

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

:: COORDENAÇÃO DE CURSO:



Geциane Toniazco Backes  
e-mail: gtoniazco@uricer.edu.br  
Erechim

Situação Legal: Reconhecido – P. 766/10  
Oferta de Vagas: Erechim

## *Objetivo do Curso*

Formar profissionais na área de engenharia, capazes de desempenhar, com propriedade, as atividades de engenharia, aplicadas à indústria de alimentos. Estas atividades tem por base o conhecimento tecnológico e de engenharia sobre um sólido conhecimento científico, formando um profissional capaz de assimilar as rápidas transformações que ocorrem no mundo e competência para idealizar, operar, controlar e desenvolver processos e produtos na área de alimentos.

## *Perfil Profissional*

O profissional de Engenharia de Alimentos deverá apresentar uma formação sólida e generalista dos

princípios e teorias da engenharia e tecnologia, priorizando a verticalização dos conteúdos. Com vistas ao mercado de trabalho deverá possuir conhecimentos específicos nas áreas de controle de qualidade e agronegócios, e capacidade para relacionar estas quatro áreas na rotina diária.

## *Campo de Atuação*

O egresso poderá atuar nas seguintes áreas: Produção; Controle de Qualidade; Planejamento e Projeto Industrial; Gerenciamento e Administração; Setor de Marketing e Vendas; Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos; Equipamentos; Fiscalização de Alimentos e Bebidas; Manutenção; Armazenagem; Consultoria.

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

GRADE CURRICULAR

2010/13

Situação Legal: Reconhecido Currículo Pleno: Turmas 2010 a 2013  
 Integralização: Mínimo – 5 anos / Máximo – 10 anos  
 Carga Horária: 3.600h (240 créditos) + 330h (Estágio Supervisionado) +  
 300h (Atividades Complementares)  
 Carga Horária: 4.230h Turno: Diurno

Semestre	Código	Disciplinas	C.H.		Créd.	Pré-Req.	
			T.	P.			
1º SEMESTRE	10-226	Matemática Básica para Engenharia	60		04		
	10-391	Química Geral Teórica	60		04		
	10-390	Química Geral Experimental	30		02		
	10-230	Física Básica	45		03		
	10-227	Estatística Geral	30	15	03		
	50-175	Introdução à Engenharia de Alimentos A	30		02		
	30-202	Geometria Descritiva e Desenho Técnico I-A	30		02		
	80-132	Português Instrumental	45		03		
	24-119	Biologia	30		02		
2º SEMESTRE	15-121	Cálculo Diferencial e Integral I	60		04	10-226	
	10-811	Geometria Analítica e Álgebra Linear	60		04	10-226	
	10-231	Física I – E	45		03	10-230	
	10-392	Química Orgânica I - E	30	15	03	10-390	
	39-105	Geometria Descritiva e Desenho Técnico II	30		02	30-202	
	72-378	Metodologia da Pesquisa	30		02		
	15-253	Química Analítica Qualitativa	30	30	04	10-390; 10-391	
	50-176	Fundamentos em Engenharia de Alimentos I	30		02		
3º SEMESTRE	15-131	Cálculo Diferencial e Integral II A	60		04	15-121	
	15-254	Química Analítica Quantitativa	30	30	04	10-390, 10-391	
	15-240	Química Orgânica II	45	15	04	10-392	
	15-212	Física II B	60		04	10-226	
	30-203	Introdução a Algoritmos e Programação Matemática	30	15	03		
	10-232	Físico-Química IA	30	15	03	10-391	
	50-177	Fundamentos em Engenharia de Alimentos II	30		02		
4º SEMESTRE	10-233	Físico-Química II	30	15	03	15-131	
	20-241	Microbiologia Básica	45	15	04	24-119	
	10-403	Cálculo Diferencial e Integral III – B	60		04	15-131	
	30-204	Mecânica e Resistência dos Materiais	60		04	-	
	15-213	Física III B	45	15	04	10-226	
	10-415	Cálculo Numérico Computacional	30	30	04	30-203	
	24-130	Ciência do Ambiente	45		03	-	
	30-205	Balanco Material e Energético - A	45		03	15-131	
5º SEMESTRE	30-206	Termodinâmica - A	45		03	10-233	
	30-210	Mecânica dos Fluidos - A	45	15	04	30-205	
	24-163	Bioquímica	45	15	04	10-392	
	50-178	Microbiologia de Alimentos	45	30	05	20-241	
	30-208	Planejamento de Experimentos	30	15	03	10-227	
	50-179	Nutrição	45		03		
	50-180	Matérias Primas Alimentícias A	45		03		
	30-209	Eletrotécnica - A	30	15	03	15-213	
6º SEMESTRE	50-103	Análise de Alimentos (Bromatologia)	30	45	05	15-254	
	30-211	Operações Unitárias I - A	45	15	04	30-210	
	50-181	Bioquímica de Alimentos A	30	45	05	24-163	
	50-111	Higiene, Legislação e Segurança do Trabalho	60		04		
	30-212	Transferência de Calor e Massa	60	30	06	30-205	
	60-367	Economia IA	45		03		
		Disciplina Eletiva	30		02		
7º SEMESTRE	30-213	Operações Unitárias II - A	45	15	04	30-206, 30-212	
	50-106	Processos Tecnológicos I	45	15	04	50-178, 50-181, 50-103	
	50-101	Análise de Alimentos (Sensorial)	30	15	03	10-227	
	30-214	Cinética Química e Reatores	45		03	30-205; 10-232	
			Disciplina Eletiva	30		02	
	30-215	Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente - A	30	15	03	24-130	
	60-368	Economia II - A	45		03	60-367	
	50-182	Processos Tecnológicos II - A	30	30	04	50-178, 50-181, 50-103	
	30-216	Laboratório para Engenharia de Alimentos I		45	03	30-211, 30-212	

