

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU – FURB
(Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 117 de 13/02/1986 - D.O.U. de 14/02/1986)

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO, ENSINO MÉDIO E PROFISSIONALIZANTE- PROEN

Divisão de Políticas Educacionais

Curso: Engenharia de Alimentos										
Grau: Bacharelado										
Currículo: 2019.2.179-0					Versão: 1ª			Turno: Noturno		
Parecer de Aprovação: CEPE 61/2019 (Processo 54/2019)					Parecer de Alteração:					
Fase	Componente Curricular	Eixo ¹	Carga horária ²				CA ³	EaD ⁵	Ext ⁶	Pré-Requisitos
			T	P	AE	Total				
1	Álgebra Linear	EE	72	0	0	72	4			
	Cálculo Diferencial e Integral I	EE	72	0	0	72	4			
	Física Geral e Experimental I	EE	54	18	0	72	4			
	Introdução à Engenharia	EA	18	18	0	36	2			
	Módulos de Matemática	EE	36	0	0	36	2			
	Química Geral e Experimental	EE	54	18	0	72	4			
	Educação Física - Prática Desportiva I	EE	0	36	0	36	2			
	Subtotal		306	90	0	396	22			
2	Desenho Fundamental	EE	36	36	0	72	4			
	Cálculo Diferencial e Integral II	EE	72	0	0	72	4			Cálculo Diferencial e Integral I
	Física Geral e Experimental II	EE	54	18	0	72	4			
	Estatística	EE	72	0	0	72	4			
	Geometria Analítica	EE	72	0	0	72	4			
	Educação Física - Prática Desportiva II	EE	0	36	0	36	2			
	Subtotal		306	90	0	396	22			
3	Cálculo Numérico	EE	72	0	0	72	4			
	Cálculo Diferencial e Integral III	EE	72	0	0	72	4			Cálculo Diferencial e Integral II
	Física Geral e Experimental III	EE	54	18	0	72	4			
	Mecânica Geral e Experimental	EE	54	18	0	72	4			Física Geral e Experimental I
	Química Inorgânica e Experimental	EE	54	18	0	72	4			
	Universidade, Ciência e Pesquisa	EG	36	0	0	36	2	HB		
	Prática em Sustentabilidade	EG	36	0	0	36	2	HB		
	Subtotal		378	54	0	432	24			
4	Algoritmos e Programação	EE	18	54	0	72	4			
	Cálculo Diferencial e Integral IV	EE	72	0	0	72	4			Cálculo Diferencial e Integral II
	Química de Alimentos	EE	72	0	0	72	4			
	Química Orgânica IV	EE	72	0	0	72	4			Química Geral e Experimental
	Balancos de Massa e Energia	EE	72	0	0	72	4			Álgebra Linear
	Produção Textual Acadêmica	EG	72	0	0	72	4	HB		
	Subtotal		378	54	0	432	24			
5	Fenômenos de Transporte I	EE	72	0	0	72	4			Cálculo Diferencial e Integral II
	Termodinâmica I	EE	72	0	0	72	4			
	Química Orgânica V e Experimental	EE	36	54	0	90	5			Química Orgânica IV
	Físico-química e Experimental	EE	54	36	0	90	5			
	Microbiologia Básica	EE	36	0	0	36	2			
	Nutrição Básica	EE	36	0	0	36	2			
	História da Cultura Afro-brasileira e Indígena	EG	36	0	0	36	2	HB		
	Subtotal		342	90	0	432	24			

6	Microbiologia de Alimentos I	EE	18	36	0	54	3		
	Fenômenos de Transporte II	EE	72	0	0	72	4		Fenômenos de Transporte I
	Termodinâmica II	EE	72	0	0	72	4		Termodinâmica I
	Operações Unitárias I	EE	72	0	0	72	4		Fenômenos de Transporte I
	Laboratório de Engenharia de Alimentos I	EE	0	36	0	36	2		Fenômenos de Transporte I
	Química Analítica Instrumental	EE	36	36	0	72	4		
	Diversidade e Sociedade	EG	36	0	0	36	2	HB	
Subtotal			306	108	0	414	23		
7	Planejamento de Experimentos da Indústria	EE	18	18	0	36	2		
	Fenômenos de Transporte III	EE	72	0	0	72	4		Fenômenos de Transporte I
	Modelagem Matemática Aplicada à Engenharia de Alimentos	EE	72	0	0	72	4		Cálculo Diferencial e Integral IV
	Operações Unitárias II	EE	72	0	0	72	4		Fenômenos de Transporte II
	Laboratório de Engenharia de Alimentos II	EE	0	36	0	36	2		Fenômenos de Transporte II
	Embalagens de Alimentos	EE	36	0	0	36	2		
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	EE	36	18	0	54	3		
Subtotal			306	72	0	378	21		
8	Bioquímica de Alimentos	EE	72	0	0	72	4		
	Planejamento e Projeto da Indústria	EE	72	0	0	72	4		Balancos de Massa e Energia
	Análise de Alimentos	EE	0	72	0	72	4		
	Operações Unitárias III	EE	72	0	0	72	4		Fenômenos de Transporte III, Termodinâmica II
	Engenharia Econômica	EA	54	18	0	72	4	HB	
	Higiene e Legislação de Alimentos I	EE	36	36	0	72	4		
	Normalização e Qualidade Industrial I	EE	36	0	0	36	2		
Subtotal			342	126	0	468	26		
9	Projeto Empreendedor	EA	18	18	0	36	2		
	Tratamento de Águas e Efluentes	EE	72	0	0	72	4		
	Princípios de Conservação I	EE	36	36	0	72	4		
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	EE	36	18	0	54	3		
	Trabalho de Conclusão de Curso	EE	36	0	0	36	2		Planejamento e Projeto da Indústria
	Laboratório de Engenharia de Alimentos III	EE	0	36	0	36	2		Operações Unitárias I
	Refrigeração	EE	54	0	0	54	3		Termodinâmica I
	Engenharia Bioquímica II	EE	72	0	0	72	4		Bioquímica de Alimentos
Subtotal			324	108	0	432	24		
10	Controle de Processos	EE	72	0	0	72	4		Modelagem Matemática Aplicada à Engenharia de Alimentos
	Laboratório de Engenharia de Alimentos IV	EE	0	36	0	36	2		
	Laboratório de Engenharia Bioquímica	EE	0	54	0	54	3		Engenharia Bioquímica II
	Princípios de Conservação II	EE	18	36	0	54	3		
	Desenvolvimento de Produtos e Controle Sensorial	EE	18	54	0	72	4		
	Simulação de Processos	EE	72	0	0	72	4		Operações Unitárias I, Operações Unitárias II, Operações Unitárias III
	Estágio em Engenharia de Alimentos	EE	0	360	0	360	20		
Subtotal			180	540	0	720	40		
AACC⁽⁶⁾			0	0	0	252	14		
TOTAL			3168	1332	0	4752	264		

(1) EG – Eixo Geral; EA - Eixo de Articulação; EE – Eixo Específico.

(2) T – Teórica; P – Prática, AE – Atividade Extraclasse

(3) Créditos Acadêmicos

(4) Ensino a Distância - (HB) Híbrido, com 4 a 6 encontros presenciais (OL) On-Line, com 1 encontro presencial para avaliação.

(5) Extensão

(6) A disciplina de Libras, caso cursada pelo estudante, poderá ser validada como AACC ou disciplina flexibilizadora.

Matriz curricular válida para os estudantes ingressantes a partir de 2017/2