

CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

AUTORIZAÇÃO: Resolução nº 53/2003 CONSUNI

RECONHECIMENTO: Decreto Estadual nº 2029/2008 renovado pelo Decreto Estadual nº 1050/2017

PERÍODO DE CONCLUSÃO: Mínimo: 5 anos / Máximo: 9 anos

NÚMERO DE VAGAS: 45 vagas para ingresso no primeiro semestre

TURNO: vespertino e noturno

NÚMERO DE FASES: 10

CARGA HORÁRIA TOTAL: 5.112 h/a

ÚLTIMA ALTERAÇÃO CURRICULAR: Resolução nº 1/2009 CONSUNI - Resolução nº 61/2013 CONSUNI - Resolução nº 7/2014 CONSEPE – Resolução nº 44/2015 CONSUNI

LOCAL DE FUNCIONAMENTO: Pinhalzinho

MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIOS DAS DISCIPLINAS:

DISCIPLINA	CRED	CH	PRÉ-REQUISITO
1ª FASE			
Cálculo Diferencial e Integral A Matemática Básica, Funções, limites de funções. Derivadas.	4	72	-
Geometria Analítica Sistemas lineares, matrizes e determinantes, algebra vetorial, estudo da reta e dos planos, curvas plana e superfícies.	3	54	-
Química Geral Inorgânica Tópicos de Química Geral Inorgânica: Modelos Atômicos; Estequiometria e quantidade de matéria; Propriedades periódicas; Ligações químicas; Equilíbrio químico; Cinética química; Eletroquímica.	4	72	-
Introdução à Engenharia de Alimentos O caráter interdisciplinar do Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos. O papel do Engenheiro de Alimentos na indústria e instituições de pesquisa. Áreas de atuação do Engenheiro de Alimentos. Postura do Engenheiro de Alimentos com relação à sociedade e ao mercado de trabalho. Princípios Tecnológicos utilizados na conservação de alimentos. Conservação de alimentos através da utilização do frio, tratamento térmico, controle de umidade, defumação, adição de sal, adição de açúcar, uso de radiação, fermentação e utilização de Aditivos na produção e conservação de Alimentos. Atmosfera modificada. Métodos combinados. Tendências na conservação de alimentos.	2	36	-
Introdução ao Processamento de Dados Conceitos básicos em informática. Breve noção sobre planilhas, edição de texto e apresentações. Conceitos e definições necessárias para o desenvolvimento e implementação computacional de algoritmos. Algoritmos X Programas. Tipos de dados. Estrutura de um programa. Estruturas de seleção e de repetição.	3	54	-
Metodologia Científica	2	36	-

O método científico, tipos e características da pesquisa. Trabalho acadêmico, Projeto de pesquisa, Relatório de pesquisa, artigo.			
Comunicação e Expressão A idéia. A frase e a estrutura. O vocabulário. O parágrafo. Regras gramaticais. Análise e síntese. Redação técnica. Interpretação de textos. Técnicas de oratória.	2	36	-
TOTAL	20	360	
2ª FASE			
Álgebra Linear Espaço vetorial, transformações lineares, mudança de base, produto interno, transformações ortogonais, autovalores e autovetores de um operador, diagonalização e aplicação de algebra linear às ciências.	4	72	Geometria Analítica
Cálculo Diferencial Integral B Derivadas e aplicações, integrais e aplicações.	4	72	Cálculo Diferencial e Integral A
Biologia Celular Introdução à Biologia. Classificação, caracterização dos grupos e nomenclaturas. Organização celular de procariontes e eucariontes. Composição química da célula. Componentes celulares: membranas, organelas celulares, citoplasma e núcleo celular. Ácidos nucléicos. Divisão celular. Tecidos animais e vegetais.	2	36	-
Química Orgânica A Estrutura e propriedades do carbono; alcanos; alcenos; alcinos; benzeno e aromaticidade; hidrocarbonetos cíclicos; Haletos de Alquila (substituição nucleofílica alifática, cinética e mecanismos); álcoois; isomeria.	3	54	-
Física Geral e Experimental A Vetores. Cinemática. Dinâmica. Conservação da energia mecânica. Sistemas de partículas. Colisões. Medidas e Algarismos significativos. Erros. Ajuste de curvas	4	72	Cálculo Diferencial e Integral A
Expressão Gráfica Técnicas fundamentais para desenho técnico. Figuras geométricas. Representação por sistema de projeções ortogonais. Perspectivas. Cortes. Cotagem. Vistas Auxiliares. Simbologia e representações para engenharia de alimentos.	3	54	-
Introdução a Administração (à distância) Teorias da administração. Funções e princípios da administração. Organizações. Inovações tecnológicas. Noções de marketing. Empresas de alimentos. Empreendedorismo.	2	36	-
TOTAL	22	396	
3ª FASE			
Introdução a Programação Desenvolvimento de algoritmos baseados em estruturas de dados homogêneos (vetores e matrizes). Uso de procedimentos e funções. Implementação de algoritmos em linguagem de alto nível com a utilização de bibliotecas matemáticas. Implementação de algoritmos utilizando-se ambiente de programação. Projeto final da disciplina.	2	36	-
Cálculo Diferencial e Integral C Funções de várias variáveis. Limites de funções de várias variáveis. Derivadas parciais. Integrais múltiplas.	4	72	Cálculo Diferencial e Integral B

