MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA - DIAMANTINA
CURSO DE GRADUAÇÃO - ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ESTRUTURA CURRICULAR - 2012/1 semestre

(Aprovada pela Resolução CONSEPE nº 24, de 06/12/2011).

1º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
CTD112	Álgebra Linear	O	Pres	5	0	75	--	CTT112; CTJ002; CTD116
CTD150	Biologia Celular	O	Pres/Lab	3	1	60	--	BIO010; CTT150; CTJ011
CTD110	Funções de Uma Variável	O	Pres	5	0	75	--	CTJ001; CTT110; CTD115
CTD166	Fundamentos e Técnicas de Trabalho Intelectual Científico e Tecnológico	O	Pres	4	0	60	--	BHU135; CTT166; CTJ166; BHU133; TUR054; CTD173
CTD170	Introdução às Engenharias	O	Pres	4	0	60	--	CTJ004; CTT170; CTD172
TOTAL				**21**	**1**	**330**	**-**	

2º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
CTD120	Fenômenos Mecânicos	O	Pres/Lab	4	1	75	--	CTJ006; CTT120; QUI003; CTD123
CTD111	Funções de Várias Variáveis	O	Pres	5	0	75	CTD110	CTT111; CTJ005; CTD117
CTD162	Leitura e Produção de Textos	O	Pres	4	0	60	--	BHU130; CTT162; BHU116; CTJ162; TUR001
CTD140	Linguagens de Programação	O	Pres	5	0	75	--	CTJ008; COM001; CTT140; CTD143
EAL101	Princípios de Engenharia de Alimentos	O	Pres	2	0	30		CTD342; EAL107; EAL134
CTD130	Química Tecnológica I	O	Pres/Lab	4	1	75	--	CTT130; CTJ003; QUI032+ QUI033;

								CTD135
TOTAL				**24**	**2**	**390**		

3º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
CTD141	Algoritmos e Programação	O	Pres	5	0	75	--	CTJ013; CTT141; CTD144
CTD132	Bioquímica	O	Pres/Lab	3	1	60	--	CTT132; CTJ012; DCB008
CTD114	Equações Diferenciais e Integrais	O	Pres	4	0	60	--	CTT114; CTJ009; CTD118
CTD122	Fenômenos Térmicos e Ópticos	O	Pres/Lab	3	1	60	--	CTJ010; CTT122; CTD124
CTD131	Química Tecnológica II	O	Pres/Lab	4	1	75	--	QUI008; CTT131; CTJ007: CTD239
CTD16-	Comunicação, Linguagens, Informação e Humanidades II	O	Pres	4	0	60	--	----------
TOTAL				**23**	**3**	**390**	**-**	

4º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
CTD142	Desenho e Projeto para Computador	O	Pres	4	0	60	--	CTJ018; CTT142; CTD145
CTD121	Fenômenos Eletromagnéticos	O	Pres/Lab	3	1	60	--	CTJ015; CTT121; CTD125
CTD133	Físico-Química	O	Pres	4	0	60	--	CTT133; CTJ016; QUI007
CTD134	Mecânica dos Fluidos	O	Pres	4	0	60	--	CTJ017; CTT134
CTD151	Microbiologia	O	Pres/Lab	3	1	60	CTD150	CTJ019; CTT151; DCB063
CTD113	Probabilidade e Estatística	O	Pres	4	0	60	--	CTT113; CTJ014; MAT004
EAL201	Química de Alimentos	O	Pres/Lab	2	1	45	--	CTD338; EAL110
TOTAL				**24**	**3**	**405**		

5º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
EAL203	Bioquímica de Alimentos	O	Pres/Lab	2	2	60	CTD132	CTD314; EAL112

CTD211	Ciência e Tecnologia dos Materiais	O	Pres	4	0	60	--	CTT211; CTJ202
CTD171	Gestão para a Sustentabilidade	O	Pres	4	0	60	--	CTJ020; CTT171; CTD174
EAL301	Matérias Primas Alimentares	O	Pres/Lab	2	2	60	--	EAL210; CTD336; EAL108
CTD328	Mecânica dos Sólidos	O	Pres	4	0	60	--	CTT219; CTJ344; ENG105
EAL202	Microbiologia de Alimentos	O	Pres/Lab	2	2	60	CTD151	CTD316; EAL109
CTD340	Transferência de Calor e Massa	O	Pres	4	0	60	--	CTT316; CTJ320; ENG108
TOTAL				**22**	**6**	**420**	-	

