



Versão/Curso: 2006 50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

Nível: **Ensino Superior**
Grau Conferido: **Engenheiro de Alimentos**
Turno: **Integral**
Tipo: **Curso**
Modalidade: **Bacharelado**
Funcionamento: **Em atividade**

Doc. de Autorização: **Resolução n.º 44/2005 - CUn de 16/11/2005**Doc. de Reconhecimento: **Portaria nº 485/11 de 19/12/11, publicada no D.O.U de 23/12/11, renovada pela Portaria nº 1.098/15 de 24/12/15, publicada no D.O.U de 28/12/15**Conceito MEC: **não avaliado**Diretório Acadêmico: **Não possui****Número de Períodos**Data de Início: **07/08/2006**Mínimo = **10**

Data de Término:

Sugerido = **10**Número de Trancamentos: **2**Máximo = **15**Seriado: **NÃO**Situação da Versão: **ATIVA ANTERIOR****Observações:**

- T - Carga Horária Teórica Semestral
- E - Carga Horária de Exercícios Semestral
- L - Carga Horária de Laboratório Semestral
- OB - Disciplina Obrigatória
- OP - Disciplina Optativa
- EC - Estágio Curricular
- EL - Disciplina Eletiva

Abaixo de cada nome de disciplina aparecem os pré-requisitos

01 - DISCIPLINA CURRICULAR**DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS**

Carga Horária Exigida : 3330 Crédito Exigido :

PERÍODO: 1	CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
DBI05363 Biologia Celular	3	30	0	30	60	OB
Não possui pré-requisito						
DPV05183 Metodologia de Pesquisa e Redação Científica	2	15	30	0	45	OB
Não possui pré-requisito						
DQF05228 Química Básica	2	15	0	30	45	OB
Não possui pré-requisito						
DQF05261 Física I	3	30	0	30	60	OB
Não possui pré-requisito						
EAL05237 Introdução a Engenharia de Alimentos	2	30	0	0	30	OB
Não possui pré-requisito						
ENG05230 Técnicas de Representações Industriais	3	15	0	60	75	OB
Não possui pré-requisito						
MPA05504 Cálculo I	3	30	30	0	60	OB
Não possui pré-requisito						
Total do Período:		18	165	60	150	375
PERÍODO: 2	CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
DPV05390 Microbiologia	3	30	0	30	60	OB



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

Não possui pré-requisito							
DQF05229	Química Instrumental	2	15	0	30	45	OB
DQF05228 Química Básica							
DQF05262	Física II	3	30	0	30	60	OB
DQF05261 Física I							
MPA05504 Cálculo I							
DQF05521	Mecânica	3	45	0	0	45	OB
DQF05261 Física I							
MPA05504 Cálculo I							
DQF05566	Química Orgânica	3	45	0	0	45	OB
Não possui pré-requisito							
MPA05501	Álgebra Linear e Geometria Analítica	3	30	30	0	60	OB
Não possui pré-requisito							
MPA05505	Cálculo II	3	30	30	0	60	OB
MPA05504 Cálculo I							
		Total do Período:	20	225	60	90	375
PERÍODO: 3		CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
COM06039	LÓGICA E TÉCNICA DE PROGRAMAÇÃO	4	60	0	0	60	OB
MPA05501 Álgebra Linear e Geometria Analítica							
MPA05505 Cálculo II							
DFN05450	Bioquímica	3	30	0	30	60	OB
DQF05228 Química Básica							
DQF06034	FÍSICA III	3	30	0	30	60	OB
DQF05262 Física II							
ENG05264	Físico-Química I	3	30	0	30	60	OB
DQF05229 Química Instrumental							
MPA05504 Cálculo I							
ENG06052	FENÔMENOS DE TRANSPORTE	4	60	0	0	60	OB
DQF05262 Física II							
ENG06056	TERMODINÂMICA	4	60	0	0	60	OB
DQF05262 Física II							
MPA05506	Cálculo III	3	30	30	0	60	OB
MPA05505 Cálculo II							
VET05557	Sociologia	3	45	0	0	45	OB
Não possui pré-requisito							
		Total do Período:	27	345	30	90	465
PERÍODO: 4		CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
DQF06196	ELETROTÉCNICA E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS	3	30	0	30	60	OB



