## **. Matriz curricular**

A matriz curricular do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos na linha de formação *Segurança Alimentar e Desenvolvimento Agroindustrial Sustentável do Centro de Ciências da Natureza da UFSCar (CCN/UFSCar)* está estruturada conforme o estabelecido na [Resolução CNE/CES nº 11/200](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES112002.pdf)2e na [Resolução CNE/CES nº 1/2006.](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces01_06.pdf)

Para a obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Alimentos os estudantes do Curso, ao longo de 05 (cinco) anos, cumprirão 3960 horas de componentes curriculares necessários para a integralização curricular[[1]](#footnote-1).

A distribuição desta carga horária na matriz curricular do curso está apresentada no quadro a seguir, **por** **ano**, **por Eixo Temático,** **por caráter** – obrigatório (obr), optativo (opt) e eletivo (el) e por **natureza dos créditos** – teórico (T), prático (P) e estágio (E). Esses Eixos Temáticos, de acordo a especificidade e o enfoque do curso, estão assim delineados: Desenvolvimento e gestão agroindustrial; Ciência de alimentos; Ciências da Engenharia; Engenharia de processos e Produtos e processos de origem animal, vegetal e microbiana.

Apresentamos a seguir o detalhamento da matriz curricular dos 05 (cinco) temáticos que compõem o curso de Engenharia de Alimentos, distribuídos em seus 05 (cinco) anos de duração (Quadro 1).

**Quadro 1. Distribuição dos créditos na matriz curricular**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ano** | | | **Código** | **Eixo Temático** | **Caráter** | | **Natureza dos Créditos** | | | | | **Total** | | | | |
| **T** | | **P** | **E** | | **Cred** | | **CH** | | |
| **1º** | | |  | Desenvolvimento e gestão agroindustrial 1 | **Obr** | | 2 | | 2 | **---** | | 4 | | 60 | | |
|  | Ciência de alimentos 1 | 12 | | 4 | **---** | | 16 | | 240 | | |
|  | Ciências da Engenharia 1 | 14 | | 2 | **---** | | 16 | | 240 | | |
|  | Engenharia de processos 1 | 10 | | 2 | **---** | | 12 | | 180 | | |
|  | Produtos e processos de origem animal, vegetal e microbiana 1 | 3 | | 1 | **---** | | 4 | | 60 | | |
| **Subtotais** | | | | | | | **41** | | **11** |  | | **52** | | **780** | | |
| 2º |  | | | Desenvolvimento e gestão agroindustrial 2 | **Obr** | | 2 | | 2 | **---** | | 4 | | 60 | | |
|  | | | Ciência de alimentos 2 | 6 | | 6 | **---** | | 12 | | 180 | | |
|  | | | Ciências da Engenharia 2 | 15 | | 1 | **---** | | 16 | | 240 | | |
|  | | | Engenharia de processos 2 | 9 | | 3 | **---** | | 12 | | 180 | | |
|  | | | Produtos e processos de origem animal, vegetal e microbiana 2 | 4 | | 2 | **---** | | 6 | | 90 | | |
| **Subtotais** | | | | | | | **36** | | **14** | **---** | | **50** | | **750** | | |
| 3º |  | | | Desenvolvimento e gestão agroindustrial 3 | **Obr** | | 2 | | 2 | **---** | | 4 | | 60 | | |
|  | | | Ciência de alimentos 3 | 12 | | 4 | **---** | | 16 | | 240 | | |
|  | | | Ciências da Engenharia 3 | 8 | |  | **---** | | 8 | | 120 | | |
|  | | | Engenharia de processos 3 | 10 | | 2 | **---** | | 12 | | 180 | | |
|  | | | Produtos e processos de origem animal, vegetal e microbiana 3 | 6 | | 4 | **---** | | 10 | | 150 | | |
| **Subtotais** | | | | | | | **38** | | **12** | **---** | | **50** | | **750** | | |
| **Ano** | | **Código** | | **Eixo Temático** | | **Caráter** | | **Natureza dos Créditos** | | | | | | | **Total** | | | | | | |
| **T** | | | **P** | | **E** | | | **Cred** | | | **CH** | |
| 4º | |  | | Desenvolvimento e gestão agroindustrial 4 | | **Obr** | | 2 | | | 2 | | **---** | | | 4 | | | 60 | |
|  | | Ciência de alimentos 4 | | 8 | | | 2 | | **---** | | | 10 | | | 150 | |
|  | | Ciências da Engenharia 4 | | 12 | | | 2 | | **---** | | | 14 | | | 210 | |
|  | | Engenharia de processos 4 | | 10 | | | 2 | | **---** | | | 12 | | | 180 | |
|  | | Produtos e processos de origem animal, vegetal e microbiana 4 | | 6 | | | 4 | | **---** | | | 10 | | | 150 | |
| **Subtotais** | | | | | | | | **38** | | | **12** | | **---** | | | **50** | | | **750** | |
| 5º | |  | | Desenvolvimento e gestão agroindustrial 5 | | **Obr** | | 2 | | | 2 | | **---** | | | 4 | | | 60 | |
|  | | Ciência de alimentos 5 | | **Opt** | | 2 | | |  | | **---** | | | 2 | | | 30 | |
|  | | Ciências da Engenharia 5 | | **Opt** | | 2 | | |  | | **---** | | | 2 | | | 30 | |
|  | | Engenharia de processos 5 | | **Opt** | | 4 | | |  | | **---** | | | 4 | | | 60 | |
|  | | Produtos e processos de origem animal, vegetal e microbiana 5 | | **Opt** | | 4 | | | 2 | | **---** | | | 6 | | | 90 | |
| **Subtotais** | | | | | | | | **14** | | | **4** | | **---** | | **18** | | | **270** | |
|  | | | | | | | | **167** | | | **53** | | **---** | | **220** | | | **3300** | |
| Estágio Supervisionado | | | | | | | | **---** | | | **---** | | **12** | | **12** | | | **180** | |
| Projeto Agroindustrial | | | | | | | | | | | | | | | **12** | | | **180** | |
| Trabalho de Conclusão de Curso | | | | | | | | | | | | | | | **12** | | | **180** | |
| Atividades Complementares | | | | | | | | | | | | | | | **08** | | | **120** | |
| **TOTAIS** | | | | | | | | **---** | | | **---** | | **---** | | | **264** | | | **3960** | |

1. A Resolução CNE/CES n. 2, de 18 de junho de 2007, republicada em 17 de setembro de 2007, estabelece 3600 horas como mínimo de duração para este curso e a Portaria UFSCar GR n.1272/2012 permite que sejam acrescidos 15% a esta carga horária mínima. [↑](#footnote-ref-1)