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

8º SEMESTRE	30-217	Operações Unitárias III - A	45	15	04	30-206, 30-212
	50-185	Materiais e Embalagens - A	30	15	03	
	50-183	Processos Tecnológicos III - A	30	15	03	50-178, 50-181, 50-103
	50-184	Processos Tecnológicos IV - A	30	15	03	50-178, 50-181, 50-103
	50-121	Instalações Industriais e Instrumentais	45		03	30-213
	30-218	Modelagem e Simulação de Processos I	30	15	03	30-213, 10-415
	30-219	Engenharia Bioquímica	30	15	03	30-214
	30-220	Engenharia Econômica - A	45		03	
	50-186	Trabalho de Graduação I	30		02	2000h cursadas
9º SEMESTRE	30-207	Instrumentação e Controle de Processos	45	15	04	30-218
	72-352	Psicologia das Relações Humanas	60		04	
	39-159	Planejamento e Projeto de Indústrias de Alimentos	45	15	04	50-121, 30-211, 30-213, 30-217
	60-369	Gestão Agroindustrial	45		03	60-367
		Disciplina Eletiva	30		02	
	50-187	Trabalho de Graduação II		30	02	50-186
	30-222	Laboratório para Engenharia de Alimentos II		60	04	30-217
		Disciplina Eletiva	30		02	
10º SEMESTRE	50-114	Estágio Supervisionado		330	22	2500h cursadas
DISCIPLINAS ELETIVAS	50-193	Aditivos e Coadjuvantes na Indústria de Alimentos	15	15	02	50-106, 50-182, 50-183, 50-184
	60-370	Administração de Recursos Materiais no Agronegócio	15	15	02	60-367
	50-192	Alimentos de Origem Animal Fermentados e Maturados	15	15	02	50-181, 50-178, 50-182
	50-194	Análise Instrumental para Engenharia de Alimentos	15	15	02	15-254
	30-223	Ciência e Tecnologia de Polímeros	15	15	02	15-240
	30-224	Conservação de Alimentos pelo Frio	15	15	02	30-205
	30-225	Controle Estatístico de Processos	15	15	02	10-227, 30-208
	50-196	Engenharia Genética Aplicada a Alimentos	15	15	02	20-241, 50-180
	30-226	Estimação de Parâmetros e Planejamento de Experimentos II	15	15	02	10-415, 30-208
	60-373	Estratégia Tecnológica no Agronegócio	30		02	60-367
	60-375	Gestão de Custos no Agronegócio	30		02	60-367
	60-371	Gestão de Qualidade no Agronegócio I	30		02	60-367
	60-372	Gestão de Qualidade no Agronegócio II	30		02	60-367
	60-376	Gestão e Empreendedorismo no Agronegócio	30		02	60-367
	60-374	Inteligência Competitiva no Agronegócio	30		02	60-367
	50-190	Microbiologia Industrial	15	15	02	20-241
	30-227	Modelagem e Simulação de Processos II	15	15	02	30-218
	30-228	Modelagem Termodinâmica	15	15	02	10-415, 30-206
	30-229	Otimização de Processos	15	15	02	10-415
	30-230	Processos Avançados para Tratamento de Resíduos	30		02	30-215
	30-231	Processos de Separação com Membranas	15	15	02	30-211
	50-191	Propriedades Físicas e Químicas de Alimentos	15	15	02	30-206, 30-210
	73-400	Realidade Brasileira	60		04	
	50-188	Tecnologia de Processos Enzimáticos A	15	15	02	30-219
	50-189	Tecnologia de Processos Fermentativos	15	15	02	30-219
	30-232	Tecnologia Supercrítica	15	15	02	30-206
	10-416	Tópicos Avançados em Cálculo Numérico	30		02	10-415
	30-233	Tópicos Avançados em Controle de Processos	15	15	02	30-218
	60-377	Tópicos Especiais em Agronegócios	30		02	60-367
	30-234	Tópicos Especiais em Catálise	30		02	10-391
	30-235	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos	30		02	50-183, 50-184
	50-195	Toxicologia de Alimentos A	30		02	50-103
	50-279	Tópicos Especiais em Conservação de Alimentos	30		02	
80-174	LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais	30		02		
50-174	Controle de Qualidade em Alimentos	30		02		

Inclusão de disciplina eletiva conforme Resolução nº 093/CAEn/2012.

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

GRADE CURRICULAR

2014/15

Situação Legal: Reconhecido Currículo Pleno: Turmas 2014 e 2015  
 Integralização: Mínimo – 5 anos / Máximo – 10 anos  
 Carga Horária: 3.600h de disciplinas (240 créditos) + 330h (Estágio)  
 Supervisionado + 300h (Atividades Complementares)  
 Carga Horária: 4.230h Turno: Diurno

