
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

COORDENADORA

Regina Célia Santos Mendonça
rmendoc@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: Portaria do MEC Nº 618 de 16/12/1980

Autorização: CEPE-UFV, Ata nº 61 de 25/11/1974

Turno: Integral - 60 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.270	Mínimo	5,0
Disciplinas optativas	450	Padrão	5,0
Estágio Supervisionado (180 h)		Máximo	8,0
Projeto de Final de Curso (90 h)			
TOTAL	3.720		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

<u>Disciplinas Obrigatórias</u>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito) *
1º Período				
FIS201	Física I	4(4-0)	60	MAT140*
INF100	Introdução à Programação I	4(2-2)	60	
MAT140	Cálculo I	4(4-0)	60	
QUI100	Química Geral	3(3-0)	45	
QUI107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QUI100*
QUI138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	

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				
QUI139	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QUI138*
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		22	330	
2º Período				
BIO111	Biologia Celular	4(2-2)	60	
BQI100	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QUI138
BQI101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQI100*
EST105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAT140
FIS202	Física II	4(4-0)	60	FIS201 e MAT140
MAT147	Cálculo II	4(4-0)	60	MAT140
TAL320	Princípios de Engenharia de Alimentos	3(3-0)	45	
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		47	705	
3º Período				
ADM100	Teoria Geral da Administração I	4(4-0)	60	
EST220	Estatística Experimental	4(4-0)	60	EST105
FIS120	Laboratório de Física	2(0-2)	30	FIS201
FIS203	Física III	4(4-0)	60	FIS201 e MAT147
MAT137	Introdução à Álgebra Linear	4(4-0)	60	
MBI100	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BIO111 e BQI100
QUI112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QUI100
QUI119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QUI112*
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		74	1.110	
4º Período				
FIS233	Mecânica	4(4-0)	60	FIS201
MAT241	Cálculo III	4(4-0)	60	MAT137* e MAT140
MAT271	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAT137 e MAT147 e INF100
MBI130	Microbiologia dos Alimentos	4(2-2)	60	MBI100
TAL390	Matérias-Primas Agropecuárias	4(2-2)	60	MBI100
TAL406	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	BQI100
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		100	1.500	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
5º Período				
ARQ201	Representação Gráfica para Engenharia	6(2-4)	90	
ENG271	Mecânica dos Fluidos	3(3-0)	45	FIS233 e MAT241
INF280	Pesquisa Operacional I	4(4-0)	60	INF100 e MAT137
MEC111	Ciência e Tecnologia de Materiais	4(4-0)	60	FIS233*
QUI150	Físico-Química I	5(3-2)	75	QUI100 e QUI107 e MAT147
TAL407	Química de Alimentos II	3(1-2)	45	
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		125	1.875	
6º Período				
ENG278	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60	ENG271
QUI151	Físico-Química II	5(3-2)	75	QUI150
TAL388	Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30	ENG271 e QUI150 e ENG278*
TAL461	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	
TAL463	Higiene Industrial	4(2-2)	60	MBI100*
TAL472	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	3(3-0)	45	ENG271
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		147	2.205	
7º Período				
TAL415	Processos Bioquímicos Industriais	5(3-2)	75	MBI100
TAL467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
TAL473	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	3(3-0)	45	TAL472 e ENG278.
TAL474	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos III	4(4-0)	60	ENG278 e TAL472 e TAL473* e QUI151
TAL484	Princípios de Conservação de Alimentos	6(4-2)	90	MBI130 e TAL472*
TAL488	Laboratório de Operações Unitárias (Optativas)	2(0-2)	30	TAL474*
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		169	2.535	
8º Período				
TAL416	Cinética de Processos Bioquímicos	4(2-2)	60	MAT271 e TAL415
TAL429	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	TAL406

