

Matriz Curricular – Bacharelado em Engenharia de Alimentos

1º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
001	Citologia	30	30	60	-	4
002	Química Geral	45	30	75	-	5
003	Geometria Analítica e Álgebra Linear	60	0	60	-	4
004	Cálculo I	90	0	90	-	6
005	Introdução ao Controle Ambiental	45	0	45	-	3
006	Metodologia Científica	30	0	30	-	2
007	Introdução a Engenharia dos Alimentos	30	0	30	-	2
Sub-Total		330	60	390	-	26
2º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
008	Educação, Trabalho, Ciência e Tecnologia	45	0	45	-	3
009	Português Instrumental	45	0	45	-	3
010	Química Analítica	30	30	60	002	4
011	Cálculo II	60	0	60	004	4
012	Mecânica	30	30	60	-	4
013	Estatística	30	30	60	-	4
014	Química Orgânica	30	30	60	002	4
Sub-Total		270	120	390	-	26
3º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
015	Óptica e Física Moderna	60	0	60	-	4
016	Bioquímica Geral	45	30	75	014	5
017	Microbiologia Geral	30	30	60	-	4
018	Biologia Molecular	30	30	60	001 e 002	4
019	Marketing	30	0	30	-	2
020	Desenho Técnico	0	30	30	-	2
021	Físico-Química	45	30	75	002	5
Sub-Total		240	150	390	-	26
4º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
022	Tecnologia de Alimentos	60	-	60	007	4
023	Química de Alimentos	45	30	75	010	5
024	Administração de Empresas	45	0	45	-	3
025	Termodinâmica	60	-	60	012	4
026	Economia Aplicada e Administração Mercadológica	60	-	60	-	4
027	Informática aplicada à Engenharia de Alimentos	15	30	45	-	3
Sub-Total		285	60	345	-	23
5º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
028	Microbiologia de Alimentos	30	30	60	018	4

029	Matérias-primas Agroalimentares	60	0	60	22	4
030	Fenômenos de Transporte	30	30	60	012 e 015	4
031	Análise de Alimentos	30	45	75	010	5
032	Nutrição Humana	45	0	45	-	3
033	Disciplina optativa I	60	-	60	-	4
Sub-Total		255	105	360	-	24
6º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
034	Ética Profissional	30	0	30	-	2
035	Princípios de Conservação de Alimentos	30	30	60	028	4
036	Tecnologia de Frutas	30	30	60	029	4
037	Disciplina optativa II	60	-	60		4
038	Ciência e Tecnologia de Materiais e Embalagens p/ Alimentos	60	30	90	014	6
039	Impacto ambiental e Tratamento de resíduos da Indústria Alimentícia	45	30	75	005	5
Sub-Total		255	120	375		25
7º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
040	Higiene na Indústria de Alimentos	30	30	60	028	4
041	Tecnologia de Produtos Hortícolas	30	30	60	-	4
042	Bioquímica de Alimentos	30	30	60	016	4
043	Análise Sensorial	30	30	60	013	4
044	Operações Unitárias	60	0	60	025	4
045	Tecnologia das Fermentações	45	30	75	028	5
Sub-Total		225	150	375	-	25
8º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
046	Tecnologia de Grãos e Cereais	30	30	60	022	4
047	Tecnologia de Raízes e tubérculos	30	30	60	022	4
048	Máquinas e Refrigeração	45	0	45	035	3
049	Controle de Qualidade dos Alimentos	60	0	60	022	4
050	Programação Aplicada	15	30	45	027	3
051	Ciência e Tecnologia de Carnes e Ovos	30	30	60	022	4
Sub-Total		210	120	330	-	22
9º Semestre						
Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
052	Ciência e Tecnologia de Pescados	30	30	60	022	4
053	Tecnologia de Leites e Derivados	30	30	60	022	4
054	Planejamento e Projetos da Indústria de Alimentos	45	0	45	-	3
055	Estágio Supervisionado I	0	150	150	-	10
056	Trabalho de Conclusão de Curso I	45	0	45	-	3
Sub-Total		150	210	360	-	24

10º Semestre

Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
057	Instalações Industriais	60	0	60	044	4
058	Controle de Processos	30	30	60	044	4
059	Trabalho de Conclusão de Curso II	45	-	45	056	3
060	Estágio Supervisionado II	0	150	150	055	10
Sub-Total		135	180	315	-	21

Resumo da Estrutura Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos sugerido pelo Colegiado da Faculdade de Tecnologia de Teresina – CET.

SÍNTESE CURRICULAR

Carga Horária Disciplinas Teórico-práticas Obrigatórias.....	3.120
Disciplinas optativas.....	120
Trabalho de Conclusão de Curso.....	90
Estágio Curricular Supervisionado	300
Atividades complementares.....	105
Carga Horária Total do Curso.....	3735
Total de Créditos	249
Prazo para Integralização Curricular (semestre/ano)	
- Duração mínima	10 semestres/ 5 anos
- Duração máxima	16 semestres/ 8 anos

OFERTA INICIAL DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código da disciplina	Disciplina	CH Teórica	CH Prática	CH Total	Pré-requisitos	Créditos
001	Genética	30	30	60	016/018	4
002	Cálculo Numérico	60	0	60	011	4
003	Tecnologia de Óleos e Derivados	30	30	60	022	4
004	Tecnologia do açúcar	30	30	60	022	4
005	Estatística Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos	30	-	30	013	2
006	Gestão de Custos	30		30	024/026	2
007	Operações Unitárias II	60	0	60	044	4
008	Engenharia Bioquímica	30	30	60	016/018	4
009	Tecnologia dos produtos apícolas	30	30	60	022	4
010	Toxicologia geral e aplicada	30	30	60	-	4
011	Biossegurança	-	30	30	017	2
012	Bromatologia	30	30	60	-	4
013	Enzimologia	30	-	30	-	2