6º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
EAL205	Análise de Alimentos	O	Pres/Lab	2	2	60	--	CTD315; EAL111
CTD309	Eletrotécnica	O	Pres	3	1	60	--	CTJ314; CTT314
CTD324	Engenharia Econômica	O	Pres	4	0	60	--	CTT330; CTJ381; EAL118
EAL204	Princípios e Conservação dos Alimentos	O	Pres/Lab	2	2	60	--	EAL211; CTD319; EAL119
CTD339	Resistência dos Materiais	O	Pres	4	0	60	--	EME110
CTD209	Termodinâmica	O	Pres	4	0	60	--	CTT209; CTJ227; ENG107
TOTAL				**19**	**5**	**360**		

7º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
EAL102	Biotecnologia de Alimentos	O	Pres/Lab	2	2	60	--	CTD332; EAL116
EAL206	Fundamentos de Nutrição	O	Pres	3	0	45	--	----------
EAL207	Higiene e Legislação de Alimentos	O	Pres	2	0	30	EAL202	EAL117
EAL103	Materiais e Embalagens para Alimentos	O	Pres	2	0	30	--	----------
ENG101	Operações Unitárias I	O	Pres	4	0	60	--	----------
EAL303	Tecnologia das Fermentações	O	Pres/Lab	2	2	60	CTD151	EAL425
EAL302	Tecnologia de Leite e Derivados	O	Pres/Lab	2	2	60	--	CTD318; EAL120
TOTAL				**17**	**6**	**34**	-	

			5			

8º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
EAL104	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	O	Pres	4	0	60	--	EAL128
ENG102	Operações Unitárias II	O	Pres	4	0	60	--	----------
CTD320	Planejamento Industrial	O	Pres	4	0	60	--	CTT326; CTJ355
EAL304	Tecnologia de Carnes e Derivados	O	Pres/Lab	2	2	60	--	CTD317; EAL124
EAL208	Tecnologia de Cereais	O	Pres/Lab	2	2	60	--	EAL125
EAL305	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	O	Pres/Lab	2	2	60	--	CTD236; EAL126
TOTAL				**18**	**6**	**360**	**-**	

9º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
EAL209	Análise Sensorial	O	Pres	2	2	60	CTD113	EAL121
ENG201	Engenharia Bioquímica	O	Pres/Lab	2	2	60	EAL303	CTD335;EAL127
ENG301	Ética e Legislação Profissional	O	Pres	2	0	30	--	----------
ENG202	Instrumentação e Controle de Processos	O	Pres/Lab	3	1	60	--	ENG109
ENG104	Laboratório de Engenharia I	O	Lab	0	4	60	ENG101	----------
EAL105	Planejamento e Projeto de Indústrias de Alimentos I	O	Pres	2	0	30	CTD320	EAL123
TOTAL				**11**	**9**	**300**	**-**	

10º PERÍODO								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
EAL501	Estágio Curricular Supervisionado	O		--		240	--	----------

EAL106	Planejamento e Projeto de Indústrias de Alimentos II	O	Pres/Dist	1	3	60	EAL105	EAL130 + EAL133
TOTAL						**300**	**-**	

CÓDIGO	**ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**CH**	**PRÉ-REQ.**
EAL502	Atividades Complementares	O	-	120	--
--	Eletivas	EL	-	120	--
TOTAL				**240**	**-**

Legenda:

O	Disciplinas Obrigatórias
EAL	Disciplinas da Engenharia de Alimentos
Pres	Aula Teórica Presencial
OL	Opção Limitada
CLIH	Eixo Comunicação, Linguagens, Informação e Humanidades
ENG	Disciplinas comum as Engenharias
EL	Disciplinas Eletivas
Lab	Aula Prática em Laboratório
ENQ	Disciplinas da Engenharia Química

Tabela 3: Disciplinas de Comunicação, Linguagens, Informação e Humanidades_ Eixo CLIH

EIXO - CLIH								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
CTD160	Inglês Instrumental	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	BHU122; CTT160; BHU128; CTJ160
CTD161	Filosofia da Linguagem e Tecnologia	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	----------
CTD163	Questões de História e Filosofia da Ciência	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	CTJ163
CTD164	Mundo Contemporâneo: Filosofia e Economia	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	CTT164; CTJ164; BHU131
CTD165	Questões de Sociologia e Antropologia da Ciência	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	BHU187; CTJ165; CTT165
CTD167	Ser Humano como Indivíduo e em Grupos	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	CTT167; BHU109; CTJ167
CTD168	Relações Internacionais e Globalização	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	BHU117; CTT168; CTJ168
CTD169	Noções Gerais de Direito	OL	Pres/Dist	4	0	60	--	CTJ169; CTT169
EDF045	Língua Brasileira de Sinais	OL	Pres/Dist	3	0	45	--	LIBR001

Tabela 4: Disciplinas Eletivas:

