

## 2.11 Fluxograma do curso de Engenharia de Alimentos

	1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período	9º Período	10º Período									
BAS	1. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE ALIMENTOS Sem Pré-requisito T: 15 P: 0 E: 0 15	BAS	7. ESTATÍSTICA BÁSICA 2 T: 60 P: 0 E: 0 60	PES	14. ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL 7 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	20. MICROBIOLOGIA GERAL 5 e 18 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	26. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS 20 T: 15 P: 30 E: 15 60	PES	33. ANÁLISE SENSORIAL 14 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	39. TECNOLOGIA DE MATERIAIS E EMBALAGENS PARA ALIMENTOS 24, 26 e 30 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	46. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS E REFRIGERAÇÃO 23 e 35 T: 60 P: 0 E: 0 60	CPE	52. CONTROLE DE PROCESSOS 27 e 48 T: 60 P: 0 E: 0 60	CO	59. ESTÁGIO SUPERVISIONADO 3375h T: 60 P: 0 E: 0 60
BAS	2. CÁLCULO I Sem Pré-requisito T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	8. CÁLCULO II 2 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	15. CÁLCULO III 3 e 8 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	21. EQUAÇÕES DIFERENCIAIS I 15 T: 60 P: 0 E: 0 60	CPE	27. CÁLCULO NUMÉRICO 17 e 21 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	34. PRINCÍPIOS E ESTRATÉGIAS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL Sem Pré-requisito T: 45 P: 0 E: 15 60	CPE	40. TRATAMENTO BIOLÓGICO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAS 18 e 20 T: 15 P: 30 E: 15 60	CPE	47. ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E EMPREENDEDORISMO NA ENGENHARIA 33, 39 e 43 T: 30 P: 30 E: 0 60	CPE	53. PLANEJAMENTO E PROJETOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 46 T: 45 P: 0 E: 15 60	CO	60. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) 3375h T: 60 P: 0 E: 0 60
BAS	3. GEOMETRIA ANALÍTICA E ALGÉBRAS Sem Pré-requisito T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	9. FÍSICA I 2 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	16. FÍSICA II 9 T: 60 P: 0 E: 0 60	PES	22. FÍSICA III 16 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	28. LABORATÓRIO DE FÍSICA 22 T: 0 P: 45 E: 15 60	BAS	35. OPERAÇÕES UNITÁRIAS I 29 T: 60 P: 0 E: 0 60	PES	41. OPERAÇÕES UNITÁRIAS II 35 e 36 T: 60 P: 0 E: 0 60	CPE	48. OPERAÇÕES UNITÁRIAS III 41 T: 60 P: 0 E: 0 60	CPE	54. TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO DE REFINADOS 30, 32 e 51 T: 15 P: 30 E: 15 60		
BAS	4. DESENHO TÉCNICO Sem Pré-requisito T: 30 P: 30 E: 0 60	BAS	10. DESENHO UNIVERSAL E APLICADO 4 T: 30 P: 0 E: 0 30	BAS	17. INTRODUÇÃO À COMPUTAÇÃO Sem Pré-requisito T: 45 P: 15 E: 0 60	PES	23. TERMODINÂMICA 8 e 16 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	29. FENÔMENOS DO TRANSPORTE I 15 e 16 T: 60 P: 0 E: 0 60	BAS	36. FENÔMENOS DO TRANSPORTE II 29 T: 60 P: 0 E: 0 60	CPE	42. TECNOLOGIA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS 32 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	49. TECNOLOGIA DE CARNES, OVOS E DERIVADOS 24 e 31 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	55. CONTEÚDOS ESPECÍFICOS OPTATIVOS Variável 60		
BAS	5. CITOLOGIA E HISTOLOGIA Sem Pré-requisito T: 45 P: 15 E: 0 60	PES	11. QUÍMICA ORGÂNICA 6 T: 45 P: 15 E: 0 60	PES	18. BIOQUÍMICA GERAL 11 T: 30 P: 30 E: 0 60	CPE	24. QUÍMICA DE ALIMENTOS I 11 T: 30 P: 15 E: 15 60	PES	30. QUÍMICA DE ALIMENTOS II 11 T: 30 P: 15 E: 15 60	PES	37. HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 26 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	43. CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 25 e 37 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	50. TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS 25 e 32 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	56. CONTEÚDOS ESPECÍFICOS OPTATIVOS Variável 60		
BAS	6. QUÍMICA GERAL Sem Pré-requisito T: 45 P: 15 E: 0 60	PES	12. QUÍMICA ANALÍTICA 6 T: 25 P: 20 E: 15 60	BAS	19. SOCIOLOGIA Sem Pré-requisito T: 60 P: 0 E: 0 60	CPE	25. ANÁLISE DE ALIMENTOS 12 T: 15 P: 45 E: 0 60	CPE	31. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 18 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	38. FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO 31 T: 45 P: 0 E: 15 60	CPE	44. TECNOLOGIA DE GRÃOS, RAÍZES E TUBÉRCULOS 24 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	51. BIOENGENHARIA 26 e 35 T: 30 P: 15 E: 15 60	CPE	57. CONTEÚDOS ESPECÍFICOS OPTATIVOS Variável 60		
		BAS	13. METODOLOGIA CIENTÍFICA Sem Pré-requisito T: 30 P: 0 E: 0 30					CPE	32. PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS 1 e (26) T: 45 P: 0 E: 15 60			CPE	45. TECNOLOGIA DO PESCADO 31 T: 30 P: 15 E: 15 60	CO	58. ATIVIDADES ACADÊMICAS DE EXTENSÃO Variável T: 0 P: 0 E: 30 30	CO	58. ATIVIDADES COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS Variável 90		

	1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período	9º Período	10º Período	Total
T	315	360	360	360	420	360	420	390	450	240	3.675
E	0	15	0	30	75	60	90	75	30	0	375

10,20%

Núcleo	Período			
	T	P	E	CO
NOME DA DISCIPLINA	T	P	E	CO
Pré-requisito	S: Carga Horária Total da disciplina			

Núcleos		Sigla		Significado	
BAS	Conteúdo Básico	CPEO	Conteúdo Profissional Específico Oportativo	CPEF	Conteúdo Profissional Específico Flexível
PES	Conteúdo Profissional Essencial	CO	Complementar Obrigatório		
CPE	Conteúdo Profissional Específico				