SEM	COMPONENTE CURRICULAR	CR	CHT	CHP	CHAE	CH TOTAL	PRÉ-REQUISITO (CO-REQUISITO)
1º	IC 868 - Cálculo IA	4	60	--	--	60	– (–)
	IC 349 Química Experimental	3	–	45	–	45	- (--)
	IC 673 - Fundamentos de Química	2	30	--	--	30	– (–)
	IC 674 - Química Geral	2	30	--	--	30	– (–)
	IB 108 - Biologia Celular	4	30	30	--	60	– (–)
	IT 858 - Desenho Técnico Aplicado	4	30	30	–	60	– (–)
	IT 264 - Introdução à Pesquisa e Escrita Científica e Técnica	2	30	–	–	30	– (–)
	IT 265 - Introdução de Engenharia de Alimentos	2	30	–	–	30	– (–)
	Total de Créditos	**23**				**345**	
2º	IC 239 - Álgebra Linear II	4	60	--	--	60	–(–)
	IC 869 - Cálculo II A	4	60	--	--	60	IC 868 (–)
	IC 106 - Física I (Mecânica)	4	60	--	--	60	–(–)
	IC 680 Fundamentos de Físico-Química	4	60	–	–	60	IC 673 e IC 349 (–)
	IQ 402 - Fundamentos de Química Orgânica	4	60	--	--	60	IC 674 (–)
	IC 608 - Química Analítica I	4	60	–	–	60	IC 673 (–)
	Total de Créditos	**24**				**360**	
3º	IC 501 - Computação I	4	30	30	–	60	– (–)
	IC 243 - Cálculo III	4	60	--	--	60	IC 869 -
	IC 107 - Física II (4-0)	4	60	--	--	60	IC 868 e IC 106 (–)
	IC 419 - Física Experimental I	2	30	–	--	30	IC 106 (–)
	IC 687 - Bioquímica Estrutural e Metabólica	4	60	–	–	60	IQ 402 (–)
	IC 670 - Análise Quantitativa Experimental	4	60	–	--	60	IC 108 (–)
	IV 217 - Microbiologia Geral	4	30	30	--	60	IB 108 (–)
	Total de Créditos	**26**				**390**	
4º	IC 279 - Cálculo Numérico	4	60	--	--	60	IC 239 (–)

	I C 8 7 0 Introdução às Equações Diferenciais Ordinárias	2	30	–	–	30	IC 869 - (--)
	IT 923 Mecânica dos Sólidos	4	60	–	–	60	IC 869 - IC 106
	IC 108 - Física III	4	60	--	--	60	IC 107 (–)
	IC 681 Termodinâmica Química	4	60	–	–	60	IC 680 (--)
	IT 228 - Química de Alimentos	4	30	30	–	60	IQ 402 (–)
	IT 266- Matérias-Primas Alimentícias Aplicadas às Tecnologias de Alimentos	4	30	30	–	60	IC 670 e IQ 402 (–)
	Total de Créditos	**26**				**390**	
5º	IT 267 - Fundamentos da Engenharia de Alimentos	4	60	--	--	60	IT 264 e I C 8 7 0 (–)
	IH 222 - Introdução à Economia I	4	60	–	–	60	– (–)
	IT 229 - Bioquímica de Alimentos	4	20	40	--	60	IT 228 e IC 687 (–)
	IT 268 - Análise de Alimentos	4	30	30	--	60	IC 608 (–)
	IT 206 - Microbiologia de Alimentos	6	30	60	--	90	IV 217 (–)
	Total de Créditos	**22**				**330**	
6º							
	IT 269- Termodinâmica Aplicada à Engenharia de Alimentos	4	60	--	--	60	IC 681 e IT267 (–)
	IT 352 - Mecânica dos Fluídos	4	60	–	–	60	IC 243 e IT 267 (–)
	IT 242 Tecnologia dos Materiais Empregados na Indústria de Alimentos	2	30	–	–	30	IC 923, IC 108 e IC 419
	IH 335 - Fundamentos de Nutrição	4	60	–	–	60	IT 229 (–)
	IC 280 - Estatística Básica	4	60	–	–	60	– (–)
	IT 205 - Higiene e Segurança na Indústria de Alimentos	4	30	30	--	60	IT 206 (–)
	Total de Créditos	**22**				**330**	
7º	IT 270 - Operações Unitárias Aplicadas à Engenharia de Alimentos I	4	60	--	--	60	IT 352 (–)
	IT 701 - Transferência de Calor e Massa	4	60	--	--	60	IT 352 (–)
	IT 230 - Embalagens de Alimentos	2	30	--	--	30	IT 242 (–)
	IT275 Biotecnologia Industrial	4	60	--	--	60	IC 687 e IT 206 (–)

	IH 129 - Introdução à Administração	4	60	–	–	60	– (–)
	IT 250 - Análise Sensorial na Indústria de Alimentos	4	30	30	--	60	IT 268 - e IC 280
	Total de Créditos	**22**				**330**	
8º	IT 172 - Modelamento e Otimização de Sistemas de Engenharia	2	30	–	–	30	IC 501 e IC 279 (–)
	IT271- Operações Unitárias Aplicadas à Engenharia de Alimentos II	4	60	--	--	60	IT 269 e IT 701
	IT276 - Bioengenharia	4	30	30	--	60	IT275 e IT 267
	IT273 Desenvolvimento de Produtos	2	30	--	--	30	IH 222, IH 129 e IT 250 (AA Des. Produtos)
	IT 204 - Controle de de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	30	--	--	30	IC 280 e IT 205 (–)
	AA XXX Desenvolvimento de Produtos	2	30	–	–	30	– (IT273)
	Total de Créditos	**16**				**240**	
9º	IT272 Operações Unitárias Aplicadas à Engenharia de Alimentos III	4	60	–	–	60	IT271
	IT 702 - Fenômeno de Transporte e Operações Unitárias Experimental	4	--	60	--	60	IT 270 e IT 701 (–)
	IT 371 Engenharia do Meio Ambiente	4	60	–	–	60	IT 701 e IT276
	IT 274 - Projetos de Indústria de Alimentos	2	30	--	--	30	IT273, IT271 I, IC 419 e (AA 213)
	AA 213- Projetos de Indústria de Alimentos		30			30	– (IT 274)
	Total de Créditos	**14**				**240**	
10º	AA 214 - Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos	--	--	180		180	Ter cumprido 75% do curso

*CR Créditos
*CHT Carga Horária Teórica
*CHP Carga Horária Prática
*CHAE Carga Horária Atividades Extensionistas