Físico-Química A Estado gasoso. Fundamentos da termodinâmica (Temperatura, calor, escalas termométricas, leis da termodinâmica). Equilíbrio químico em sistemas ideais. Equilíbrio em sistemas não ideais.	3	54	Química Geral Inorgânica e Cálculo Diferencial e Integral B
Química Orgânica B Éteres; Fenóis; aldeídos e cetonas; aminas; ácidos carboxílicos; derivados funcionais dos ácidos carboxílicos. Principais mecanismos de reações.	3	54	Química Orgânica A
Estatística Estatística descritiva. Distribuição de frequências. Variáveis aleatórias. Teoria da probabilidade. Principais distribuições de probabilidade discretas e contínuas. Teorema central do limite. Estimação de parâmetros. Testes de hipóteses.	3	54	-
Química Analítica Qualitativa Reações Ácido Base; Reações Precipitação; Reações Complexação; Reações Óxido/Redução; Análise Qualitativa dos cátions; Análise Qualitativa dos ânions.	4	72	Química Geral Inorgânica
Matérias-Primas Agropecuárias Nomenclatura dos produtos agropecuários; Agroquímicos; Armazenamento de grãos; Micotoxinas; Matérias primas de origem vegetal; Propriedades fisiológicas físicas, químicas e mecânicas; Características agronômicas das culturas, cultivo, colheita, transporte, armazenamento, comercialização e aproveitamento industrial; Obtenção de matérias primas de origem animal; classificação comercial; Produção, transporte, armazenagem e aproveitamento industrial.	3	54	-
Física Geral e Experimental B Rotação. Momento angular. Hidrostática. Hidrodinâmica. Ótica geométrica. Ótica física.	3	54	Física Geral e Experimental A
TOTAL	25	450	
4ª FASE			
Cálculo Diferencial e Integral D Noções de Cálculo vetorial. Integrais curvilíneas e de superfície. Teorema de Stokes. Teorema da Divergência de Gauss. Equações Diferenciais e Aplicações.	3	54	Cálculo Diferencial e Integral C
Física Geral e Experimental C Carga elétrica. Lei de Coulomb. Campo elétrico. Lei de Gauss. Potencial elétrico. Capacitância. Corrente e resistência elétrica. Circuitos. Campo magnético. Eletromagnetismo.	3	54	Física Geral e Experimental A
Bioquímica Classificação, estrutura, propriedades e funções das biomoléculas (água, carboidratos, lípidos, proteínas e enzimas). Bioenergética. Metabolismo dos carboidratos, lípidos e proteínas. Interação Metabólica.	3	54	Química Orgânica B
Mecânica dos Sólidos A Estudo das condições de equilíbrio de partículas e de corpos rígidos no plano e no espaço, envolvendo o cálculo das reações em conexões padrões utilizadas em engenharia. Cálculo de forças axiais, forças cortantes e momentos fletores em vigas sujeitas a cargas concentradas e distribuídas.	2	36	Física Geral e Experimental A
Cálculo Numérico	3	54	Álgebra, Cálculo Integral e Diferencial B, Introdução a Programação

