



Universidade de Sorocaba

Matriz Curricular

Matriz vigente a partir do 1º Semestre de 2013.

Tempo mínimo de integralização: 10 semestres

Tempo máximo de integralização: 15 semestres

Engenharia de Alimentos

| Componentes Curriculares | Créditos | C.H. |
|--|----------|------|
| Módulo 1 | | |
| CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 1 | 4 | 80 |
| LÍNGUA PORTUGUESA: TEXTO E CONTEXTO | 4 | 80 |
| MATEMÁTICA | 2 | 40 |
| QUÍMICA GERAL E EXPERIMENTAL | 4 | 80 |
| DESENHO TÉCNICO | 4 | 80 |
| INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 2 | 40 |
| Módulo 2 | | |
| CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 2 | 4 | 80 |
| DESENHO TÉCNICO AUXILIADO POR COMPUTADOR | 4 | 80 |
| FÍSICA GERAL E EXPERIMENTAL 1 | 4 | 80 |
| HIGIENE, SEGURANÇA E SANIFICAÇÃO INDUSTRIAL | 4 | 80 |
| QUÍMICA ANALÍTICA: QUALITATIVA E QUANTITATIVA | 4 | 80 |
| Módulo 3 | | |
| FÍSICA GERAL E EXPERIMENTAL 2 | 4 | 80 |
| CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 3 | 4 | 80 |
| ÁLGEBRA LINEAR E GEOMETRIA ANALÍTICA | 4 | 80 |
| MICROBIOLOGIA | 4 | 80 |
| QUÍMICA ORGÂNICA | 4 | 80 |
| Módulo 4 | | |
| MECÂNICA DOS SÓLIDOS E RESISTÊNCIA DOS MATERIAIS | 4 | 80 |
| ELETRICIDADE APLICADA | 2 | 40 |
| FÍSICA GERAL E EXPERIMENTAL 3 | 4 | 80 |
| CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS MATERIAIS | 2 | 40 |
| MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| CULTURA, RELIGIOSIDADE E MUDANÇA SOCIAL | 2 | 40 |
| FÍSICO-QUÍMICA: CINÉTICA QUÍMICA | 2 | 40 |
| Módulo 5 | | |

| | | |
|---|------------|-------------|
| CÁLCULO NUMÉRICO | 2 | 40 |
| CIÊNCIAS DO AMBIENTE | 2 | 40 |
| ESTATÍSTICA | 4 | 80 |
| SOCIOLOGIA E MEIO AMBIENTE | 2 | 40 |
| ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL | 2 | 40 |
| BIOQUÍMICA GERAL E DOS ALIMENTOS | 4 | 80 |
| TERMODINÂMICA | 4 | 80 |
| Módulo 6 | | |
| FENÔMENOS DE TRANSPORTE | 4 | 80 |
| INSTRUMENTAÇÃO, CONTROLE E SIMULAÇÃO DE PROCESSOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| ANÁLISE DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| QUÍMICA DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS | 4 | 80 |
| Módulo 7 | | |
| ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE LATICÍNIOS | 4 | 80 |
| TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO | 4 | 80 |
| FUNDAMENTOS DE OPERAÇÕES UNITÁRIAS | 4 | 80 |
| BIOTECNOLOGIA | 4 | 80 |
| Módulo 8 | | |
| EMBALAGENS PARA ALIMENTOS | 4 | 80 |
| ENGENHARIA DE PROCESSOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE CARNES | 4 | 80 |
| TECNOLOGIA DE BEBIDAS E AÇÚCARADOS | 4 | 80 |
| ENGENHARIA AMBIENTAL | 4 | 80 |
| Módulo 9 | | |
| GESTÃO DE PESSOAS | 2 | 40 |
| PRÁTICA DE PESQUISA: PROJETO | 2 | 40 |
| TEORIA ECONÔMICA | 2 | 40 |
| GESTÃO EMPRESARIAL | 2 | 40 |
| ANÁLISE INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DE AGROINDÚSTRIA 1 | 4 | 80 |
| PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS | 4 | 80 |
| Módulo 10 | | |
| NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | 4 | 80 |
| SISTEMAS DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA 2 | 4 | 80 |
| NOVAS TECNOLOGIAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS | 2 | 40 |
| PRÁTICA DE PESQUISA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO1 | 2 | 40 |
| ESTATÍSTICA APLICADA AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS | 4 | 80 |
| Módulo 11 | | |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO - ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 12 | 240 |
| ATIVIDADES COMPLEMENTARES - ENGENHARIA DE ALIMENTOS | 12 | 240 |
| Total Geral | 224 | 4480 |

Matriz Curricular sujeita a alterações.

Observações:

1. Os componentes curriculares acima elencados seguirão um Plano de Estudos Aconselhado pela Uniso, existente no Projeto Político-Pedagógico do Curso.
2. Em conformidade com o § 2º do art. 3º do Decreto nº 5.626/2005, os alunos poderão cursar, também, o componente curricular Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS (2 créditos/40 horas-aula), como “componente curricular optativo”, que será adicionado ao seu currículo e constará de seu histórico escolar.