Semestre	Código	Disciplinas	C.H		Créd.	Pré-Req.
			T.	P.		
1º SEMESTRE	10-226	Matemática Básica para Engenharia	60		04	
	10-391	Química Geral Teórica	60		04	
	10-390	Química Geral Experimental	30		02	
	10-230	Física Básica	45		03	
	50-175	Introdução à Engenharia de Alimentos A	30		02	
	30-202	Geometria Descritiva e Desenho Técnico I - A	30		02	
	80-132	Português Instrumental	45		03	
	72-378	Metodologia da Pesquisa	30		02	
2º SEMESTRE	15-121	Cálculo Diferencial e Integral I	60		04	10-226
	10-811	Geometria Analítica e Álgebra Linear	60		04	10-226
	10-231	Física I - E	45		03	10-230
	10-392	Química Orgânica I - E	30	15	03	10-390
	39-105	Geometria Descritiva e Desenho Técnico II	30		02	30-202
	15-253	Química Analítica Qualitativa	30	30	04	10-391, 10-390
	50-176	Fundamentos Em Engenharia de Alimentos I	30		02	
10-227	Estatística Geral	30	15	03		
3º SEMESTRE	15-131	Cálculo Diferencial e Integral II-A	60		04	15-121
	15-254	Química Analítica Quantitativa	30	30	04	10-391, 10-390
	15-240	Química Orgânica II	45	15	04	10-392
	15-212	Física II-B	60		04	10-226
	30-203	Introdução à Algoritmos e Programação Matemática	30	15	03	
	10-232	Físico-Química I - A	30	15	03	10-391
	50-177	Fundamentos em Engenharia de Alimentos II	30		02	
24-119	Biologia	30		02		
4º SEMESTRE	10-233	Físico-Química II	30	15	03	15-131
	20-241	Microbiologia Básica	45	15	04	24-119
	10-403	Cálculo Diferencial e Integral III - B	60		04	15-131
	30-204	Mecânica e Resistência dos Materiais	60		04	
	15-213	Física III-B	45	15	04	10-226
	10-415	Cálculo Numérico Computacional	30	30	04	30-203
	24-130	Ciência do Ambiente	45		03	
30-205	Balanço de Material e Energético - A	45		03	15-131	
5º SEMESTRE	30-206	Termodinâmica - A	45		03	10-233
	30-210	Mecânica dos Fluidos - A	45	15	04	30-205
	24-163	Bioquímica	45	15	04	10-392
	50-178	Microbiologia de Alimentos	45	30	05	20-241
	30-208	Planejamento de Experimentos	30	15	03	10-227
	50-179	Nutrição	45		03	
	50-180	Matérias Primas Alimentícias - A	45		03	
	30-209	Eletrotécnica - A	30	15	03	15-213
6º SEMESTRE	50-103	Análise de Alimentos (Bromatologia)	30	45	05	15-254
	30-211	Operações Unitárias I - A	45	15	04	30-210
	50-181	Bioquímica de Alimentos - A	30	45	05	24-163
	50-111	Higiene, Legislação e Segurança do Trabalho	60		04	
	30-212	Transferência de Calor e Massa	60	30	06	30-205
	60-367	Economia I A	45		03	
	50-174	Controle de Qualidade em Alimentos	30		02	

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

