cálculo Diferencial e Integral IV	EE	54	0	54	3	
	Estatística IV	EE	54	0	54	3	
	Introdução aos Cálculos na Engenharia Química e Engenharia de Alimentos	EE	72	0	72	4	
	Química Orgânica V	EE	72	0	72	4	
	Química de Alimentos	EE	72	0	72	4	
	Físico-Química Experimental	EE	0	54	54	3	Físico-Química
	Disciplina Optativa Eixo Geral	EG	72	0	72	4	
	<b>Sub-total</b>		<b>396</b>	<b>54</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	
5	Desenho Aplicado à Engenharia Química e Engenharia de Alimentos	EE	54	0	54	3	
	Cálculo Numérico	EE	72	0	72	4	
	Fenômenos de Transporte I	EE	72	0	72	4	Cálculo Diferencial e Integral II; Introdução aos Cálculos na Engenharia Química e Engenharia de Alimentos
	Planejamento de Experimentos e Otimização de Processos	EE	36	18	54	3	
	Análise de Alimentos	EE	0	72	72	4	
	Química Orgânica Experimental	EE	0	54	54	3	Química Orgânica IV e Química Orgânica V
	<b>Sub-total</b>		<b>306</b>	<b>144</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	
6	Bioquímica de Alimentos	EE	72	0	72	4	
	Fenômenos de Transporte II	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte I
	Termodinâmica I	EE	72	0	72	4	
	Engenharia Econômica e Empreendedorismo	EA	54	0	54	3	
	Modelagem Matemática e Simulação de Processos Aplicados à Engenharia de Alimentos	EE	36	36	72	4	Fenômenos de Transporte I e Cálculo Diferencial e Integral IV
	Operações Unitárias I	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte I
	Princípios de Conservação I	EE	72	0	72	4	
	Nutrição Básica	EE	36	0	36	2	
	<b>Sub-total</b>		<b>414</b>	<b>36</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	
7	Fenômenos de Transporte III	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte I
	Higiene e Legislação de Alimentos II	EE	54	0	54	3	
	Termodinâmica II	EE	72	0	72	4	
	Operações Unitárias II	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte II e Termodinâmica I
	Controle de Processos I	EE	72	0	72	4	
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	EE	36	18	54	3	
	<b>Sub-total</b>		<b>432</b>	<b>18</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	

8	Laboratório de Engenharia de Alimentos I	EE	0	72	72	4	Fenômenos de Transporte I, II e III
	Operações Unitárias III	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte III; Termodinâmica II
	Engenharia Bioquímica II	EE	72	0	72	4	
	Projeto Empreendedor em Engenharia II	EA	36	0	36	2	
	Tratamento de Águas e Efluentes	EE	72	0	72	4	
	Optativa I	EE	36	18	54	3	
	Planejamento e Projeto da Indústria	EE/EA	72	0	72	4	Operações Unitárias I e II; Operações Unitárias III (concomitante)
<b>Sub-total</b>			<b>360</b>	<b>90</b>	<b>450</b>	<b>25</b>	
9	Desenvolvimento de Produto e Controle Sensorial	EE	36	18	54	3	
	Normalização e Qualidade Industrial I	EE	54	0	54	3	
	Laboratório de Engenharia de Alimentos II	EE	0	72	72	4	Operações Unitárias I, II e III
	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	EE	36	0	36	2	Planejamento e Projeto da Indústria e Operações Unitárias III
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	EE	36	18	54	3	
	Laboratório de Engenharia Bioquímica	EE	0	54	54	3	Engenharia Bioquímica II
	Optativa II	EE	54	18	72	4	
<b>Sub-total</b>			<b>216</b>	<b>180</b>	<b>396</b>	<b>22</b>	
10	Estágio em Engenharia de Alimentos	EE	414	0	414	23	200 créditos
	<b>Sub-total</b>			<b>414</b>	<b>0</b>	<b>414</b>	<b>23</b>
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais - AACCs		EE	324	0	324	18	
		EG	36	0	36	2	
<b>TOTAL</b>			<b>4014</b>	<b>756</b>	<b>4770</b>	<b>265</b>	

DISCIPLINAS OPTATIVAS							
Curso de Engenharia de Alimentos - Bacharelado					Código: 2013.1.178-0 Matutino		
Fase	Componente Curricular	Eixo <sup>1</sup>	Carga Horária			Créditos Acadêmicos	Pré-Requisitos
			Teórica	Prática	Total		
4	Dilemas Éticos e Cidadania	EG	72	0	72	4	
	Comunicação e Sociedade		72	0	72	4	
	Linguagem Científica		72	0	72	4	
8	Controle de Qualidade dos Alimentos	EE	54	0	54	3	
	Bioprocessos na Indústria de Alimentos		36	18	54	3	
	Refrigeração		54	0	54	3	
	Antropologia de Alimentos		54	0	54	3	
	Engenharia de Segurança		54	0	54	3	
9	Libras	EE	72	0	72	4	
	Embalagem de Alimentos		72	0	72	4	
	Tecnologia de Óleos e Gorduras		54	18	72	4	

**UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU - FURB**  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO, ENSINO MÉDIO E PROFISSIONALIZANTE**  
**DIVISÃO DE POLÍTICAS EDUCACIONAIS**

Curso de Engenharia de Alimentos - Bacharelado - Código: 2013.1.178-0 Matutino  
 Matriz Curricular aprovada pelo Parecer CEPE n° 10/2013 (Processo n° 294/2012), válida para ingressantes a partir de 2013-1.  
 Blumenau, 19 de março de 2013.

Profª Dra. GICELE MARIA CERVI  
 Chefe da Divisão de Políticas Educacionais

Registro 161