Sistemas de representação numéricos, Conversão de números de um sistema para outro, Raízes de funções reais, Método da bissecção, Método da posição falsa, Método de Newton-Raphson, Método da secante, Interpolação polinomial, Forma de Lagrange, Forma de Newton, Ajuste de curvas pelo método dos mínimos quadrados, Integração numérica, Regra dos trapézios, Regra de Simpson, Soluções numéricas de equações diferenciais ordinárias, Métodos de séries de Taylor, Métodos de Runge-Kutta.			
Química Analítica Quantitativa Análise Gravimétrica; Titulação Ácido Base; Titulação Precipitação; Titulação Complexação; Titulação Óxido/Redução; Análise Instrumental (Métodos Eletroquímicos; Métodos Espectroquímicos; Métodos Cinéticos).	4	72	Química Analítica Qualitativa
Físico-Química B Soluções ideais. Soluções não-ideais. Cinética química. Eletroquímica. Adsorção e catálise de superfície.	3	54	Físico-Química A e Cálculo Diferencial e Integral C
Microbiologia Geral Introdução e histórico da microbiologia. Morfologia e fisiologias de bactérias e fungos. Microscopia, técnicas de coloração, manuseio de culturas, semeadura, esterilização e desinfecção, isolamento e identificação de bactérias.	4	72	Biologia Celular
TOTAL	25	450	
5ª FASE			
Introdução aos cálculos dos processos tecnológicos de Alimentos Sistemas de unidade e análise dimensional. Balanços materiais. Balanços energéticos. Balanços material e energéticos combinados. Balanços em processos no estado não-estacionário.	4	72	Físico-Química B e Equações Diferenciais
Ciências Ambientais Ecologia. Meio Ambiente. Preservação e utilização dos recursos naturais. Relações sociedade x meio ambiente. Poluição, impacto ambiental e desenvolvimento sustentado. Impactos sociais e ambientais da indústria de alimentos. Reciclagem. ISSO 14000. Legislação vigente. Análise de casos.	2	36	-
Mecânica dos Sólidos B Solicitações internas. Reações. Diagramas. Tensões e deformações. Estados de tensão. Lei de Hooke. Trabalho de deformação. Solicitações axiais. Flexão simples. Cisalhamento em vigas longas. Torção. Solicitações compostas. Análise de tensões em um ponto. Teorias de colapso.	2	36	Mecânica dos Sólidos A
Eletrotécnica Revisão dos conceitos básicos. Elementos e leis de circuitos elétricos. Circuitos monofásicos e trifásicos. Transformadores. Máquinas elétricas rotativas.	2	36	Física Geral e Experimental C
Bioquímica de Alimentos Transformações Bioquímicas em alimentos. Sistemas Bioquímicos do leite. Alterações Bioquímicas pós -colheita de frutas e hortaliças. Alterações bioquímicas “post mortem” de animais e peixes. Vitaminas e sais minerais. Pigmentos naturais. Enzimas importantes no processamento de alimentos.	4	72	Bioquímica
Microbiologia de Alimentos Importância da microbiologia de alimentos no controle de qualidade na Indústria de alimentos. Microrganismos degradadores e patogênicos relacionados à produção, conservação e distribuição de alimentos. Apresentar as análises microbiológicas usualmente realizadas em inspeções de alimentos. Legislação microbiológica de alimentos.	4	72	Microbiologia Básica