7º SEMESTRE	30-213	Operações Unitárias II - A	45	15	04	30-212, 30-206
	50-106	Processos Tecnológicos I	45	15	04	50-103, 50-181, 50-178
	50-101	Análise de Alimentos (Sensorial)	30	15	03	10-227
	30-214	Cinética Química e Reatores	45		03	10-232, 30-205
		Eletiva	30		02	
	30-215	Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente - A	30	15	03	24-130
	60-368	Economia II A	45		3	60-367
	50-182	Processos Tecnológicos II - A	30	30	04	50-103, 50-181, 50-178
30-216	Laboratório para Engenharia de Alimentos I		45	03	30-212, 30-211	
8º SEMESTRE	30-217	Operações Unitárias III - A	45	15	04	30-212, 30-206
	50-185	Materiais e Embalagens - A	30	15	03	
	50-183	Processos Tecnológicos III - A	30	15	03	50-103, 50-181, 50-178
	50-184	Processos Tecnológicos IV - A	30	15	03	50-103, 50-181, 50-178
	50-121	Instalações Industriais e Instrumentais	45		03	30-213
	30-218	Modelagem e Simulação de Processos I	30	15	03	10-415, 30-213
	30-219	Engenharia Bioquímica	30	15	03	30-214
	30-220	Engenharia Econômica - A	45		03	
50-186	Trabalho de Graduação I	30		02	2.000h	
9º SEMESTRE	30-207	Instrumentalização e Controle de Processos	45	15	04	30-218
	72-352	Psicologia das Relações Humanas	60		04	
	39-159	Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos	45	15	04	30-217, 30-213, 30-211, 50-121
	60-369	Gestão Agroindustrial	45		03	60-367
		Eletiva	30		02	
	50-187	Trabalho de Graduação II		30	02	50-186
	30-222	Laboratório para Engenharia de Alimentos II		60	04	30-217
	Eletiva	30		02		
10º SEMESTRE	50-114	Estágio Supervisionado		330	22	2.500h
DISCIPLINAS ELETIVAS	50-194	Análise Instrumental para Engenharia de Alimentos	15	15	02	15-254
	30-225	Controle Estatístico de Processos	15	15	02	10-227, 30-208
	60-373	Estratégia Tecnológica no Agronegócio	30		02	60-367
	60-375	Gestão de Custos no Agronegócio	30		02	60-367
	60-371	Gestão da Qualidade no Agronegócio I	30		02	60-367
	60-376	Gestão e Empreendedorismo no Agronegócio	30		02	60-367
	30-229	Otimização de Processos	15	15	02	10-415
	30-230	Processos Avançados para Tratamento de Resíduos	30		02	30-215
	73-400	Realidade Brasileira	60		04	
	30-233	Tópicos Avançados em Controle de Processos	15	15	02	30-218
	60-377	Tópicos Especiais em Agronegócio	30		02	60-367
	30-235	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos	30		02	50-184, 50-183
	10-976	Tópicos Especiais IV	60		04	
	50-195	Toxicologia de Alimentos - A	30		02	50-103
	80-173	Libras - Língua Brasileira de Sinais	30		02	

LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais (Resolução nº 1335/CUN/2009), disciplina incluída no currículo a partir do ingresso 2010. Adequação das disciplinas eletivas, conforme Resolução N.º. 1937/CUN/2014.

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

GRADE CURRICULAR

2016

Situação Legal: Reconhecido Currículo Pleno: Turma 2016  
 Integralização: Mínimo – 5 anos / Máximo – 10 anos  
 Carga Horária: 3.315h de disciplinas (221 créditos) + 330h (Estágio Supervisionado + 240h (Atividades Complementares) +90h (Disciplinas Eletivas)  
 Carga Horária: 3.975h Turno: Noturno/Diurno

Semestre	Cód.	Disciplinas	C.H.		Cred.	Pré-Req.
			T	P		
1º SEMESTRE	15-104	Fundamentos de Matemática A	60		04	
	10-390	Química Geral Experimental		30	02	
	10-391	Química Geral Teórica	60		04	
	38-105	Desenho Técnico I	30	30	04	
	10-207	Física Geral A	60		04	
	15-114	Geometria Analítica E	60		04	
	15-175	Introdução à Engenharia de Alimentos A	30		02	
2º SEMESTRE	15-161	Estatística I	60		04	
	15-121	Cálculo Diferencial e Integral I	60		04	15-104
	10-336	Química Orgânica I-Q	60		04	10-391
	15-115	Geometria Descritiva	60		04	38-105
	30-015	Desenho Aplicado com CAD	30	30	04	38-105
15-212	Física II-B	60		04	15-104	
3º SEMESTRE	15-122	Cálculo Diferencial e Integral II	60		04	15-121
	10-209	Física Geral C	60		04	15-212
	10-338	Química Orgânica II-Q	60		04	10-336
	10-383	Química Analítica Clássica I	30		02	10-391
	10-384	Química Analítica Clássica I-E		30	02	10-391
	30-203	Introdução à Algoritmos e Programação Matemática	30	15	03	
	10-219	Físico-Química I	60		04	10-391
24-119	Biologia	30		02		
4º SEMESTRE	10-220	Físico-Química II	60		04	10-219
	39-113	Mecânica dos Flúidos	45	15	04	15-212 15-122
	15-125	Cálculo Diferencial e Integral V	60		04	15-122
	20-241	Microbiologia Básica	45	15	04	24-119
	30-195	Eletrotécnica B	30		02	10-209
	10-385	Química Analítica Clássica II	30		02	10-383
	10-386	Química Analítica Clássica II E		30	02	10-384
30-205	Balanço de Material e Energética A	45		03	15-122	
5º SEMESTRE	30-463	Termodinâmica Aplicada A-I	60		04	15-212, 15-125
	10-415	Cálculo Numérico Computacional	45	15	04	15-121
	24-163	Bioquímica	45	15	04	10-336
	50-318	Microbiologia de Alimentos A	30	30	04	20-241
	30-468	Operações Unitárias A-I	60		04	10-220, 39-113
	30-060	Transferência de Calor e Massa I	45	15	04	30-205, 39-113, 10-220
6º SEMESTRE	50-103	Análise de Alimentos (Bromatologia)	30	45	05	10-386
	30-464	Transferência de Calor e Massa II-A	30		02	30-060
	30-204	Mecânica e Resistência dos Materiais	60		04	
	50-317	Bioquímica de Alimentos – B	30	30	04	24-163
	50-111	Higiene, Legislação e Segurança do Trabalho	60		04	
	60-726	Economia e Comercialização Agroindustrial	45		03	
	30-208	Planejamento de Experimentos	30	15	03	15-161

