

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

Curso de Engenharia de Alimentos - Bacharelado				Código: 2013.1.179-0 Noturno			
Fase	Componente Curricular	Eixo ¹	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	
	Educação Física - Prática Desportiva	EE	0	36	36	2	
	Informática Aplicada à Engenharia Química e à Engenharia de Alimentos	EE	0	54	54	3	
	Introdução à Engenharia de Alimentos	EA	36	0	36	2	
	Sub-total		342	90	432	24	
2	Universidade, Ciência e Pesquisa	EG	72	0	72	4	
	Cálculo Diferencial e Integral II	EE	72	0	72	4	Cálculo Diferencial e Integral I; Módulos de Matemática Básica
	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	
	Educação Física - Prática Desportiva	EE	0	36	36	2	
	Sub-total		324	72	396	22	
3	Desafios Sociais Contemporâneos	EG	72	0	72	4	
	Cálculo Diferencial e Integral III	EE	72	0	72	4	
	Física Geral III	EE	72	0	72	4	
	Físico-Química	EE	72	0	72	4	
	Higiene e Legislação de Alimentos I	EE	36	36	72	4	
	Sub-total		324	36	360	20	
4	Química Analítica Geral	EE	18	36	54	3	
	Química Orgânica IV	EE	72	0	72	4	
	Cálculo Diferencial e Integral IV	EE	54	0	54	3	
	Estatística IV	EE	54	0	54	3	
	Desenho Aplicado à Engenharia Química e Engenharia de Alimentos	EE	54	0	54	3	
	Introdução aos Cálculos na Engenharia Química e Engenharia de Alimentos	EE	72	0	72	4	
	Sub-total		324	36	360	20	
5	Química Orgânica V	EE	72	0	72	4	
	Química de Alimentos	EE	72	0	72	4	
	Cálculo Numérico	EE	72	0	72	4	
	Físico-Química Experimental	EE	0	54	54	3	Físico-Química
	Disciplina Optativa Eixo Geral	EG	72	0	72	4	
	Sub-total		288	54	342	19	
6	Bioquímica de Alimentos	EE	72	0	72	4	
	Química Orgânica Experimental	EE	0	54	54	3	Química Orgânica IV e Química Orgânica V
	Análise de Alimentos	EE	0	72	72	4	
	Termodinâmica I	EE	72	0	72	4	
	Princípios de Conservação I	EE	72	0	72	4	
	Sub-total		216	126	342	19	
7	Higiene e Legislação de Alimentos II	EE	54	0	54	3	
	Planejamento de Experimentos e Otimização de Processos	EE	36	18	54	3	
	Fenômenos de Transporte I	EE	72	0	72	4	Cálculo Diferencial e Integral II; Introdução aos Cálculos na Engenharia Química e Engenharia de Alimentos
	Termodinâmica II	EE	72	0	72	4	
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	EE	36	18	54	3	
	Princípios de Conservação II	EE	54	0	54	3	
	Sub-total		324	36	360	20	
8	Nutrição Básica	EE	36	0	36	2	
	Operações Unitárias I	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte I
	Modelagem Matemática e Simulação de Processos Aplicados à Engenharia de Alimentos	EE	36	36	72	4	Fenômenos de Transporte I; Cálculo Diferencial e Integral IV
	Fenômenos de Transporte II	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte I
	Optativa I	EE	36	18	54	3	
	Normalização e Qualidade Industrial I	EE	54	0	54	3	
	Sub-total		306	54	360	20	
9	Ciências do Ambiente I	EE	36	0	36	2	
	Engenharia Econômica e Empreendedorismo	EA	54	0	54	3	
	Fenômenos de Transporte III	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte I
	Operações Unitárias II	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte II; Termodinâmica I
	Engenharia Bioquímica II	EE	72	0	72	4	
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	EE	36	18	54	3	
	Sub-total		342	18	360	20	

10	Laboratório de Engenharia de Alimentos I	EE	0	72	72	4	Fenômenos de Transporte I, II e III
	Desenvolvimento de Produto e Controle Sensorial	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)
	Operações Unitárias III	EE	72	0	72	4	Fenômenos de Transporte III e Termodinâmica II
	Projeto Empreendedor em Engenharia II	EA	36	0	36	2	
	Laboratório de Engenharia Bioquímica	EE	0	54	54	3	Engenharia Bioquímica II
	Sub-total		216	144	360	20	
11	Laboratório de Engenharia de Alimentos II	EE	0	72	72	4	Operações Unitárias I, II e III
	Optativa II	EE	54	18	72	4	
	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	EE	36	0	36	2	Planejamento e Projeto da Indústria e Operações Unitárias III
	Controle de Processos I	EE/EA	72	0	72	4	
	Tratamento de Águas e Efluentes	EE	72	0	72	4	
Sub-total		234	90	324	18		
12	Estágio em Engenharia de Alimentos	EE	414	0	414	23	200 créditos
	Sub-total		414	0	414	23	
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais - AACC's		EE	324	0	324	18	
		EG	36	0	36	2	
TOTAL			4014	756	4770	265	

DISCIPLINAS OPTATIVAS							
Curso de Engenharia de Alimentos - Bacharelado					Código: 2013.1.179-0 Noturno		
Fase	Componente Curricular	Eixo ¹	Carga Horária			Créditos Acadêmicos	Pré-Requisitos
			Teórica	Prática	Total		
5	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	
11	Libras		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: 2013.1.179-0 Noturno
Matriz Curricular aprovada pelo Parecer CEPE nº 10/2013 (Processo nº 294/2012), válida para ingressantes a partir de 2013-1.
Blumenau, 18 de março de 2013.

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

Registro 162