Análise Sensorial de Alimentos Princípios de fisiologia sensorial; Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial; Limites mínimos de sensibilidade; Amostra e seu preparo; Laboratório e equipamentos; Seleção e treinamento de julgadores; Métodos sensoriais; Análise estatística.	4	72	Estatística
Nutrição Conceitos básicos de nutrição. Avaliação da qualidade nutricional dos alimentos. Necessidades e recomendações nutricionais. Doenças de origem nutricional. Efeitos do armazenamento e processamento sobre a biodisponibilidade de nutrientes. Calorimetria. Alimentos Funcionais (Inteligentes).	3	54	-
Optativa	6	108	-
TOTAL	31	558	
6ª FASE			
Engenharia Bioquímica Engenharia Bioquímica. Cinética enzimática. Reatores ideais, reatores reais. Estequiometria e cinética microbiana. Bioreatores. Tecnologia dos biorreatores. Reatores com enzimas e células imobilizadas.	4	72	Microbiologia de Alimentos, Físico-Química B, Bioquímica de Alimentos
Termodinâmica A Formulação Matemática da Termodinâmica. Transformações de Legendre. Propriedades volumétricas dos fluídos puros e misturas gasosas. Equações de estado e correlações correspondentes dos sistemas PVT. Termodinâmica dos Processos de fluxo. Equações de energia dos processos de fluxo de estado permanente. Análise Termodinâmica dos processos.	3	54	Introdução aos Processos Químicos
Engenharia Econômica Introdução a Matemática Financeira e Matemática Financeira Aplicada, Introdução a Custos e Engenharia econômica.	2	36	Introdução à Administração
Fenômenos de Transportes A Estática dos fluídos. Balanços globais e diferenciais de massa, energia e quantidade de movimento. Análise dimensional e similaridade	4	72	Introdução aos cálculos dos processos tecnológicos do alimentos, Física Geral e Experimental B
Higiene e Legislação de Alimentos Importância. Controle e tratamento de água. Higienização na indústria de alimentos. Principais agentes detergentes e legislação. Principais agentes sanitizantes e legislação. Processos de limpeza e sanitização aplicados na indústria alimentícia. Avaliação da eficiência microbiológica de sanificantes associados aos procedimentos de higienização. Legislação de Alimentos.	2	36	Microbiologia de Alimentos
Tratamento de Resíduos Características dos mananciais de água para indústrias. Classificação geral dos efluentes. Monitoramento. Entroficação e entrofisação. Classificação das indústrias com relação aos rejeitos. Rejeitos domésticos e industriais. Métodos gerais de tratamento de efluentes sólidos, líquidos e gasosos. Normas gerais de lançamento de rejeitos.	4	72	Ciências Ambientais
Embalagens para Indústrias de Alimentos Interação embalagem e alimento e adequação da embalagem aos produtos alimentícios. Tipos de embalagens, composição, custo, propriedades, funções, técnicas de fabricação e fechamento de embalagens plástica, papel, metálicas e vidro. Teste de laboratórios. Embalagem para transporte. Reciclagem de embalagens.	3	54	-

Desenvolvimento de novas embalagens. Controle de fechamento hermético e recravação. Embalagem em atmosfera modificada. Legislação.			
Química de Alimentos Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Transformações físicas e químicas em proteínas, Glicídios, e lipídeos. Propriedades funcionais de proteínas, Glicídios, e lipídeos. Química do sabor e do aroma.	4	72	Bioquímica de Alimentos
Optativa	4	72	-
TOTAL	30	540	
7ª FASE			
Tecnologia de Produtos Açucarados Tecnologia de açúcar de cana: operações, princípios básicos. Processamento e controle de qualidade em doces em pastas, geléias, frutas açucaradas, balas, aerados, "fondant", confeitos em geral, cacau, chocolate e produtos achocolatados. Características e aplicações de adoçantes alternativos, xaropes, melados e produtos semelhantes.	2	36	Química de Alimentos
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos A Operações unitárias da indústria química e de alimentos utilizadas para o transporte de fluidos; agitação e mistura, fragmentação, separação, classificação e transporte de sólidos, fluidização, separação gás-sólido e líquido-sólido; filtração; sedimentação; centrifugação.	4	72	Fenômenos de Transporte A
Fenômenos de Transporte B Transferência de calor por condução. Transferência de calor por convecção. Radiação Térmica.	4	72	Fenômenos de Transporte A
Análise de Alimentos Amostragem e preparo de amostras. Métodos instrumentais de análise e aplicações em alimentos. Determinação química e física dos constituintes principais (umidade, conteúdo mineral, proteínas, lipídios, fibras, sais minerais e vitaminas). Acidez e pH. Contaminantes. Micotoxinas. Atividade de água. Legislação sobre alimentos: Normas técnicas relativas à análise de alimentos e bebidas.	4	72	Química de Alimentos, Química Analítica Quantitativa
Processos Tecnológicos A Processamento de carnes, peixes e Ovos: Características (físico-químicas, bioquímicas e microbiológicas). Tecnologia e processamento; subprodutos; equipamentos e Instalações; legislação, Rendimento e qualidade.	4	72	Química de Alimentos
Termodinâmica B Propriedades Termodinâmica das misturas homogêneas. Propriedade molar parcial. Propriedade em excesso. Coeficiente de atividade Equilíbrio de fase. Coeficiente de atividades obtido experimentalmente. Equilíbrio químico. Equilíbrio multireacional.	3	54	Termodinâmica A
Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos Estudo da síntese e aplicação de aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral. Importância tecnológica, funcional e nutricional.	2	36	Química de Alimentos
Optativas	8	144	-
TOTAL	31	558	
8ª FASE			
Fenômenos de Transporte C	4	72	Fenômenos de Transporte B