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
8º Período - Continuação				
TAL462	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	EST105 e (MBI100 ou MBI130) e (TAL461* ou TAL468*)
TAL468	Análise Sensorial (Optativas)	4(2-2)	60	EST105
TOTAL		17	255	
TOTAL ACUMULADO		186	2.790	
9º Período				
TAL395	Projeto de Final de Curso	6(0-6)	90	
TAL424	Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursando, no mínimo, 1.770 horas de disciplinas obrigatórias
TAL465	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100
TAL496	Estágio Supervisionado (Optativas)	0(0-12)	180	
TOTAL		15	405	
TOTAL ACUMULADO		201	3.195	
10º Período				
TAL425	Projetos Agroindustriais II	4(2-2)	60	TAL424
TAL495	Seminário de Estágio (Optativas)	1(1-0)	15	Ter cursado 2.790 horas de disciplinas obrigatórias
TOTAL		5	75	
TOTAL ACUMULADO		206	3.270	
Disciplinas Optativas				
Grupo A				
ENG273	Propriedades Físicas de Produtos Agrícolas	2(2-0)	30	ENG271 e ENG278
FIT410	Fisiologia e Manejo Pós-Colheita	4(2-2)	60	TAL390
LET290	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
NUT320	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQI100
TAL434	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	4(2-2)	60	BQI100
TAL435	Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes	4(2-2)	60	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
Grupo A - Continuação				
TAL436	Açúcar e Alcool	2(2-0)	30	
TAL437	Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos	5(3-2)	75	TAL406
TAL438	Processamento de Frutas e Hortalças	5(1-4)	75	TAL484*
TAL439	Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados	5(3-2)	75	
TAL442	Processamento de Leite de Consumo	5(3-2)	75	
TAL443	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	5(1-4)	75	MBI100
TAL444	Tecnologia da Fabricação de Manteiga e Sorvete	4(2-2)	60	
TAL445	Tecnologia de Queijos	7(3-4)	105	TAL442
TAL446	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	4(2-2)	60	TAL442
TAL448	Tecnologia de Pescado	4(2-2)	60	
TAL456	Conservação dos Alimentos pelo Frio	4(2-2)	60	
TAL457	Desidratação e Secagem de Alimentos	2(2-0)	30	TAL406.
TAL464	Inspeção Sanitária do Leite	4(2-2)	60	
TAL477	Processamento de Carnes e Derivados	6(4-2)	90	
TAL478	Tecnologia de Queijos Especiais	7(3-4)	105	TAL445
TAL479	Processamento Industrial de Leguminosas	2(2-0)	30	Ter cursado 2.790 horas de disciplinas obrigatórias
TAL491	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
TAL492	Tópicos Especiais II	2(2-0)	30	
TAL493	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
TAL494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	
Grupo B1-Engenharia e Desenvolvimento Industrial				
ADM392	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas
BI0131	Ecologia Básica	3(3-0)	45	
ENG272	Termodinâmica	4(2-2)	60	FIS201 e MAT140

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária Cr(T-P)	Total Horas	Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*
Código	Nome			
Grupo B1-Engenharia e Desenvolvimento Industrial - Continuação				
ENG361	Eletrotécnica e Instalações Elétricas	4(2-2)	60	FIS203 e FIS120
ENG370	Secagem e Armazenagem de Grãos	4(2-2)	60	Ter cumprido 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
EPR340	Engenharia de Segurança do Trabalho	4(2-2)	60	Ter cursado 2.200 horas de disciplinas obrigatórias
ERU315	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
EST430	Controle Estatístico da Qualidade e de Processos	4(4-0)	60	EST220
FIS271	Física Computacional	4(4-0)	60	INF100 e FIS203*
INF101	Introdução à Programação II	4(2-2)	60	INF100
INF110	Programação I	6(4-2)	90	
INF111	Programação II	4(2-2)	60	INF110
INF211	Estruturas de Dados	4(4-0)	60	INF111
INF281	Pesquisa Operacional II	4(4-0)	60	INF280
INF282	Pesquisa Operacional III	4(4-0)	60	INF280
MAT340	Equações Diferenciais Ordinárias	4(4-0)	60	MAT241*
QUI354	Introdução à Físico-Química de Superfícies e de Sistemas Coloidais	4(4-0)	60	QUI151
TAL476	Instrumentação e Controle de Processos	4(2-2)	60	MAT271 e TAL472
Grupo B2-Bioengenharia				
ADM392	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas
BIO240	Genética	4(4-0)	60	BIO111
BIO241	Laboratório de Genética Básica	4(0-4)	60	BIO240*
BIO311	Biologia Molecular I	4(4-0)	60	BIO111 e BQI100
BQI220	Enzimologia	3(3-0)	45	BQI100
EPR340	Engenharia de Segurança do Trabalho	4(2-2)	60	Ter cursado 2.200 horas de disciplinas obrigatórias
ERU315	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
EST430	Controle Estatístico da Qualidade e de Processos	4(4-0)	60	EST220
FIP331	Patologia de Sementes e de Pós-Colheita	4(2-2)	60	MBI100

