

### 8.3. Sugestão de fluxo da matriz curricular para os alunos que ingressarem a partir de 2005.

Período	Cód.disc.	Disciplinas	Unid. Resp..	Carater		CHS	CHT	Pré-req.	co-req..	Núcleo	Nat.
				Teórico	Prático						
	2	Álgebra Linear	IME	4	0	4	60			NC	Obrig.
	6	Biologia	ICB	2	2	4	60			NC	Obrig.
	9	Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica I	IME	6	0	6	90			NC	Obrig.
1	17	Comunicação e Expressão Científica	EA	2	0	2	30			NC	Obrig.
	29	Física I	IF	5	0	5	75			NC	Obrig.
	46	Introdução à Engenharia de Alimentos	EA	2	0	2	30			NE	Obrig.
	50	Laboratório de Física I	IF	0	2	2	30		29	NC	Obrig.
	67	Química Geral	IQ	4	1	5	75			NC	Obrig.
		<b>Total</b>				<b>30</b>	<b>450</b>				
	10	Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica II	IME	6	0	6	90	9		NC	Obrig.
	13	Ciência Tecnologia e Sociedade	EA	2	0	2	30			NC	Obrig.
	18	Desenho Técnico	EA	0	5	5	75			NC	Obrig.
2	30	Física II	IF	4	0	4	60	29		NC	Obrig.
	51	Laboratório de Física II	IF	0	2	2	30	29	30	NC	Obrig.
	53	Laboratório de Química Orgânica	IQ	0	2	2	30	67	68	NC	Obrig.
	54	Matérias Primas Agroindustriais	EA/EV	4	0	4	60	6		NE	Obrig.
	68	Química Orgânica Fundamental	IQ	2	0	2	30	67		NC	Obrig.
		Disciplina NL									

		<b>Total</b>				<b>27</b>	<b>405</b>				
--	--	--------------	--	--	--	-----------	------------	--	--	--	--

Período	Cód.disc.	Disciplinas	Unid. Resp..	Carater		CHS	CHT	Pré-req.	co-req..	Núcleo	Nat.
	11	Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica III	IME	4	0	4	60	10		NC	Obrig.
	14	Ciências ambientais	EA	3	0	3	45			NC	Obrig.
	31	Física III	IF	4	0	4	60	30		NC	Obrig.
3	32	Físico – Química	IQ	2	2	4	60	67		NC	Obrig.
	52	Laboratório de Física III	IF	0	2	2	30	30	31	NC	Obrig.
	55	Métodos Gerais de Conservação de Alimentos	EA	3	0	3	45		54	NE	Obrig.
	56	Microbiologia Básica	IPTESP	2	2	4	60	6		NC	Obrig.
	65	Química Analítica	IQ	2	2	4	60	67		NC	Obrig.
		Disciplina NL									
		<b>Total</b>				<b>28</b>	<b>420</b>				
	8	Bioquímica Fundamental	ICB	4	2	6	90	68		NC	Obrig.
	12	Cálculo Numérico	IME	2	2	4	60	9	62	NC	Obrig.
4	23	Equações Diferenciais Ordinárias	IME	4	0	4	60	2, 9		NE	Obrig.
	57	Microbiologia de Alimentos	EV	3	3	6	90	56		NE	Obrig.
	62	Processamento de Dados	INF	4	2	6	90			NC	Obrig.
		Disciplina NL									
		Disciplina optativa									
		<b>Total</b>				<b>26</b>	<b>390</b>				

Período	Cód.disc.	Disciplinas	Unid. Resp..	Carater		CHS	CHT	Pré-req.	co-req..	Núcleo	Nat.
				Teórico	Prático						
	15	Ciências dos Materiais	EEC	4	0	4	60	11, 29		NC	Obrig.
5	26	Fenômenos de Transporte I: Transferência de Quantidade de Movimento	EA	T	0	4	60	11, 29		NC	Obrig.
	42	Industrialização de Produtos de Origem Vegetal	EA	2	2	4	60	54, 55		NE	Obrig.
	47	Introdução aos Métodos Instrumentais de Análise	IQ	4	0	4	60	65		NC	Obrig.
	66	Química e Bioquímica de Alimentos	FF	2	4	6	90	8, 65		NE	Obrig.
		Disciplina NL									
		Disciplinas optativas									
		<b>Total</b>				<b>22</b>	<b>330</b>				
	20	Economia e Administração	EA	3	0	4	60			NE	Obrig.
6	25	Estatística Aplicada	EA	4	4T	4	60	9		NC	Obrig.
	27	Fenômenos de Transporte II: Transferência de Calor	EA	4	0	4	60	26, 31		NC	Obrig.
	43	Industrializaçãode Produtos de Origem Animal	EA	2	2	4	60	54, 55		NE	Obrig.
	61	Operações Unitárias I: Transferência de Quantidade e Movimento	EA	5	0	5	75	29, 26		NC	Obrig.
		Disciplina NL									
		Disciplinas optativas									
		<b>Total</b>				<b>21</b>	<b>315</b>				