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

7º SEMESTRE	30-213	Operações Unitárias II-A	60		04	30-060, 30-205
	50-106	Processos Tecnológicos I	45	15	04	50-103, 50-317, 50-318
	50-101	Análise de Alimentos (Sensorial)	30	15	03	15-161
	30-214	Cinética Química e Reatores	45		03	10-219, 30-205
	72-378	Metodologia da Pesquisa	30		02	
	50-319	Materiais e Embalagens B	30		02	
	50-182	Processos Tecnológicos II-A	30	30	04	50-103, 50-317, 50-318
30-216	Laboratório para Engenharia de Alimentos I		45	03	30-468	
8º SEMESTRE	30-217	Operações Unitárias III-A	60		04	30-205, 30-464
	50-183	Processos Tecnológicos III-A	30	15	03	50-103, 50-317, 50-318
	50-184	Processos Tecnológicos IV-A	30	15	03	50-103, 50-317, 50-318
	50-121	Instalações Industriais e Instrumentais	45		03	
	30-215	Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente – A	30	15	03	
	30-218	Modelagem e Simulação de Processos I	30	15	03	10-415, 30-213
	30-219	Engenharia Bioquímica	30	15	03	30-214
30-054	Engenharia Econômica e Administração	30		02		
50-186	Trabalho de Graduação I	30		02	2.000h	
9º SEMESTRE	30-207	Instrumentação e Controle de Processos	45	15	04	30-218
	72-352	Psicologia das Relações Humanas	60		04	
	39-159	Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos	45	15	04	30-217, 30-213, 30-468
	60-369	Gestão Agroindustrial	45		03	
		Eletiva	30		02	
	50-187	Trabalho de Graduação II		30	02	50-186
	30-222	Laboratório para Engenharia de Alimentos II		60	04	30-217
50-174	Controle de Qualidade em Alimentos	30		02	50-318	
	Eletiva	30		02		
10º SEMESTRE	50-114	Estágio Supervisionado		330	22	2.500h
		Eletiva	30		02	
Disciplinas Eletivas	30-225	Controle Estatístico de Processos	15	15	02	15-161
	60-373	Estratégia Tecnológica no Agronegócio	30		02	
	60-375	Gestão de Custos no Agronegócio	30		02	
	60-371	Gestão da Qualidade no Agronegócio I	30		02	
	60-376	Gestão e Empreendedorismo no Agronegócio	30		02	
	80-293	Língua Portuguesa I C	30		02	
	50-180	Matérias-Primas Alimentícias A	45		03	
	50-179	Nutrição	45		03	
	30-229	Otimização de Processos	15	15	02	30-218
	30-230	Processos Avançados para Tratamento de Resíduos	30		02	30-215
	10-387	Química Analítica Instrumental A	30	30	04	10-386
	73-400	Realidade Brasileira	60		04	
	60-377	Tópicos Especiais em Agronegócio	30		02	
	30-235	Tópicos Especiais em Engenharia de Alimentos	30		02	
	10-976	Tópicos Especiais IV	60		04	
	50-195	Toxicologia de Alimentos – A	30		02	
80-174	LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	30		02		