MATRIZ CURRICULAR - ENGENHARIA DE ALIMENTOS - EAD

PRIMEIRO ANO

Módulo	Disciplina	CH
G1.1	Empreendedorismo	100
	Comunicação e Expressão	100
G2.1	Introdução à Engenharia	100
	Desenho Técnico	100
G3.1	Gestão de Saúde e Segurança do Trabalho	100
	Administração	100
G4.1	Economia	100
	Leitura e Produção Textual	100

SEGUNDO ANO

Módulo	Disciplina	CH
G1.2	Cálculo Diferencial e Integral I	100
	Química Geral	100
G2.2	Cálculo Diferencial e Integral II	100
	Geometria Analítica e Álgebra Linear	100
G3.2	Algoritmos e Programação Aplicados à Engenharia	100
	Probabilidade e Estatística	100
G4.2	Física Geral e Experimental I	100
	Física Geral e Experimental II	100

TERCEIRO ANO

Módulo	Disciplina	CH
G1.3	Fenômenos de Transporte	80
	Cálculo Avançado	80
	Ciências dos Materiais	80
G2.3	Cálculo Numérico	80
	Ciências do Ambiente	80
	Formação Sociocultural e Ética	80
G3.3	Estática e Mecânica dos Sólidos	80
	Gestão e Controle da Qualidade	80
	Higiene	80
G4.3	Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos	80
	Toxicologia	80
	Microbiologia Geral	80

QUARTO ANO

Módulo	Disciplina	CH
G1.4	Matérias-primas Alimentícias	80
	Biologia Celular	80
	Princípios de Conservação de Alimentos	80
	Química Orgânica	80
G2.4	Microbiologia de Alimentos	80
	Termodinâmica	80
	Bioquímica Geral	80
	Química Analítica	80
G3.4	Operações Unitárias I	80
	Bioquímica de Alimentos	80
	Química de Alimentos	80
	Legislação Profissional na Engenharia de Alimentos	80
G4.4	Operações Unitárias II	80
	Metodologia Científica	80
	Princípios Gerais de Nutrição	80
	Física-Química	80

QUINTO ANO

Módulo	Disciplina	CH
G1.5	Análise de Alimentos	80
	Embalagens para Alimentos	80
	Análise Sensorial	80
	Refrigeração na Indústria de Alimentação	80
G2.5	Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal	80
	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal	80
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	80
	Estágio Supervisionado - I	80
G3.5	Tecnologia Bebidas	80
	Trabalho Conclusão de Curso I	80
	Estágio Supervisionado - II	80
G4.5	Desenvolvimento de Novos Produtos	80
	Projeto da Indústria de Alimentos	80
	Trabalho Conclusão de Curso II	80
	Atividades Complementares	120
TOTAL DO CURSO		**5080**