

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO - CAMPUS RIO VERDE**

**BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS (DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS) - Turmas que ingressaram a partir de 2018**

PERÍODO	CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA (horas)			Total de aulas (50min)	CRÉDITOS	REQUISITOS	
			Teórica	Prática	Total			Pré	Co
1º	Grad.CDI.03	Cálculo Diferencial e Integral I	75	0	75	90	5	-	-
	Grad.BC.02	Biologia Celular	45	15	60	72	4	-	-
	Grad.FMB.01	Física - Mecânica Básica	30	15	45	54	3	-	-
	Grad.GAAL.01	Geometria Analítica e Álgebra Linear	60	0	60	72	4	-	-
	Grad.QGA.01	Química Geral e Analítica	45	15	60	72	4	-	-
	Grad.IEA.01	Introdução à Engenharia de Alimentos	30	0	30	36	2	-	-
	Grad.MC.02	Metodologia Científica	30	15	45	54	3	-	-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 1º PERÍODO</b>					<b>375</b>	<b>450</b>	<b>25</b>		
2º	Grad.CDI.04	Cálculo Diferencial e Integral II	60	0	60	72	4	Grad.CDI.03	-
	Grad.FOTB.01	Física – Ondas e Termodinâmica Básica	30	15	45	54	3	Grad.FMB.01	-
	Grad.QO.02	Química Orgânica	45	15	60	72	4	-	-
	Grad.QA.02	Química Analítica	30	30	60	72	4	Grad.QGA.01	-
	Grad.EB.02	Estatística Básica	60	0	60	72	4	-	-
	Grad.DT.02	Desenho Técnico	15	45	60	72	4	-	-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 2º PERÍODO</b>					<b>345</b>	<b>414</b>	<b>23</b>		
3º	Grad.SEDO.02	Séries e Equações e Diferenciais Ordinárias	60	0	60	72	4	Grad.CDI.03	-
	Grad.FEE.01	Física - Eletricidade e Eletromagnetismo	30	15	45	54	3	Grad.FMB.01	-
	Grad.FQ.01	Físico-Química I	60	0	60	72	4	Grad.QGA.01	-
	Grad.EE.02	Estatística Experimental	45	15	60	72	4	Grad.EB.02	-
	Grad.BB.03	Bioquímica Básica	60	15	75	90	5	-	-
	Grad.IOE.01	Introdução às Operações para Engenharia	45	0	45	54	3	-	-
	Grad.AI.01	Administração Industrial	30	0	30	36	2	-	-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 3º PERÍODO</b>					<b>375</b>	<b>450</b>	<b>25</b>		
4º	Grad.CN.01	Cálculo Numérico	60	0	60	72	4	-	-
	Grad.BA.01	Bioquímica de Alimentos	30	30	60	72	4	Grad.BB.03	-
	Grad.Microbiol.01	Microbiologia	30	15	45	54	3	-	-
	Grad.FQ.02	Físico-Química II	45	0	45	54	3	Grad.FQ.01	-
	Grad.QA.03	Química de Alimentos	45	15	60	72	4	-	-
	Grad.FT.01	Fenômenos de Transporte I	75	0	75	90	5	Grad.SEDO.02	-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 4º PERÍODO</b>					<b>345</b>	<b>414</b>	<b>25</b>		
5º	Grad.MA.03	Microbiologia de Alimentos	45	15	60	72	4	Grad.Microbiol.01	-
	Grad.Termodinam.01	Termodinâmica	75	0	75	90	5	Grad.FOTB.01	-
	Grad.FT.02	Fenômenos de Transporte II	75	0	75	90	5	Grad.FT.01	-

