

	CÓDIGO	DISCIPLINA	T	P	PD	EAD	PRE	CORREQ	CR Total	CH total
1º SEMESTRE	BA111	Álgebra Linear e Geometria Analítica	2						2	40
	AL001	Biologia celular e vegetal	2					AL002	2	40
	AL002	Biologia celular e vegetal Lab		2				AL001	2	40
	BA101	Cálculo I	4						4	80
	BA201	Física I	2						2	40
	BA221	Física Experimental I		2				BA201	2	40
	BA001	Introdução à Engenharia	2						2	40
	PA091	PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos I			1				1	20
	QI002	Química Experimental		2				QI001	2	40
	QI001	Química Geral	2						2	40
		Total							21	420
2º SEMESTRE	CP002	Algoritmos e Programação	2						2	40
	CP003	Algoritmos e Programação - Lab		2					2	40
	BA102	Cálculo 2	4				BA101		4	80
	BA002	Desenho		2					2	40
	BA202	Física 2	2				BA201		2	40
	PD001	Leitura e Produção de Textos - EAD				4			4	80
	AL003	Microbiologia de Alimentos	2	2					4	80
	PA092	PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos II			1				1	20
		Total							21	420
3º SEMESTRE	BA103	Cálculo 3	4				BA102		4	80
	CP005	Cálculo Numérico	2						2	40
	BA203	Física 3	2				BA202		2	40
	BA222	Física Experimental 2		2					2	40
	AL004	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos	4				AL003		4	80
	PD002	Metodologia Científica e da Pesquisa - EAD				2			2	40
	PA093	PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos III			1				1	20
QI103	Química Orgânica	4						4	80	
		Total							21	420
4º SEMESTRE	AL101	Bioquímica	2				QI001		2	40
	BA104	Cálculo IV	2				BA102		2	40
	PD003	Desenvolvimento Humano e Social - EAD				4			4	80
	PR510	Empreendedorismo		2					2	40
	BA121	Estatística	2						2	40
	BA204	Física IV	2						2	40
	AL005	Fundamentos de Nutrição	2				AL002		2	40
	PA094	PA- Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos IV		1					1	20
	QI104	Química analítica	2	2				T + L	4	80
		Total							21	420
5º SEMESTRE	AL301	Análise Sensorial	2	2				T + L	4	80
	AL104	Controle de Qualidade de Alimentos	4				QI101		4	80
	QI301	Fenômenos de Transporte	4						4	80
	PA095	PA - Análise Sensorial			1				1	20
	PD005	Sustentabilidade e Meio Ambiente - EAD				4			4	80
	AL201	Termodinâmica p/ Eng. de Alimentos I	4						4	80
		Total							21	420
6º SEMESTRE	PD006	Educação, Cidadania e Ética - EAD				4			4	80
	EL012	Eletiva I	2						2	40
	AL302	Embalagens para industria de alimentos	2						2	40
	AL103	Fundamentos da Análise Química de Alimentos	2	2				T + L	4	80
	QI600	Métodos Computacionais Aplicado	2	2				T + L	4	80
	PA107	Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos VI			1				1	20
	AL202	Termodinâmica p/ Eng Alimentos II	2	2			AL201	T + L	4	80
		Total							21	420
7º SEMESTRE	AL006	Biotecnologia aplicada à Eng Alimentos	2	2				T + L	4	80
	EL012	Eletiva II	2						2	40
	AL105	Engenharia bioquímica	2	2			AL101	T + L	4	80
	PD007	Gestão de Projetos - EAD				2			2	40
	QI401	Operações Unitárias I	4						4	80
	PA007	Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos VII			1				1	20
	AL203	Refrigeração p/ Eng Alimentos	4				AL202		4	80
		Total							21	420
8º SEMESTRE	QI603	Controle de Processos Industriais	2	2			QI401		4	80
	AL303	Desenvolvimento de novos produtos	2						2	40
	EL013	Eletiva III	2						2	40
	AL401	Laboratório de Eng Alimentos I		4			AL005		4	80
	QI402	Operações Unitárias II	4				QI401		4	80

8	PA098	Projeto Aplicado à Engenharia de Alimentos VIII			1			1	20
	QI605	Simulação de Processos Alimentícios	2	2				4	80
		Total						21	420