Transferência de massa por difusão. Transferência de massa por convecção. Correlações para o cálculo dos coeficientes de transferência de massa.			
Processos Tecnológicos B Tecnologia e processamento de leite e seus derivados: manteiga, sorvetes, produtos fermentados, e concentrados. Aproveitamento de subprodutos. Instalações e equipamentos. Rendimento e qualidade, Legislação.	4	72	Química de Alimentos
Processos Tecnológicos C Tecnologia do processamento de cereais e derivados: Processos para obtenção de farinhas: Operações e equipamentos; Processamento de derivados, Rendimento e qualidade. Legislação. Tecnologia do processamento de óleos e gorduras: Extração. Refino. Mudança de consistência: Hidrogenação, Interestificação, Fracionamento. Processamento de margarinas. Processamento e utilização dos subprodutos. Equipamentos e especificações. Cálculo de rendimentos. Qualidade. Legislação.	4	72	Química de Alimentos
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos B Operações Unitárias da indústria de Alimentos envolvendo fenômenos de transferência de calor (trocadores de calor, evaporação, refrigeração)	4	72	Fenômenos de Transporte B
Gestão de Qualidade na Indústria de Alimentos Definição de qualidade. Sistemas de qualidade. Organização e atribuições dos SGQ na indústria de alimento. Programas de qualidade. Administração da produção.	4	72	Introdução à Administração
Projetos Industriais Introdução. Análise de mercado. Definição do produto. Escolha de um processo industrial. Engenharia do projeto. Análise de localização. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Estudo do arranjo físico. Estimativa do investimento. Estimativas de custo. Análise econômica. Sensibilidade e risco. Conclusões e decisões. Elaboração e apresentação de um ante-projeto de uma indústria de alimentos.	4	72	Engenharia Econômica e Operações Unitárias A
Relações Humanas A Psicologia como ciência. A personalidade humana. O grupo e sua dinâmica. A comunicação humana e seus problemas. Relações humanas no trabalho.	2	36	-
Optativas	4	72	-
Total	30	540	
9ª. FASE			
Controle de Processos Controle automático de processos: características estáticas e dinâmicas do processo, do controlador e do elemento final. Função de transferência. Atuação do controlador. Estudo frequencial.	4	72	Fenômenos de Transporte C
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos C Operações Unitárias da Indústria Química e de Alimentos envolvendo fenômenos de transferência simultânea de calor e massa: destilação, absorção, extração, secagem.	4	72	Fenômenos de Transporte C
Processos Tecnológicos D Tecnologia do processamento de frutas e hortaliças: Operações de pré-processamento, Processamento, Controle de qualidade. Instalações e equipamentos. Rendimento, qualidade e legislação. Tecnologia de produção de	4	72	Química de Alimentos