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

DQF06034 FÍSICA III							
EAL05265	Físico-Química II	3	30	0	30	60	OB
ENG05264 Físico-Química I							
EAL05280	Microbiologia de Alimentos	3	30	0	30	60	OB
DPV05390 Microbiologia							
EAL05288	Química de Alimentos I	3	30	0	30	60	OB
DFN05450 Bioquímica							
ENG05507	Cálculo Numérico	3	30	30	0	60	OB
COM06039 LÓGICA E TÉCNICA DE PROGRAMAÇÃO							
ENG05584	Resistência dos Materiais	4	45	0	30	75	OB
DQF05521 Mecânica							
ENG05622	Transferência de Calor e Massa	4	60	0	0	60	OB
ENG06052 FENÔMENOS DE TRANSPORTE							
Total do Período:		23	255	30	150	435	
PERÍODO: 5		CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
DFN05975	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	4	60	0	0	60	OB
DFN05450 Bioquímica							
EAL05257	Bioquímica de Processos em Alimentos	3	30	0	30	60	OB
EAL05288 Química de Alimentos I							
EAL05282	OPERAÇÕES UNITÁRIAS I	3	30	0	30	60	OB
ENG06052 FENÔMENOS DE TRANSPORTE							
EAL05289	Química de Alimentos II	3	30	0	30	60	OB
EAL05288 Química de Alimentos I							
EAL05656	Higiene na Indústrias de Alimentos	3	60	0	0	60	OB
EAL05280 Microbiologia de Alimentos							
EAL08787	Análise de Alimentos	3	30	0	30	60	OB
DQF05229 Química Instrumental							
ENG05510	Estatística Básica	3	30	30	0	60	OB
Não possui pré-requisito							
Total do Período:		22	270	30	120	420	
PERÍODO: 6		CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
CFM06423	ECONOMIA DE ENGENHARIA	4	60	0	0	60	OB
Não possui pré-requisito							
EAL05283	OPERAÇÕES UNITÁRIAS II	3	30	0	30	60	OB
EAL05282 OPERAÇÕES UNITÁRIAS I							
ENG05622 Transferência de Calor e Massa							
EAL05607	Embalagem de alimentos	4	60	0	0	60	OB
EAL05288 Química de Alimentos I							



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

EAL05612	Legislação de Alimentos	4	60	0	0	60	OB
	EAL05656 Higiene na Indústrias de Alimentos						
EAL05616	Programação Linear	4	60	0	0	60	OB
	COM06039 LÓGICA E TÉCNICA DE PROGRAMAÇÃO						
	M PA05501 Álgebra Linear e Geometria Analítica						
EAL08838	Princípios de Conservação de Alimentos	3	30	0	30	60	OB
	EAL05282 OPERAÇÕES UNITÁRIAS I						
ENG05511	Estatística Experimental	3	30	30	0	60	OB
	ENG 05510 Estatística Básica						
	Total do Período:	25	330	30	60	420	
PERÍODO: 7		CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
CFM06420	TEORIA DAS ORGANIZAÇÕES	4	60	0	0	60	OB
	VE T05557 Sociologia						
EAL05255	Análise Sensorial de Alimentos	3	30	0	30	60	OB
	ENG 05511 Estatística Experimental						
EAL05284	OPERAÇÕES UNITÁRIAS III	3	30	0	30	60	OB
	EAL05283 OPERAÇÕES UNITÁRIAS II						
EAL05295	Tecnologia de bebidas e refrigerantes	3	30	0	30	60	OB
	EAL05283 OPERAÇÕES UNITÁRIAS II						
	EAL05289 Química de Alimentos II						
EAL05298	Tecnologia de leite e derivados	3	30	0	30	60	OB
	EAL05282 OPERAÇÕES UNITÁRIAS I						
	EAL05288 Química de Alimentos I						
EAL08852	Tecnologia de Grãos e Cereais	3	30	0	30	60	OB
	EAL05283 OPERAÇÕES UNITÁRIAS II						
	Total do Período:	19	210	0	150	360	
PERÍODO: 8		CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
EAL05238	Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de	2	30	0	0	30	OB
	Créditos vencidos 120						
EAL08820	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4	60	0	0	60	OB
	EAL05280 Microbiologia de Alimentos						
	ENG 05511 Estatística Experimental						
EAL08840	Projetos Agroindustriais I	3	30	0	30	60	OB
	CFM 06423 ECONOMIA DE ENGENHARIA						
	Créditos vencidos 120						
EAL08850	Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	3	30	0	30	60	OB
	EAL05280 Microbiologia de Alimentos						
	EAL05282 OPERAÇÕES UNITÁRIAS I						



