

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE ENGENHARIA DE  
ALIMENTOS – UNIDADE VALENÇA

**1º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
CÓDIGO	TÍTULO	AULAS SEMANAIS			CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL	CÓDIGO	TÍTULO
		T	P	E				
GEAL 1101	Cálculo Diferencial e Integral I	4	0	0	4	72	-	-
GEAL 1102	Biologia Geral	2	0	0	2	36	-	-
GEAL 1103	Química Experimental	0	2	0	1	36	-	-
GEAL 1104	Química Geral	4	0	0	4	72	-	-
GEAL 1105	Introdução à Engenharia de Alimentos	2	0	0	2	36	-	-
GEAL 1106	Computação	2	2	0	3	72	-	-
GEAL 1107	Geometria Analítica	4	0	0	4	72	-	-
GEAL 1108	Desenho Técnico	0	4	0	2	72	-	-
Total		18	8	0	22	468	Atualizado em: 13/08/2013	

**2º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
CÓDIGO	TÍTULO	AULAS SEMANAIS			CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL	CÓDIGO	TÍTULO
		T	P	E				
GEAL 1209	Cálculo Diferencial e Integral II	4	0	0	4	72	GEAL 1101	Cálculo Diferencial e Integral I
GEAL 1210	Álgebra Linear	4	0	0	4	72	-	-
GEAL 1211	Física I	4	0	0	4	72	-	Cálculo Diferencial e Integral I
GEAL 1212	Química Orgânica I	4	0	0	4	72	GEAL 1103	Química Experimental
							GEAL 1104	Química Geral
GEAL 1213	Matérias Primas I	2	0	0	2	36	-	-
GEAL 1214	Introdução à Administração	4	0	0	4	72	-	-
GEAL 1215	Metodologia de Pesquisa Científica	2	0	0	2	36	-	-
GAL 1216	Estatística Geral	4	0	0	4	72	-	-
Total		28	0	0	28	504	Atualizado em: 13/08/2013	

**3º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
CÓDIGO	TÍTULO	AULAS SEMANAIS			CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL	CÓDIGO	TÍTULO
		T	P	E				
GEAL 1317	Cálculo Diferencial e Integral III	4	0	0	4	72	GEAL 1209	Cálculo Diferencial e Integral II
GEAL 1318	Física Experimental	0	2	0	1	36	GEAL 1211	Física I
GEAL 1319	Física II	4	0	0	4	72	GEAL 1211	Física I

GEAL 1320	Matérias Primas II	2	0	0	2	36	-	-
GEAL 1321	Química Analítica I	2	2	0	3	72	GEAL 1103	Química Experimental
							GEAL 1104	Química Geral
GEAL 1322	Química Orgânica II	4	0	0	4	72	GEAL 1212	Química Orgânica I
GEAL 1323	Microbiologia Geral	2	2	0	3	72	GEAL 1102	Biologia Geral
GEAL 1324	Estatística Experimental	2	2	0	3	72	GEAL 1216	Estatística Geral
Total		20	8	0	24	504	Atualizado em: 13/08/2013	

#### 4º PERÍODO

DISCIPLINA						PRÉ - REQUISITO		
CÓDIGO	TÍTULO	AULAS SEMANAIS			CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL	CÓDIGO	TÍTULO
		T	P	E				
GEAL 1425	Cálculo Numérico	4	0	0	4	72	GEAL 1107	Geometria Analítica
							GEAL 1317	Cálculo Diferencial e Integral III
GEAL 1426	Física III	4	0	0	4	72	GEAL 1319	Física II
GEAL 1427	Química Analítica II	2	2	0	3	72	GEAL 1321	Química Analítica I
GEAL 1428	Microbiologia de Alimentos	2	2	0	3	72	GEAL 1323	Microbiologia Geral
GEAL 1429	Bioquímica Geral	4	0	0	4	72	GEAL 1322	Química Orgânica II
GEAL 1430	Mecânica dos Materiais	4	0	0	4	72	GEAL 1209	Cálculo Diferencial e Integral II
							GEAL 1211	Física I
GEAL 1431	Físico Química I	4	0	0	4	72	GEAL 1211	Física I
							GEAL 1317	Cálculo Diferencial e Integral III
GEAL 1432	Introdução à Economia	2	0	0	2	36	-	-
Total		26	4	0	28	540	Atualizado em: 13/08/2013	

#### 5º PERÍODO

DISCIPLINA						PRÉ - REQUISITO		
CÓDIGO	TÍTULO	AULAS SEMANAIS			CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL	CÓDIGO	TÍTULO
		T	P	E				
GEAL 1533	Eletrotécnica	4	0	0	4	72	GEAL 1426	Física III
GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I	2	2	0	3	72	GEAL 1429	Bioquímica Geral
GEAL 1535	Higienização na Indústria de Alimentos	4	0	0	4	72	GEAL 1428	Microbiologia de Alimentos
GEAL 1536	Análise Sensorial de Alimentos	2	2	0	3	72	GEAL 1324	Estatística Experimental
GEAL 1537	Físico Química II	4	0	0	4	72	GEAL 1431	Físico Química I
GEAL 1538	Resistência dos Materiais	4	0	0	4	72	GEAL 1430	Mecânica dos Materiais
GEAL 1539	Fenômenos de Transporte I	4	0	0	4	72	GEAL 1317	Cálculo Diferencial e Integral III
							GEAL 1319	Física II
GEAL 1540	Nutrição Básica	2	0	0	2	36	GEAL 1429	Bioquímica Geral
Total		26	4	0	28	540	Atualizado em: 13/08/2013	