bebidas: Processos fermentativos. Bebidas destiladas. Bebidas não alcoólicas; Bebidas refrescantes e estimulantes; Bebidas carbonatadas e não carbonatadas. Tendências na produção de bebidas.			
Desenvolvimento de Novos Produtos Novos Produtos: Definição e Caracterização. Interação Consumidor x Novos Produtos. Caracterização do Mercado. Introdução ao Mercado. Estratégias de produto: Condições a serem atendidas pelo Novo Produto (preço, logística, Marketing). Relação Sucesso X Insucesso de um Novo Produto. Rotulagem e registro de novos produtos.	4	72	Engenharia Econômica
Laboratório de Operações Unitárias Realização de práticas de laboratório envolvendo conceitos de Operações Unitárias.	4	72	Fenômenos de Transporte C
Desidratação de Alimentos Principais processos, ingredientes e aditivos empregados na elaboração de alimentos de atividades de água intermediária e de baixa atividade de água, agrangendo: produtos açucarados, frutas e hortaliças, produtos de panificação, produtos cárneos e produtos marinhos.	2	36	Fenômenos de Transporte C
Optativas	4	72	-
TOTAL	30	540	
10ª. FASE			
Trabalho de Conclusão de Curso	4	72	Todas as disciplinas até 8ª fase
Estágio Curricular	20	360	Todas as Disciplinas das fases anteriores, exceto TCC
TOTAL	20	360	
DISCIPLINAS ELETIVAS			
Administração Mercadológica e Planejamento empresarial Análise ambiental, estratégias mercadológicas, componentes do marketing, plano de marketing, construção de relacionamento.	2	36	Introdução a Administração
Ciência e Tecnologia de Polímeros Conceitos Básicos. Síntese de Polímeros. Características e propriedades de polímeros. Fabricação e Transformação de Polímeros. Biopolímeros. Polímeros biodegradáveis. Reciclagem de Plásticos.	2	36	Química Orgânica A
Controle Estatístico de Processos Melhoria da Qualidade no Contexto da Empresa; Gráficos de Controle para Variáveis e para Atributos; Capacidade de Processos; Amostragem de Aceitação.	2	36	Estatística
Desenho Assistido por Computador Emprego do computador para auxílio à confecção de desenhos técnicos. CAD (Computer Aided Design). Configuração, personalização do programa CAD. Comandos para criação e modificação de objetos, cotação e impressão ou plotagem.	2	36	Expressão Gráfica
Genética e Biologia Molecular Transgênicos. Genética bacteriana. DNA, RNA e síntese protéica. Engenharia genética.	2	36	Biologia Celular
Gerência de Micro e Pequenas Empresas	2	36	Introdução a Administração

Ciclo de vida das organizações. Constituição e caracterização das micro e pequenas empresas (MPE's); Planejamento e gestão de MPE's; Problemas típicos de gestão de MPE's; Gestão tecnológica das MPE's. Dificuldades das pequenas e médias empresas.			
Gestão e Empreendedorismo no Agronegócio Conceito de empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Reversão profissional. Oportunidades de futuro. Nichos de mercado. Inovação e competitividade. Negociação.	2	36	Introdução a Administração
Inglês Instrumental Noções Gramaticais. Técnicas de Exploração de textos.Utilização do Dicionário.Exploração de Artigos Técnicos.	2	36	-
Laboratório de Fenômenos de Transporte Realização de práticas de laboratório envolvendo conceitos de fenômenos de transporte.	4	72	Fenômenos de Transporte C
Metodologia da Pesquisa	2	36	Metodologia Científica
Microscopia de Alimentos Introdução, princípios e equipamento para: microscopia óptica, microscopia eletrônica de varredura, microscopia de fluorescência. Preparação de amostras e aplicação na área de alimentos. Histologia, pesquisa de substâncias estranhas e métodos analíticos de isolamento de sujidade na microscopia de alimentos.	2	36	-
Planejamento Experimental Análise de Variância. Planejamento fatorial completo e fracionário. Ajuste de modelos. Verificação de validade de modelos. Análise de superfície de resposta. "Screening Design". Estudo de casos.	2	36	Estatística
Processos Avançados para Tratamento de Resíduos Introdução aos processos avançados de tratamento de resíduos.	4	72	Tratamento de resíduos
Processos de Separação com Membranas Introdução aos Processos de Separação com Membranas. Preparo e caracterização de membranas. Módulos de permeação. Caracterização dos processos que utilizam a diferença de pressão, diferença de concentração e pressão parcial como força motriz. Aplicações dos processos com membranas na Indústria de Alimentos.	2	36	Fenômenos de Transporte A
Produção de Alimentos Orgânicos Tópicos especiais em produção de alimentos orgânicos.	2	36	-
Serviços de Alimentação Objetivos e classificação dos serviços de Alimentação. Equipamentos básicos e projetos de restaurantes de coletividades. Administração e controle de um serviço de alimentação. Processamento dos alimentos no âmbito da cozinha institucional.	2	36	Nutrição
Técnica de Programação Noções de lógica de programação. Implementação de algoritmos. Estruturas de controle: seqüencial, condicional e de repetição. Técnicas de manipulação de caracteres, vetores, matrizes e banco de dados. Linguagens de programação.	2	36	Introdução ao processamento de dados
Tecnologia de Produtos Açucarados	2	36	Química de Alimentos
Tecnologia Supercrítica Propriedades dos Fluidos Supercríticos; Extração de Produtos Naturais; Fracionamento com Fluidos Supercríticos; Fluidos Supercríticos como Meio Reacional; Encapsulamento de Aromas e Pigmentos.	2	36	Termodinâmica B
Tópicos avançados em Análise de Alimentos	4	72	Análise de Alimentos