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

EAL08851 Tecnologia de Frutas e Hortaliças	3	30	0	30	60	OB
EAL05282 OPERAÇÕES UNITÁRIAS I						
EAL05288 Química de Alimentos I						
EAL08870 Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	3	30	0	30	60	OB
EAL05284 OPERAÇÕES UNITÁRIAS III						
EAL05656 Higiene na Indústrias de Alimentos						
Total do Período:		18	210	0	120	330
PERÍODO: 9	CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
EAL05239 Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de	2	30	0	0	30	OB
EAL05238 Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Alimentos I						
EAL05615 Modelagem e Simulação	4	60	0	0	60	OB
CFM 06423 ECONOMIA DE ENGENHARIA						
COM 06039 LÓGICA E TÉCNICA DE PROGRAMAÇÃO						
EAL08841 Projetos Agroindustriais II	3	30	0	30	60	OB
EAL08840 Projetos Agroindustriais I						
Total do Período:		9	120	0	30	150
DISCIPLINAS OPTATIVAS	Carga Horária Exigida :		420	Crédito Exigido :		
PERÍODO NÃO DEFINIDO	CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
CFM11061 Empreendedorismo	2	30	0	0	30	OP
CFM 06420 TEORIA DAS ORGANIZAÇÕES						
CFM 06423 ECONOMIA DE ENGENHARIA						
DBI05366 Biologia Molecular	3	30	0	30	60	OP
DBI05363 Biologia Celular						
DFN05450 Bioquímica						
DFN09705 Alimentos Funcionais	3	45	0	0	45	OP
Não possui pré-requisito						
DQF11123 Física das Radiações	4	60	0	0	60	OP
DQF06034 FÍSICA III						
EAL05256 Armazenagem de Grãos e Oleaginosas	3	30	0	30	60	OP
Não possui pré-requisito						
EAL05281 OBTENÇÃO HIGIÊNICA DE CARNES	3	30	0	30	60	OP
EAL05280 Microbiologia de Alimentos						
EAL05296 Tecnologia de pescados	3	30	0	30	60	OP
EAL05280 Microbiologia de Alimentos						
EAL05301 Tecnologia de produtos Panificados, Massa e Amidos	3	30	0	30	60	OP
EAL05257 Bioquímica de Processos em Alimentos						
EAL05283 OPERAÇÕES UNITÁRIAS II						
EAL05303 Tecnologia de queijos	3	30	0	30	60	OP



