
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENADOR
Bruno de Souza Corradi
bruno.corradi@ufv.br

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos

Engenheiro de Alimentos

ATUAÇÃO

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições governamentais e não-governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

Reconhecimento:

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 464 de 13/8/2009

Portaria do MEC N.º 320 de 02/08/2011

Ano de início: 2010

Turno: Integral - 45 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.480	Mínimo	5
Disciplinas optativas	180	Padrão	5
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8
TCC (90h)			
TOTAL	3.660		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CBF111	Biologia Celular	4(2-2)	60	
EAF325	Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	2(2-0)	30	
FIF201	Física I	4(4-0)	60	MAF141*

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período - Continuação				
MAF141	Cálculo Diferencial e Integral I	6(6-0)	90	
QMF100	Química Geral	4(4-0)	60	
QMF107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QMF100*
QMF136	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30	QMF138*
QMF138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		27	405	
2º Período				
EAF109	Pensamento Filosófico e Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos	4(4-0)	60	
FIF206	Física Geral III	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
MAF135	Geometria Analítica e Álgebra Linear	6(6-0)	90	
MAF143	Cálculo Diferencial e Integral II	4(4-0)	60	MAF141
QMF112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QMF100
QMF119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QMF112*
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		50	750	
3º Período				
BQF100	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QMF138
BQF101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQF100*
CCF100	Introdução à Programação	4(2-2)	60	
FIF207	Física Geral IV	4(4-0)	60	FIF201 e MAF143
FIF233	Mecânica	4(4-0)	60	FIF201
MAF105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAF141
MAF243	Cálculo Diferencial e Integral III	4(4-0)	60	MAF143 e (MAF135)
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		76	1.140	
4º Período				
CBF190	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BQF100 e CBF111
EAF390	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	30	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
4º Período - Continuação				
EAF428	Ciência e Tecnologia dos Materiais	4(4-0)	60	FIF233
MAF261	Estatística Experimental	4(4-0)	60	MAF105
MAF271	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF135 e CCF100 e MAF143
QMF150	Físico-Química I	5(3-2)	75	MAF143 e QMF100 e QMF107
TGA371	Teoria Geral da Administração	2(2-0)	30	
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		101	1.515	
5º Período				
ARF303	Representação Gráfica para Engenharia	6(2-4)	90	
EAF210	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBF190
EAF386	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60	FIF233 e MAF243
EAF406	Química de Alimentos I	4(2-2)	60	BQF100
EAF484	Princípios de Conservação de Alimentos	4(4-0)	60	EAF210*
QMF151	Físico-Química II	5(3-2)	75	QMF150
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		128	1.920	
6º Período				
EAF387	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60	EAF386
EAF388	Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30	EAF386 e EAF387* e QMF150
EAF407	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	EAF406
EAF463	Higiene Industrial e Legislação	4(2-2)	60	CBF190
EAF468	Análise Sensorial	4(2-2)	60	MAF261*
EAF472	Operações Unitárias I	4(4-0)	60	EAF386
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		150	2.250	
7º Período				
ADF334	Gestão da Diversidade nas Organizações	2(2-0)	30	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
7º Período - Continuação				
EAF429	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	EAF406
EAF433	Tecnologia de Panificação e Massas	4(2-2)	60	
EAF461	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	
EAF462	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CBF190 ou EAF210) e (EAF461* ou EAF468*) e MAF105.
EAF473	Operações Unitárias II	3(3-0)	45	EAF387 e EAF472
TGA381	Manejo e Tratamento de Poluentes (Optativas)	3(3-0)	45	CBF190*
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		174	2.610	
8º Período				
EAF417	Processos Bioquímicos Industriais	4(4-0)	60	CBF190 e MAF271
EAF427	Planejamento e Projetos Agroindustriais	7(3-4)	105	EAF473
EAF441	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	
EAF474	Operações Unitárias III	3(3-0)	45	EAF473 e QMF151
EAF488	Laboratório de Operações Unitárias	2(0-2)	30	EAF474*
TGA382	Controle da Poluição em Processos Industriais (Optativas)	4(4-0)	60	TGA381*
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		198	2.970	
9º Período				
EAF396	Trabalho de Conclusão de Curso	6(0-6)	90	
EAF418	Cinética e Cálculo de Reatores	4(4-0)	60	CBF190 e EAF386 e QMF151
EAF438	Processamento de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	EAF484
EAF477	Processamento de Carnes e Derivados	4(2-2)	60	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos			
Disciplinas Obrigatórias			
Código	Nome	Carga Horária Cr(T-P)	Pre-requisito (Pré ou Co-requisito)*
9º Período - Continuação			
EAF494	Desenvolvimento de Novos Produtos (Optativas)	4(2-2)	60
TOTAL		22	330
TOTAL ACUMULADO		220	3.300
10º Período			
EAF496	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180
TOTAL			180
TOTAL ACUMULADO		220	3.480
Disciplinas Optativas			
ADF104	Economia I	4(4-0)	60
ADF111	Teoria das Organizações	4(4-0)	60
ADF112	Teorias da Administração I	4(4-0)	60 ADF111
ADF161	Contabilidade Geral	4(4-0)	60
ADF320	Marketing I	4(4-0)	60 TGA371
ADF351	Gestão de Operações I	4(4-0)	60 ADF112
ADF352	Gestão de Operações II	4(4-0)	60 ADF351
EAF105	Nutrição Básica	4(4-0)	60 BQF100
EAF432	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Álcool	4(2-2)	60
EAF434	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60 BQF100
EAF467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30
EAF478	Tecnologia de Queijos Especiais	6(2-4)	90 EAF441
EAF480	Automação, Controle e Análise de Processos	4(2-2)	60 EAF472 e MAF271
EAF491	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15
EAF492	Tópicos Especiais II	2(0-2)	30
EAF493	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45
EDF127	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45
LEF100	Português Instrumental I	4(4-0)	60
LEF215	Inglês I	4(4-0)	60
LEF280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(3-0)	45
MAF140	Cálculo I	4(4-0)	60
QMF352	Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais	4(4-0)	60 QMF151
QMF353	Simulação e Otimização de Processos de Secagem	4(2-2)	60 QMF151

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos			
Disciplinas Optativas			
Código	Nome	Carga Horária Cr(T-P)	Total Horas
Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*			
Disciplinas Optativas - Continuação			
TBC104	Empreendedorismo	4(4-0)	60
TBC493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60
TGA370	Educação Ambiental	2(2-0)	30
TGA373	Gestão Ambiental	4(4-0)	60
TGA383	Coleta e Tratamento de Águas Residuárias	3(3-0)	45
TGA384	Gerenciamento de Resíduos Sólidos	4(4-0)	60
TGA385	Segurança no Trabalho	4(4-0)	60

TGA381 *