**6º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>AULAS SEMANAIS</b>			<b>CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>E</b>				
GEAL 1641	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1642	Química e Bioquímica de Alimentos II	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1643	Fenômenos de Transporte II	4	0	0	4	72	GEAL 1539	Fenômenos de Transporte I
GEAL 1644	Análise de Alimentos	1	4	0	3	90	GEAL 1427	Química Analítica II
GEAL 1645	Embalagens para Alimentos	4	0	0	4	72	GEAL 1538	Resistência dos Materiais
GEAL 1646	Métodos de Conservação de Alimentos	4	0	0	4	72	GEAL 1428	Microbiologia de Alimentos
							GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1647	Termodinâmica	4	0	0	4	72	GEAL 1537	Físico Química II
<b>Total</b>		<b>21</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>522</b>	<b>Atualizado em: 13/08/2013</b>	

**7º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>AULAS SEMANAIS</b>			<b>CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>E</b>				
GEAL 1748	Operações Unitárias I	4	0	0	4	72	GEAL 1539	Fenômenos de Transporte I
GEAL 1749	Bioengenharia	3	2	0	4	90	GEAL 1428	Microbiologia de Alimentos
							GEAL 1642	Química e Bioquímica de Alimentos II
GEAL 1750	Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos	4	0	0	4	72	GEAL 1642	Química e Bioquímica de Alimentos II
GEAL 1751	Tecnologia de Carnes e Derivados	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1752	Tecnologia de Pescados	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1753	Sistemas de Qualidade na Indústria de Alimentos	4	0	0	4	72	GEAL 1535	Higienização na Indústria de Alimentos
GEAL 1754	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
<b>Total</b>		<b>21</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>522</b>	<b>Atualizado em: 13/08/2013</b>	

**8º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>AULAS SEMANAIS</b>			<b>CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>E</b>				
GEAL 1855	Tecnologia de Óleos e Gorduras	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1856	Operações Unitárias II	4	0	0	4	72	GEAL 1643	Fenômenos de Transporte II
							GEAL 1748	Operações Unitárias I
GEAL 1857	Operações Unitárias Experimental	1	2	0	2	54	GEAL 1856	Operações Unitárias II (Co-requisito)
GEAL 1858	Tecnologia de Leite e Derivados	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1859	Tecnologia de Bebidas	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 1860	Optativa	3	0	0	3	54		
GEAL 1861	Optativa	3	0	0	3	54		
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>450</b>	Atualizado em: 13/08/2013	

**9º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>AULAS SEMANAIS</b>			<b>CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>E</b>				
GEAL 1962	Desenvolvimento de Novos Produtos	2	2	0	3	72	GEAL 1645	Embalagens para Alimentos
							GEAL 1646	Métodos de Conservação de Alimentos
GEAL 1963	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	4	0	0	4	72	GEAL 1749	Bioengenharia
							GEAL 1856	Operações Unitárias II
GEAL 1964	Fundamentos de modelagem, Simulação e Controle de Processo	4	0	0	4	72	GEAL 1106	Computação
							GEAL 1209	Cálculo Diferencial e Integral II
GEAL 1965	Projeto Final I	2	2	0	3	72	GEAL 1856	Operações Unitárias II
GEAL 1966	Optativa	3	0	0	3	54		
GEAL 1967	Optativa	3	0	0	3	54		
<b>Total</b>		<b>18</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>396</b>	Atualizado em: 13/08/2013	

**10º PERÍODO**

<b>DISCIPLINA</b>							<b>PRÉ – REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>AULAS SEMANAIS</b>			<b>CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>E</b>				
GEAL 1068	Projeto Final II	2	2	0	3	72	GEAL 1965	Projetos Agroindustriais I
GEAL 1069	Estágio Supervisionado	0	0	21	7	378		Conclusão de 160 créditos
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>378+72</b>	Atualizado em: 13/08/2013	

**ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**DISCIPLINAS OPTATIVAS**

**2014**

DISCIPLINA OPTATIVA						PRÉ – REQUISITO		
CÓDIGO	TÍTULO	AULAS SEMANAIS			CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL	CÓDIGO	TÍTULO
		T	P	E				
GEAL 0070	Marketing e Estratégia em Agronegócios e Alimentos	3	0	0	3	54	-	-
GEAL 0071	Secagem e Armazenamento de Grãos	2	2	0	3	72	GEAL 1646	Métodos de Conservação de Alimentos
GEAL 0072	Planejamento Experimental e Otimização de Processos	2	0	0	2	36	GEAL 1324	Estatística Experimental
GEAL 0073	Esterilização de Alimentos	2	2	0	3	72	GEAL 1646	Métodos de Conservação de Alimentos
							GEAL 1643	Fenômenos de Transporte II
GEAL 0074	Tecnologia de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 0075	Tecnologia de Açúcar, Mel e Produtos Açucarados	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 0076	Tecnologia de Massas e Panificação	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 0077	Tecnologia do Processamento de Ovos	2	2	0	3	72	GEAL 1534	Química e Bioquímica de Alimentos I
GEAL 0078	Linguagem Brasileira de Sinais	2	0	0	2	36	--	--
Total							Atualizado em: 16/08/2013	

**OBS: O ALUNO DEVERÁ CURSAR, NO MÍNIMO, 216 horas-aula (180 horas) de disciplinas optativas.**