

## FLUXOGRAMA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS UFCG – CCTA – UATA

| 1º Período                             | 2º Período                                                       | 3º Período                                             | 4º Período                                             | 5º Período                                                          | 6º Período                                                                 | 7º Período                                                                  | 8º Período                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9º Período                                                                               | 10º Período                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAS 15<br>1. INT. À ENG. DE ALIMENTOS  | BAS 60<br>9. ESTATÍSTICA BÁSICA<br><br>3                         | BAS 60<br>15. FÍSICA II<br><br>12                      | BAS 60<br>21. EQUAÇÕES DIFERENCIAIS LINEARES<br><br>17 | CPE 60<br>27. CÁLCULO NUMÉRICO<br><br>5; 21                         | BAS 60<br>33. OPERAÇÕES UNITÁRIAS I<br><br>28                              | PES 60<br>40. OPERAÇÕES UNITÁRIAS II<br><br>33; 39                          | CPE 60<br>46. OPERAÇÕES UNITÁRIAS III<br><br>40                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CPE 60<br>52. CONTROLE DE PROCESSOS<br><br>27; 46                                        | CO 180<br>COMPLEMENTAR OBRIGATÓRIOS (Estágio Supervisionado)<br><br>Todos os Créditos    |
| BAS 30<br>2. METODOLOGIA CIENTÍFICA    | BAS 60<br>10. CÁLCULO II<br><br>3                                | PES 60<br>16. FÍSICO-QUÍMICA<br><br>8                  | PES 60<br>22. TERMODINÂMICA<br><br>10, 15              | BAS 60<br>28. FENOMENOS DE TRANSPORTE I<br><br>15; 17               | CPE 60<br>34. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS<br><br>18; 25                        | CPE 60<br>41. TRATAMENTO BIOLÓGICO DE RESÍDUOS AGROINDÚSTRIAS<br><br>18; 23 | CPE 60<br>47. TECNOLOGIA DE CARNE, OVOS E PEIXES<br><br>31                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CPE 60<br>53. PLANEJAMENTO, E PROJETOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS<br><br>51               | CO 60<br>COMPLEMENTAR OBRIGATÓRIOS (Trabalho de conclusão de curso)<br>Todos os Créditos |
| BAS 60<br>3. CÁLCULO I                 | PES 60<br>11. QUÍMICA ORGÂNICA<br><br>8                          | BAS 60<br>17. CÁLCULO III<br><br>4; 10                 | BAS 60<br>23. MICROBIOLOGIA GERAL<br><br>7; 18         | BAS 60<br>29. LABORATÓRIO DE FÍSICA<br><br>24                       | BAS 60<br>35. PRINCÍPIOS E ESTRATÉGIAS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL<br><br>26; 38 | CPE 60<br>42. CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS<br><br>15; 26 | CPE 60<br>48. TECNOLOGIA DE MATERIAIS E EMBALAGENS PARA ALIMENTOS<br><br>31; 36; 49                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |                                                                                          |
| BAS 60<br>4. GEOM. ANAL. e ALG. LINEAR | BAS 60<br>12. FÍSICA I<br><br>3                                  | PES 60<br>18. BIOQUÍMICA GERAL<br><br>11               | PES 60<br>24. FÍSICA III<br><br>15                     | CPE 60<br>30. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS<br><br>23                  | PES 60<br>36. QUÍMICA DE ALIMENTOS II<br><br>25                            | CPE 60<br>43. TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS<br><br>26; 31                 | CPE 60<br>49. BIOENGENHARIA<br><br>30; 33                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CPEo CH*<br>CONTEÚDOS ESPECÍFICOS OPTATIVOS (Disciplinas Optativas)<br><br>Pré-requisito |                                                                                          |
| BAS 60<br>5. INT. À INFORMÁTICA        | BAS 60<br>13. ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | PES 60<br>19. ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL<br><br>9        | CPE 60<br>25. QUÍMICA DE ALIMENTOS I<br><br>18; 20     | CPE 60<br>31. PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS<br><br>1; (30) | PES 60<br>37. ANÁLISE SENSORIAL<br><br>19; 26                              | CPE 60<br>44. TECNOLOGIA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS<br><br>31; 37               | CPE 60<br>50. TECNOLOGIA DE GRÃOS E CEREAIS<br><br>31                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CPEo CH*<br>CONTEÚDOS ESPECÍFICOS OPTATIVOS (Disciplinas Optativas)<br><br>Pré-requisito |                                                                                          |
| BAS 60<br>6. DESENHO TÉCNICO           | PES 60<br>14. QUÍMICA ANALÍTICA<br><br>8                         | PES 60<br>20. QUÍMICA ANALÍTICA EXPERIMENTAL<br><br>14 | CPE 60<br>26. ANÁLISE DE ALIMENTOS<br><br>20           | CPE 60<br>32. EMPREENDEDORISMO NA ENGENHARIA<br><br>13              | PES 30<br>38. HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS<br><br>30                  | CPE 60<br>45. FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO<br><br>34; 36                         | CPE 60<br>51. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS E REFRIGERAÇÃO<br><br>22; 33                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CPEo CH*<br>CONTEÚDOS ESPECÍFICOS OPTATIVOS (Disciplinas Optativas)<br><br>Pré-requisito |                                                                                          |
| BAS 60<br>7. CITOLOGIA E HISTOLOGIA    |                                                                  |                                                        |                                                        |                                                                     | BAS 60<br>39. FENÔMENOS DE TRANSPORTE II<br><br>28                         |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CPEf 90<br>CONTEÚDOS PROFISSIONAIS ESPECÍFICAS FLEXÍVEIS (Atividades Complementares)     |                                                                                          |
| BAS 60<br>8. QUÍMICA GERAL             |                                                                  |                                                        |                                                        |                                                                     |                                                                            | Núcleo CH<br>DISCIPLINA<br><br>Pré-requisito(s) ou (Co-requisito)           | CH = Carga Horária<br>BAS= Conteúdos básicos<br>PES= Conteúdos Profissionais Essenciais<br>CPE= Conteúdos Profissionais Essenciais Obrigatórios<br>CPEo= Conteúdos Profissionais Específicos Optativos<br>CPEf= Conteúdos Profissionais Específicos Flexíveis (Integralizado durante o curso)<br>CO = Complementar Obrigatórios (Mínimo 12 créditos)* |                                                                                          |                                                                                          |