

12.1 UNIDADES CURRICULARES OBRIGATÓRIAS

Período de oferta	Unidade Curricular	Tipologia	Unidade Acadêmica responsável pela UC	Carga Horária		Unidade Curricular	Pré-requisito	Correquisito
				Teórica	Prática			
1º	Cálculo I	Disciplina	DECEB	75	0			
	Citologia	Disciplina	DECEB	30	15			
	Introdução à Engenharia de Alimentos	Disciplina	DEALI	30	0			
	Química Geral	Disciplina	DECEB	30	0			
	Química Geral Experimental	Disciplina	DECEB	0	15	Química Geral		X
2º	Algoritmos e Programação de Computadores	Disciplina	DCIAG	30	30			
	Cálculo II	Disciplina	DECEB	60	0	Cálculo I	X	
	Desenho Técnico Digital	Disciplina	DCIAG	30	15			
	Física I	Disciplina	DECEB	60	0	Cálculo I	X	
	Geometria Analítica e Álgebra Linear	Disciplina	DECEB	45	0			
	Química Orgânica	Disciplina	DECEB	30	0	Química Geral	X	
	Química Orgânica Experimental	Disciplina	DECEB	0	15	Química Orgânica		X
3º	Bioquímica Geral	Disciplina	DECEB	45	15	Química Orgânica	X	
	Cálculo III	Disciplina	DECEB	60	0	Cálculo I, Cálculo II	X	
	Física II	Disciplina	DECEB	30	15	Física I	X	
	Físico-Química	Disciplina	DECEB	45	0	Química Geral	X	
						Físico-Química Experimental, Cálculo I		X
	Físico-Química Experimental	Disciplina	DECEB	0	15	Físico-Química		X

	Fundamentos de Balanço de Massa e Energia	Disciplina	DEALI	30	0	Cálculo I		X
	Metodologia da Pesquisa e Redação Científica	Disciplina	DECEB	30	15			
4º	Ciência e Tecnologia de Materiais	Disciplina	DEALI	30	0	Química Geral	X	
						Química Geral Experimental		X
	Estatística Básica	Disciplina	DECEB	60	0			
	Física III	Disciplina	DECEB	45	15	Cálculo I	X	
	Microbiologia Geral	Disciplina	DECEB	45	15	Citologia	X	
	Modelagem de Sistemas Agroalimentares	Disciplina	DCIAG	30	15	Cálculo I, Física II	X	
	Química Analítica	Disciplina	DECEB	45	0	Química Geral, Química Geral Experimental	X	
						Química Analítica Experimental		X
	Química Analítica Experimental	Disciplina	DECEB	0	15	Química Geral, Química Geral Experimental	X	
						Química Analítica		X
5º	Eletrotécnica	Disciplina	DEALI	45	15	Física II, Cálculo II, Geometria Analítica e Álgebra Linear	X	
	Estatística Experimental	Disciplina	DECEB	60	0	Estatística Básica	X	
	Matérias-primas Agropecuárias	Disciplina	DEALI	45	0	Microbiologia Geral	X	

	Mecânica de Fluidos	Disciplina	DEALI	45	15	Cálculo II	X	
						Física II		X
	Microbiologia de Alimentos	Disciplina	DEALI	30	30	Microbiologia Geral	X	
	Termodinâmica	Disciplina	DEALI	45	15	Físico-Química	X	
						Fundamentos de Balanço de Massa e Energia		X
	Química de Alimentos	Disciplina	DEALI	30	30	Bioquímica Geral		X
6º	Análise de Alimentos	Disciplina	DEALI	30	30	Química de Alimentos, Química Analítica Experimental	X	
	Análise Sensorial de Alimentos	Disciplina	DEALI	45	15	Estatística Experimental		X
	Bioquímica de Alimentos	Disciplina	DEALI	30	30	Química de Alimentos		X
	Operações Unitárias I	Disciplina	DEALI	45	15	Mecânica dos Fluidos	X	
						Fundamentos de Balanço de Massa e Energia		X
	Princípios de Conservação de Alimentos	Disciplina	DEALI	30	30	Microbiologia de Alimentos	X	
	Toxicologia de Alimentos	Disciplina	DEALI	60	0	Microbiologia de Alimentos		X
7º	Transferência de Calor e Massa	Disciplina	DEALI	60	15	Cálculo III; Mecânica dos Fluidos, Termodinâmica	X	
	Ciência e Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos Amiláceos	Disciplina	DEALI	30	15	Matérias-Primas Agropecuárias	X	
	Higiene na Indústria de Alimentos	Disciplina	DEALI	30	15	Microbiologia de Alimentos	X	

	Instalações Industriais	Disciplina	DEALI	45	15	Operações Unitárias I, Eletrotécnica	X	
	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Disciplina	DEALI	60	0	Microbiologia de Alimentos	X	
						Estatística Básica		X
	Operações Unitárias II	Disciplina	DEALI	45	15	Transferência de Calor e Massa		X
						Termodinâmica	X	
	Tecnologia de Carnes e Derivados	Disciplina	DEALI	30	30	Princípios de Conservação de Alimentos	X	
	Tecnologia de Leite e Derivados	Disciplina	DEALI	30	30	Princípios de Conservação de Alimentos	X	
	Optativa*	Disciplina	DEALI	Vide Tabela 2	Vide Tabela 2	Vide Tabela 2		
8º	Embalagens de Alimentos	Disciplina	DEALI	45	15	Princípios de Conservação de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Materiais	X	
	Engenharia Bioquímica	Disciplina	DEALI	45	15	Microbiologia Geral, Modelagem de Sistemas Agroalimentares	X	
	Nutrição e Qualidade Nutricional dos Alimentos	Disciplina	DEALI	60	0	Análises de Alimentos	X	
	Operações Unitárias III	Disciplina	DEALI	45	15	Transferência de Calor e Massa		X
						Termodinâmica	X	

