UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
ESCOLA DE AGRONOMIA
COORDENAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Componentes Curriculares equivalentes entre as Matrizes Curriculares ENGAL-BI-1 e ENGAL-BI-2 - Reflexivo

O Quadro 1 apresenta os componentes curriculares equivalentes entre as matrizes curriculares do Curso de Engenharia de Alimentos ENGAL-BI-1 e ENGAL-BI-2. Estas equivalências devem ser **aplicadas de modo reflexivo**, atendendo ambas as matrizes.

Quadro 1: Componentes curriculares equivalentes entre as matrizes do Curso de Engenharia de Alimentos ENGAL-BI-1 e ENGAL-BI-2.

Matriz ENGAL-BI-1	CH	Matriz ENGAL-BI-2	CH	Instituto
Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica I	90	Cálculo 1A	96	IME
Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica II	90	Cálculo 2A	96	IME
Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica I + Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica II		Geometria Analítica*	64	IME
Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica III	60	Cálculo 3A	64	IME
Álgebra Linear	60	Álgebra Linear	64	IME
Equações Diferenciais Ordinárias	60	Equações Diferenciais Ordinárias	64	IME
Cálculo Numérico	60	Cálculo Numérico	64	IME
Física I	75	Física I	64	IF

Física II	60	Física III	64	IF
Física III	60	Física II	64	IF
Laboratório de Física I	30	Física Experimental I	32	IF
Laboratório de Física II	30	Física Experimental III	32	IF
Laboratório de Física III	30	Física Experimental II	32	IF
Bioquímica Fundamental	90	Bioquímica A	64	ICB
Processamento de Dados	90	Introdução à Computação	64	INF
Química Geral	75	Química Geral	32	IQ
		Química Geral Experimental	32	IQ
Química Orgânica Fundamental	30	Química Orgânica	32	IQ
Laboratório Química Orgânica	30	Química Orgânica Experimental	32	IQ
Físico Química	60	Físico Química	32	IQ
		Físico Química Experimental	32	IQ
Química Analítica	60	Química Analítica	32	IQ
		Química Analítica Experimental	32	IQ
Introdução aos Métodos Instrumentais de Análise	60	Introdução aos Métodos Instrumentais de Análise	64	IQ
Microbiologia Básica	60	Microbiologia Geral e de Alimentos	96	IPTSP
Microbiologia de Alimentos	90			
Ciência dos Materiais	60	Introdução à Ciência dos Materiais	64	EECA
Análise de Alimentos	60	Análise de Alimentos	64	EVZ
Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	60	Higiene e Legislação	32	EVZ
Eletrotécnica Industrial	60	Eletrotécnica Industrial	64	EMC
Instrumentação, Controle e Automação Industrial	60	Instrumentação, Controle e Automação Industrial	64	EMC
Introdução à Engenharia de Alimentos	30	Introdução à Engenharia de Alimentos	32	EA
Comunicação e Expressão Científica	30	Metodologia Científica	32	EA
Ciências Ambientais	45	Ecologia	64	EA
Ciência, Tecnologia e Sociedade	30	Tecnologia, Inovação e Sociedade	32	EA

Estatística Aplicada	60	Experimentação e Estatística	96	EA
Métodos Gerais de Conservação de Alimentos	45	Métodos de Conservação de Alimentos	32	EA
Matérias-Primas Agroindustriais	60	Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	64	EA
Industrialização de Produtos de Origem Vegetal	60			
Matérias-Primas Agroindustriais	60	Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal	64	EA
Industrialização de Produtos de Origem Animal	60			
Economia e Administração	45	Economia Rural	48	EA
Fenômenos de Transporte I: Transferência de Quantidade de Movimento	60	Fenômenos de Transporte I: Transferência de Quantidade de Movimento	64	EA
Fenômenos de Transporte II: Transferência de Calor	60	Fenômenos de Transporte II: Transferência de Calor	64	EA
Fenômenos de Transporte III: : Transferência de Calor e Massa	60	Fenômenos de Transporte III: Transferência de Massa	64	EA
Operações Unitárias I: Transferência de Quantidade de Movimento	60	Operações Unitárias I: Transferência de Quantidade de Movimento	64	EA
Operações Unitárias II: Transferência de Calor	60	Operações Unitárias II: Transferência de Calor	64	EA
Operações Unitárias III: Transferência de Calor e Massa	60	Operações Unitárias III: Transferência de Massa	64	EA
Química e Bioquímica de Alimentos	90	Química e Bioquímica de Alimentos	96	EA
Desenho Técnico	75	Desenho Técnico	64	EA
Instalações Industriais	45	Instalações e Refrigeração Industrial	64	EA
Laboratório I de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	45	Laboratório I de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	32	EA
Laboratório II de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	45	Laboratório II de Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias	32	EA
Análise Sensorial	45	Análise Sensorial	64	EA
Análise e Simulação de Processos	60	Análise e Simulação de Processos	48	EA
Cinética de Processos Biológicos	60	Engenharia de Bioprocessos	64	EA
Projetos Agroindustrial I	30	Projeto Agroindustrial I	32	EA
Projetos Agroindustrial II	45	Projeto Agroindustrial II	64	EA
Trabalho de Conclusão de Curso	45	Trabalho de Conclusão de Curso I	32	EA
		Trabalho de Conclusão de Curso II	32	EA

Águas Industriais e Tratamento de Resíduos	60	Águas Industriais e Tratamento de Resíduos	32	EA
Tecnologia de Embalagem de Alimentos	45	Embalagens de Alimentos	48	EA
Gestão da Qualidade da Indústria de Alimentos	60	Gestão da Qualidade da Indústria de Alimentos	32	EA
Desenvolvimento de Novos Produtos	30	Desenvolvimento de Novos Produtos	30	EA
Industrialização de Bebidas	60	Industrialização de Bebidas	64	EA
Industrialização de Carnes	60	Industrialização de Carnes	64	EA
Industrialização de Cereais, Raízes e Tubérculos	60	Industrialização de Cereais, Raízes, Tubérculos e Derivados	64	EA
Industrialização de Frutas e Hortaliças	60	Industrialização de Frutas, Hortaliças e Derivados	64	EA
Industrialização de Leite e Derivados	60	Industrialização de Leite e Derivados	64	EA
Estágio Curricular	200	Estágio Curricular	300	EA

*Para o aproveitamento de **Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica I e Cálculo Diferencial e Integral com Geometria Analítica II**, o discente, obrigatoriamente, deverá ter cursado o componente Geometria Analítica.