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

EAL05298	Tecnologia de leite e derivados							
EAL05304	Tecnologia de vinhos	3	30	0	30	60	OP	
EAL05295	Tecnologia de bebidas e refrigerantes							
EAL05305	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos I	3	30	0	30	60	OP	
	Não possui pré-requisito							
EAL05306	Topicos Especiais em Engenharia de Alimentos II	3	30	0	30	60	OP	
	Não possui pré-requisito							
EAL05307	Topicos Especiais em Engenharia de Alimentos III	3	30	0	30	60	OP	
	Não possui pré-requisito							
EAL05308	Toxicologia de Alimentos	3	30	0	30	60	OP	
EAL05257	Bioquímica de Processos em Alimentos							
EAL05289	Química de Alimentos II							
EAL05309	Uso do Frio na Indústria de Alimentos	3	30	0	30	60	OP	
EAL05284	OPERAÇÕES UNITÁRIAS III							
EAL05608	Engenharia de Segurança	4	60	0	0	60	OP	
EAL05284	OPERAÇÕES UNITÁRIAS III							
EAL05623	Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais	4	60	0	0	60	OP	
EAL05616	Programação Linear							
EAL08840	Projetos Agroindustriais I							
EAL05657	Industrialização de azeites, óleos e gorduras	3	60	0	0	60	OP	
EAL05283	OPERAÇÕES UNITÁRIAS II							
EAL05289	Química de Alimentos II							
EAL08799	Desenvolvimento de Novos Produtos	3	30	0	30	60	OP	
	Não possui pré-requisito							
EAL08846	Tecnologia da Industrialização do Café	3	30	0	30	60	OP	
	Não possui pré-requisito							
EAL08847	Tecnologia de Aguardentes	3	30	0	30	60	OP	
EAL05295	Tecnologia de bebidas e refrigerantes							
EAL10782	Tecnologia de Açúcar e Alcool	4	60	0	0	60	OP	
EAL05284	OPERAÇÕES UNITÁRIAS III							
EAL10783	Uso e Reuso da Água na Indústria de Alimentos	4	60	0	0	60	OP	
EAL05656	Higiene na Indústrias de Alimentos							
EAL08870	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos							
EAL11597	Princípios da Gestão em Indústrias de Alimentos	4	30	0	30	60	OP	
CFM 06423	ECONOMIA DE ENGENHARIA							
EAL11598	Estatística Aplicada à Engenharia de Alimentos	3	30	0	30	60	OP	
ENG 05511	Estatística Experimental							
EAL11599	Pigmentos Naturais em Alimentos	3	30	0	30	60	OP	



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006 50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

EAL05289 Química de Alimentos II

ENG10380 Projeto Assistido por Computadores (CAD)	3	30	0	30	60	OP
--	---	----	---	----	----	----

ENG05230 Técnicas de Representações Industriais

VET05558 Sociologia Rural	3	45	0	0	45	OP
----------------------------------	---	----	---	---	----	----

Não possui pré-requisito

VET10127 Fundamentos da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	4	60	0	0	60	OP
---	---	----	---	---	----	----

Não possui pré-requisito

VET10781 Vigilância Sanitária de Alimentos	3	30	0	30	60	OP
---	---	----	---	----	----	----

EAL05280 Microbiologia de Alimentos

02 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Carga Horária Exigida : 180 Crédito Exigido :

PERÍODO: 10

CRÉDITOS T E L CHS

EAL05190 Estágio Supervisionado em Eng Alimentos	6	0	0	180	180	EC
---	---	---	---	-----	-----	----

Créditos vencidos 120

Total do Período:	6	0	0	180	180	
--------------------------	----------	----------	----------	------------	------------	--

Carga Horária Total para Formatura: 4050

Crédito Total para Formatura.....: 213

Resumo das estruturas da Versão do Curso

Estrutura	CH Mínima
01 - disciplina curricular	0
Disciplinas Obrigatórias	3330
Disciplinas Optativas	420
02 - Estágio Supervisionado	180
03 - Atividades Complementares	120
04 - Disciplina utilizada para aproveitamento	0
06 - Disciplinas utilizadas para unificação de	0