Período	Cód.disc.	Disciplinas	Unid. Resp..	Carater		CHS	CHT	Pré-req.	co-req..	Núcleo	Nat.
				Teórico	Prático						
	5	Análise Sensorial	EA	2	1	3	45	25		NE	Obrig.
7	21	Eletrotécnica Industrial	EEE	2	2	4	60	18, 52, 62		NC	Obrig.
	28	Fenômenos de Transporte III: Transferência de Calor e Massa	EA	4	0	4	60	27, 59	60	NC	Obrig.
	48	Laboratório I de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	EA	0	3	3	45	26, 61	27, 59	NC	Obrig.
	59	Operações Unitárias II: Transferência de Calor	EA	4	0	4	60	27, 61		NC	Obrig.
		Disciplina NL									
		Disciplinas optativas									
		<b>Total</b>				<b>22</b>	<b>330</b>				
	4	Análise e Simulação de Processos	EA	1	3	4	60	28, 62		NE	Obrig.
	16	Cinética de Processos Biológicos	ICB	3	1	4	60	57, 66		NE	Obrig.
	49	Laboratório II de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	EA	0	3	3	45	27, 59	28, 60	NC	Obrig.
8	60	Operações Unitárias III: Transferência de Calor e Massa	EA	4	0	4	60	59	28	NC	Obrig.
	63	Projeto Agroindustrial I	EA	2	0	2	30	18, 44		NE	Obrig.
	70	Tecnologia de Embalagem de Alimentos	EA	2	1	3	45	8, 55, 68		NE	Obrig.
		Disciplina NL									
		Disciplinas optativas									
		<b>Total</b>				<b>20</b>	<b>300</b>				

Período	Cód.disc.	Disciplinas	Unid. Resp..	Carater		CHS	CHT	Pré-req.	co-req..	Núcleo	Nat.
				Teórico	Prático						
	44	Instalações Industriais	EA	3	0	3	45	18, 21		NE	Obrig.
9	45	Instrumentação, Controle e Automação Industrial	EEE	4	0	4	60	28, 62		NE	Obrig.
	64	Projeto Agroindustrial II	EA	3	0	3	45	20	63	NE	Obrig.
	73	Trabalho de Conclusão de Curso	EA	0	3	3	45	17, 55		NE	Obrig.
		Disciplina NL									
		Disciplinas optativas									
		<b>Total</b>				<b>13</b>	<b>195</b>				
10	24	Estágio Curricular*	EA	0	200		200	3320*		NE	Obrig.
		<b>Total</b>					<b>200</b>				

### Relação das disciplinas optativas.

A seguir estão relacionadas as disciplinas optativas pertencentes ao Grupo A e Grupo B. Todos os alunos deverão cursar no mínimo 210 horas de disciplinas do grupo A e 210 horas de disciplinas do grupo B totalizando 420 horas em disciplinas optativas.

Grupo A											
19	Desenvolvimento de novos produtos	EA	1	1	2	30	55		NE	Opt.	
35	Industrialização de Bebidas	EA	2	2	4	60	54, 55	42, 43	NE	Opt.	
36	Industrialização de Carnes	EA	2	2	4	60	54, 55	43	NE	Opt.	
37	Industrialização de Cereais, Raízes e Tubérculos	EA	2	2	4	60	54, 55	42	NE	Opt.	
38	Industrialização de Frutas e Hortaliças	EA	2	2	4	60	54, 55	42	NE	Opt.	
39	Industrialização de Leite e Derivados	EA	2	2	4	60	54, 55	43	NE	Opt.	
40	Industrialização de Óleos e Gorduras	EA	2	2	2	30	54, 55	42, 43	NE	Opt.	
41	Industrialização de Pescados	EA	2	2	4	60	54, 55	43	NE	Opt.	
71	Tópicos Especiais I	EA	2	0	2	30			NE	Opt.	
	<b>Total de horas das disciplinas no grupo</b>					<b>450</b>					
	<b>Total a ser cursada</b>					<b>210</b>					
Grupo B											
1	Águas Industriais e Tratamento de Resíduos	EEC	4	0	4	60	56, 65		NE	Opt.	
7	Biologia Molecular e Aplicações na Indústria de Alimentos	ICB	2	0	2	30	8, 56		NE	Opt.	
22	Engenharia de Segurança	EEC	2	0	2	30	44		NE	Opt.	
33	Gestão de Qualidade na Indústria de Alimentos	EA	4	0	4	60	57		NE	Opt.	
34	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	EV	3	1	4	60	57	33	NE	Opt.	
58	Nutrição Básica	FANUT	2	2	4	60	8	66	NE	Opt.	
69	Refrigeração Industrial	EA	4	0	4	60	28, 60		NE	Opt.	
72	Tópicos Especiais II	EA	2	0	2	30			NE	Opt.	
	<b>Total de horas das disciplinas no grupo</b>					<b>390</b>					
	<b>Total a ser cursada</b>					<b>210</b>					