Estudos avançados em Análise de Alimentos.			
Tópicos avançados em Destilação Estudos avançados em Destilação.	2	36	Fenômenos de Transporte B e Termodinâmica B
Tópicos Avançados em Matemática Aplicada Estudos avançados em Matemática Aplicada.	4	72	Equações Diferenciais
Tópicos avançados em Microbiologia Estudos avançados em Microbiologia.	4	72	Microbiologia de Alimentos
Tópicos Avançados em Processos Enzimáticos e Fermentativos Estudos avançados em Processos Enzimáticos e Fermentativos.	4	72	Engenharia Bioquímica
Tópicos Avançados em Simulação e Controle de Processos Estudos avançados em Engenharia de Alimentos.	4	72	Fenômenos de Transporte C
Tópicos avançados em Tecnologia de Bebidas Estudos avançados em Tecnologia de Bebidas.	4	72	Processos Tecnológicos D
Tópicos avançados em Tecnologia de Carnes e Derivados Estudos avançados em Tecnologia de Carnes e Derivados.	4	72	Processos Tecnológicos A
Tópicos avançados em Tecnologia de Cereais e Derivados Estudos avançados em Tecnologia de Cereais e derivados.	4	72	Processos Tecnológicos C
Tópicos avançados em Tecnologia de Frutas e Hortaliças Estudos avançados em Tecnologia de Frutas e Hortaliças.	4	72	Processos Tecnológicos D
Tópicos avançados em Tecnologia de Leite e Derivados Estudos avançados em Tecnologia de Leite e derivados.	4	72	Processos Tecnológicos B
Tópicos avançados em Tecnologia de Óleos e Gorduras Estudos avançados em Tecnologia de Óleos e Gorduras.	4	72	Processos Tecnológicos C
Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos Estudos avançados em Engenharia de Alimentos.	4	72	-
Toxicologia de Alimentos Estudos em Toxicologia de Alimentos.	2	36	Microbiologia de Alimentos
Educação Física I Educação Física e Esportes enquanto fenômenos culturais da sociedade moderna. A sociedade industrial e a construção do conceito de tempo livre. Aspectos morfológicos e funcionais dos componentes celulares e teciduais dos sistemas orgânicos. Práticas esportivas gerais: regras e noções básicas.	2	36	-
Educação Física II Saúde coletiva e atividade física: tendências e características básicas; principais concepções e práticas. Lesões desportivas: conceitos funcionais, fatores de risco, profilaxia e controle; equipamentos de proteção individual e coletiva. Práticas esportivas gerais: regras e noções básicas.	2	36	Educação Física I
Libras Aspectos da língua de Sinais e sua importância: cultura e história. Identidade surda. Introdução aos aspectos lingüísticos na Língua Brasileira de Sinais: fonologia, morfologia, sintaxe. Noções básicas de escrita de sinais.	2	36	-

Processo de aquisição da Língua de Sinais observando as diferenças e similaridades existentes entre esta e a Língua Portuguesa.

Distribuição da Matriz	Créditos	Carga Horária (h/a)
Total em Disciplinas Obrigatórias	214	3.852
Total em Disciplinas Optativas	26	468
Total em Estágio Curricular Supervisionado	20	360
Total em Trabalho de Conclusão de Curso	4	72
Total em Atividades Complementares	20	360
Total Geral	284	5.112