DISCIPLINAS ELETIVAS								
CÓDIGO	**DISCIPLINA/ATIVIDADE**	**SIT.**	**TIPO**	**T**	**P**	**CH**	**PRÉ-REQ.**	**EQUIVALÊNCIA**
CTD204	Cálculo Numérico	EL	Pres	4	0	60	--	CTT204; CTJ201
CTD205	Geometria Analítica	EL	Pres	4	0	60	--	CTJ213; CTT205
CTD208	Pesquisa Operacional	EL	Pres	4	0	60	--	CTJ352; CTT333
CTD210	Fenômenos de Transporte	EL	Pres	4	0	60	--	CTT210; CTJ210
CTD213	Introdução a Administração	EL	Pres	4	0	60	--	----------
CTD214	Empreendedorismo	EL	Pres	4	0	60	--	CTT214; CTJ207
CTD215	Projetos Arquitetônicos e Paisagismo	EL	Pres	4	0	60	--	CTT313
CTD216	Ecologia e Meio Ambiente	EL	Pres	4	0	60	--	CTT215; CTT216; CTJ205
CTD217	Planejamento Ambiental	EL	Pres	4	0	60	--	CTT217
CTD222	Estatística Experimental	EL	Pres	4	0	60	--	----------

CTD224	Matemática Financeira	EL	Pres	4	0	60	--	CTT302; CTJ340
CTD229	Química Analítica Qualitativa	EL	Pres	3	1	60	--	QUI004; ENQ112
CTD230	Química Analítica Quantitativa	EL	Pres	4	0	60	--	QUI012; ENQ113
CTD232	Química Tecnológica III	EL	Pres	4	0	60	--	CTD355
CTD329	Amostragem Industrial	EL	Pres	4	0	60	--	----------
CTD330	Controle Estatístico da Qualidade	EL	Pres	4	0	60	--	----------
EAL401	Toxicologia de Alimentos	EL	Pres	2	0	30	--	EAL431
EAL402	Aditivos Alimentares	EL	Pres	2	0	30	--	----------
EAL403	Tecnologia de Panificação	EL	Pres/Lab	2	1	45	--	----------
EAL404	Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais	EL	Pres/Lab	3	1	60	--	----------
EAL405	Tecnologia do Pescado	EL	Pres/Lab	2	1	45	--	----------
EAL406	Tecnologia de Bebidas	EL	Pres/Lab	2	1	45	--	----------
EAL407	Tratamentos de Resíduos Agroindustriais	EL	Pres	3	0	45	--	----------
EAL408	Tecnologia da Cana-de-Açúcar e Derivados	EL	Pres/Lab	2	1	45	--	----------
EAL409	Refrigeração e Cadeia do Frio na Indústria de Alimentos	EL	Pres	3	0	45	--	----------
EAL410	Irradiação de Alimentos	EL	Pres	3	0	45	--	----------
EAL411	Desidratação e Secagem de Alimentos	EL	Pres	3	0	45	--	----------
EAL412	Alimentos Funcionais	EL	Pres	3	0	45	--	----------
EAL413	Tecnologia de Ovos e Mel	EL	Pres	2	1	45	--	----------
EAL414	Tecnologia de Queijos	EL	Pres	2	1	45	--	EAL429
EAL415	Nanotecnologia na Indústria de Alimentos	EL	Pres	2	0	30	--	----------
EAL416	Desenvolvimento de Novos Produtos	EL	Pres	2	0	30	--	EAL419
EAL417	Novas Tecnologias Aplicadas na Indústria de Alimentos	EL	Pres	1	1	30	--	EAL129
ENQ203	Modelagem e Simulação de Processos Químicos	EL	Pres/Lab	2	2	60	--	----------
ENG401	Química Analítica Instrumental	EL	Pres.	3	1	60	--	----------
ZOO153	Queijos Artesanais	EL	Pres	2	2	60	–	----------

Tabela 5- Resumo de Carga Horária

Período	Carga Horária			
	Disciplinas		Atividades	Total
	Semanal	Subtotal		
1º	22	330	0	330
2º	26	390	0	390
3º	26	390	0	390
4º	27	405	0	405
5º	28	420	0	420
6º	24	360	0	360
7º	23	345	0	345
8º	24	360	0	360
9º	20	300	0	300
10º	4	60	0	60
Eletivas	--	--	120	120
Atividades Complementares	--	--	120	120
Estágio Curricular	--	--	240	240
Total				**3840**
Tempo de Integralização	Mínimo – 5 anos (incluído o período de 3 anos cursado no BC&T)			
	Máximo – 7,5 anos			

Franciele Maria Pelissari
Coordenadora do Curso Engenharia de Alimentos

Atualizada em 08/07/2026