	Grad.AA.02	Análise de Alimentos	15	45	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.QA.02	-
	Grad.NB.01	Nutrição Básica	30	0	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	-	-
	Grad.MS.01	Mecânica dos Sólidos	45	0	<b>45</b>	<b>54</b>	<b>3</b>	-	-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 5º PERÍODO</b>					<b>345</b>	<b>414</b>	<b>23</b>		
6º	Grad.FT.03	Fenômenos de Transporte III	60	0	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.FT.02	-
	Grad.HIL.01	Higiene Industrial e Legislação	30	0	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	-	-
	Grad.II.01	Instalações Industriais	60	0	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.DT.02	-
	Grad.RM.01	Resistência dos Materiais	45	15	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.MS.01	-
	Grad.AS.02	Análise Sensorial	45	15	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.EE.02	-
	Grad.MC.03	Métodos Computacionais I	30	30	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	-	-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 6º PERÍODO</b>					<b>330</b>	<b>396</b>	<b>22</b>		
7º	Grad.RIA.01	Refrigeração na Indústria de Alimentos	60	0	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.FT.02	-
	Grad.TCPD.01	Tecnologia de Carnes, Pescados e Derivados	45	30	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	Grad.BA.01	-
	Grad.TCAD.01	Tecnologia de Cereais, Amidos e Derivados	45	30	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	Grad.BA.01	-
	Grad.OU.01	Operações Unitárias I	75	0	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	Grad.FT.02; Grad.Termodinam.01	-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 7º PERÍODO</b>					<b>285</b>	<b>342</b>	<b>19</b>		
8º	Grad.Bioeng.01	Bioengenharia	30	30	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.MA.03	-
	Grad.TLD.01	Tecnologia de Leite e Derivados	45	30	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	Grad.BA.01	-
	Grad.TFH.01	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	45	30	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	Grad.BA.01	-
	Grad.OU.02	Operações Unitárias II	75	0	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	Grad.Termodinam.01, Grad.FT.02	-
	Grad.ASC.01	Automação, Simulação e Controle	60	15	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>		-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 8º PERÍODO</b>					<b>360</b>	<b>432</b>	<b>24</b>		
9º	Grad.AEA.01	Acondicionamento e Embalagem de Alimentos	45	15	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	-	-
	Grad.TRI.01	Tratamento de Rejeitos Industriais	45	15	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	-	-
	Grad.TOGS.01	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Subprodutos	45	30	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	Grad.BA.01	-
	Grad.CGQ.01	Controle e Gestão da Qualidade	45	0	<b>45</b>	<b>54</b>	<b>3</b>	-	-
	Grad.DNP.01	Desenvolvimento de Novos Produtos	0	45	<b>45</b>	<b>54</b>	<b>3</b>	-	-
	Grad.PI.01	Projetos Industriais	30	30	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	Grad.OU.02, Grad.DT.02	Grad.O U.01
	Grad.EP.01	Ética Profissional	30	0	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>2</b>		-
<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS - 9º PERÍODO</b>					<b>375</b>	<b>450</b>	<b>25</b>		
10º	TCC-205	Trabalho de Curso			<b>150</b>			160 créditos	
	EST-205	Estágio Curricular Supervisionado			<b>240</b>				
	ATC-205	Atividades Complementares			<b>105</b>				
<b>TOTAL DE HORAS - 10º PERÍODO</b>					<b>495</b>				

<b>TOTAL DE HORAS E CRÉDITOS OBRIGATÓRIOS</b>			<b>3165</b>		<b>211</b>	
<b>CARGA HORÁRIA MÍNIMA DO CURSO (h) - Resolução CNE/CES nº 2 de 18/06/2007</b>			<b>3600</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DAS DISCIPLINAS (h)</b>			<b>3285</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO (h)</b>			<b>240</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES (h)</b>			<b>105</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (h)</b>			<b>3630</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL EM AULAS (50 min)</b>			<b>4356</b>			

### OPTATIVAS

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA (horas)	Total de aulas (50min)	CRÉDITOS	REQUISITOS			
		Teórica	Prática	Total				
Grad.ECR.01	Educação, Cultura e Relações Étnico-Raciais	30	0	30	36		-	-
Grad.Libras.03	Libras	40	0	40	48		-	-
Grad.EA.04	Educação Ambiental	45	0	45	54		-	-