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
Grupo B2-Bioengenharia - Continuação				
FIP335	Micotoxinas em Produtos Agrícolas e Alimentos	4(2-2)	60	
MBI310	Fisiologia de Microrganismos	3(3-0)	45	MBI100
MBI320	Genética de Microrganismos	3(3-0)	45	MBI100
MBI440	Microbiologia Industrial e Biotecnologia	3(3-0)	45	MBI100
MBI460	Microbiologia Ambiental	3(3-0)	45	MBI100
TAL414	Microbiologia do Leite e Derivados	7(3-4)	105	MBI100
TAL466	Microscopia de Alimentos	3(1-2)	45	
Grupo B3-Administração Agroindustrial				
ADM101	Teoria Geral da Administração II	4(4-0)	60	ADM100
ADM110	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
ADM305	Administração de Recursos Humanos I	4(4-0)	60	ADM100
ADM306	Administração de Recursos Humanos II	4(4-0)	60	ADM305
ADM310	Análise de Custos I	4(4-0)	60	ADM110
ADM311	Análise de Custos II	4(4-0)	60	ADM310
ADM320	Marketing I	4(4-0)	60	ADM100
ADM321	Marketing II	4(4-0)	60	ADM320
ADM328	Administração da Produção e Materiais I	4(4-0)	60	ADM100
ADM329	Administração da Produção e Materiais II	4(4-0)	60	ADM328
ADM391	Pequenas e Médias Empresas - PMEs	4(4-0)	60	ADM320
ADM392	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas
ECO270	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
ECO271	Microeconomia I	4(4-0)	60	ECO270 ou MAT140
ECO272	Microeconomia II	4(4-0)	60	ECO271
EPR340	Engenharia de Segurança do Trabalho	4(2-2)	60	Ter cursado 2.200 horas de disciplinas obrigatórias
ERU300	Economia Rural	3(3-0)	45	
ERU315	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	

Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
Grupo B3-Administração Agroindustrial - Continuação				
ERU356	Comunicação Organizacional	4(4-0)	60	
ERU360	Comercialização Agrícola	4(2-2)	60	ECO270 ou ECO271 ou ERU300
EST430	Controle Estatístico da Qualidade e de Processos	4(4-0)	60	EST220
TAL451	Gerência Industrial de Laticínios	7(3-4)	105	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias
Grupo B4-Sistemas, Planejamento e Controle da Produção				
ADM392	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas
EPR322	Logística	6(4-2)	90	INF280
EPR340	Engenharia de Segurança do Trabalho	4(2-2)	60	Ter cursado 2.200 horas de disciplinas obrigatórias
ERU315	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
EST430	Controle Estatístico da Qualidade e de Processos	4(4-0)	60	EST220
INF281	Pesquisa Operacional II	4(4-0)	60	INF280
INF282	Pesquisa Operacional III	4(4-0)	60	INF280
TAL426	Planejamento Agroindustrial	5(3-2)	75	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias

Obs.: Para o cumprimento da carga horária de optativas, o estudante deverá escolher 225 horas ou mais na lista do Grupo A, podendo a complementação para as 450 horas ser escolhida nos Grupos B, preferencialmente dentro de um mesmo subgrupo B1, B2, B3 ou B4, ou ainda complementá-la com qualquer outra disciplina, com a concordância da Comissão Coordenadora do curso.