



Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

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

Documento de Autorização: Resolução n.º 44/2005 - CUn de 16/11/2005

Documento de Reconhecimento:

Conceito MEC: não avaliado

Diretório Acadêmico: Não possui

Data de Início: 07/08/2006

Data de Término:

Número de Trancamentos: 2

Seriado: NÃO

Situação da Versão: CORRENTE

Número de Períodos

Mínimo = 10

Sugerido = 10

Máximo = 15

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
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



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

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	
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							



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

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						
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						
	MPA05501 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
	ENG05510 Estatística Básica						
	Total do Período:	25	330	30	60	420	
PERÍODO: 7		CRÉDITOS	T	E	L	CHS	
EAL05255	Análise Sensorial de Alimentos	3	30	0	30	60	OB
	ENG05511 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						



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

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						
ZOO05643	Teoria das Organizações	4	60	0	0	60	OB
	VET05557 Sociologia						
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						
	ENG05511 Estatística Experimental						
EAL08840	Projetos Agroindustriais I	3	30	0	30	60	OB
	CFM06423 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						
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
	CFM06423 ECONOMIA DE ENGENHARIA						
	COM06039 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	
DFN09705	Alimentos Funcionais	3	45	0	0	45	OP
	Não possui pré-requisito						
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



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

Versão/Curso: 2006

50 - Engenharia de Alimentos - Alegre

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
	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						
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						
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						

02 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Carga Horária Exigida : 180 Crédito Exigido :

PERÍODO: 10

CRÉDITOS T E L CHS



11.02.01.99.52 Currículo de Cursos - (MODELO UFES)

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

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