	Princípios de Economia	Disciplina	DCIAG	45	0	Metodologia da Pesquisa Redação Científica	X	
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Disciplina	DEALI	30	30	Princípios de Conservação de Alimentos	X	
	Optativa*	Disciplina	DEALI	Vide Tabela 2	Vide Tabela 2	Vide Tabela 2	X	
9º	Desenvolvimento de Novos Produtos	Disciplina	DEALI	30	30	Tecnologia de Leite e Derivados; Ciência e Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos Amiláceos	X	
	Princípios de Administração	Disciplina	DCIAG	45	0	Metodologia da Pesquisa e Redação Científica	X	
	Projetos Agroindustriais	Disciplina	DEALI	45	0	Instalações Industriais	X	
	Tratamento de Resíduos da Indústrias de Alimentos	Disciplina	DEALI	45	15	Microbiologia Geral	X	
	Trabalho de Conclusão de Curso	Trabalho Acadêmico	DEALI	30	0	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos, Engenharia Bioquímica, Embalagens de Alimentos	X	
	Optativa*	Disciplina	DEALI	Vide Tabela 2	Vide Tabela 2	Vide Tabela 2		
10º	Estágio Obrigatório**	Estágio	DEALI	0	200 horas	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	X	
	Formação em Extensão***	Atividades Extensionist	DEALI	Vide Quad	Vide Quad	Vide Quadro 3		

		as		ro 3	ro 3			
	Atividades complementar es****	Atividades complement ares	DEALI	Vide Quad ro 4	Vide Quad ro 4	Vide Quadro 4		

Tabela 1. Unidades Curriculares Obrigatórias do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos.

Informações: *Optativas no item 12.2, **Estágio curricular no item 11.4.2 e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no item 10.3, ***Formação em Extensão no item 10.2 e 11.4.3,**** Atividades complementares no item 10.1.

12.2 UNIDADES CURRICULARES OPTATIVAS

Para a integralização do curso, o aluno deverá cursar as unidades curriculares optativas disponíveis na grade curricular do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos da UFSJ de forma distribuída ao longo de sua formação. Dentro das opções de disciplinas optativas, o aluno, de acordo com a sua aptidão, poderá escolher quaisquer disciplinas, de modo a totalizar uma carga mínima de 130h. Para se iniciar as disciplinas optativas, o aluno deverá ter cursado os respectivos pré-requisitos e/ou correquisitos de cada unidade a ser cursada.

Outras disciplinas optativas poderão ser cursadas, desde que previamente aprovadas pelo colegiado do Curso. Tais disciplinas poderão, por exemplo, ser aquelas cursadas no âmbito do Programa ANDIFES de Mobilidade Acadêmica que permite que alunos de Instituições Federais de Ensino Superior (IF) possam cursá-las em outra IF.

Tabela 2 - Unidades Curriculares Optativas do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos.

Período de oferta	Unidade Curricular	Tipologia	Unidade Acadêmica responsável pela UC	Carga Horária (h)		Unidade Curricular	Pré-requisito	Correquisito
				Teórica	Prática			
A partir do 7º período	Alimentos Funcionais	Disciplina	DEALI	45	15	Química de Alimentos, Microbiologia de Alimentos	X	
A partir do 7º período	Armazenamento e Secagem de Grãos	Disciplina	DCIAG	30	15	Física II	X	
A partir do 7º período	Introdução à Tecnologia de Biocombustíveis	Disciplina	DEALI	30	15	Química Geral	X	
A partir do 7º período	Instrumentação e Controle	Disciplina	DEALI	45	15	Eletrotécnica, Modelagem de Sistemas Agroalimentares	X	
A partir do 7º período	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	Disciplina		30	0			
A partir do 7º período	Microscopia de Alimentos	Disciplina	DEALI	15	15	Matérias-Primas Agropecuárias	X	
A partir do 7º período	Produtos Lácteos Fermentados	Disciplina	DEALI	30	0	Microbiologia de Alimentos	X	
A partir do 7º período	Processo de Separação com Membranas	Disciplina	DEALI	30	0	Transferência de Calor e Massa	X	
A partir do 7º período	Sociologia e Extensão Rural	Disciplina	DCIAG	30	15	Metodologia da Pesquisa e Redação Científica	x	
A partir do 7º período	Tecnologia de Açúcar, Café e Cacau	Disciplina	DEALI	30	30	Princípios de Conservação de Alimentos	X	
A partir do 7º período	Tecnologia de Bebidas	Disciplina	DEALI	30	30	Microbiologia de Alimentos	X	

A partir do 7º período	Tecnologia de Massas e Panificação	Disciplina	DEALI	30	15	Ciência e Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos Amiláceos		X
A partir do 7º período	Tecnologia de Óleos e Gorduras	Disciplina	DEALI	30	30	Química de Alimentos	X	
A partir do 7º período	Tecnologia de Pescados, Mel e Ovos	Disciplina	DEALI	30	15	Princípios de Conservação de Alimentos	X	
A partir do 7º período	Tópicos em Internacionalização	Disciplina	DEALI	30	0			