

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

APRESENTAÇÃO

A Faculdade Engenheiro Salvador Arena foi fundada em 2002 e é mantida pela Fundação Salvador Arena. A faculdade oferece cursos superiores de bacharelado em Administração, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Controle e Automação e Engenharia de Computação.

AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Em 19 de dezembro de 2002, a faculdade, através da Portaria n.º 3605, publicada no Diário Oficial da União – DOU – de 20 de dezembro de 2002, recebeu do Ministério da Educação – MEC – a autorização de funcionamento da instituição. Em 18 de agosto de 2016, a faculdade foi credenciada, através da Portaria n.º 948, publicada no Diário Oficial da União – DOU – de 19 de agosto de 2016.

DIRIGENTES DA INSTITUIÇÃO

Prof. Valcir Shigueru Omori (Diretor Geral)

Profa. Dra. Luciana Guimarães Naves Lemos Borges (Diretora Acadêmica)

COORDENAÇÃO DO CURSO

Profa. Dra. Ana Laura Tibério de Jesus

CURSO

O Curso Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos foi autorizado pelo MEC em 23 de outubro de 2013, através da Portaria SERES nº 537, publicada no DOU de 25 de outubro de 2013. E reconhecido MEC em 04 de fevereiro de 2021, através da Portaria Seres nº 110, publicada no DOU de 05 de fevereiro de 2021.

ENCARGOS FINANCEIROS

Os cursos da Faculdade Engenheiro Salvador Arena são gratuitos, não incidindo encargos financeiros a seus alunos quanto à atividade educacional oferecida.

CORPO DOCENTE

Profa. Dra. Ana Laura Tibério de Jesus

- Doutora em Tecnologia de Alimentos
- Mestre em Tecnologia de Alimentos
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Profa. Dra. Analía Verónica Gomez

- Doutora em Ciências Biológicas
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Prof. Dr. Andre Luiz Teixeira

- Doutor em Administração
- Mestre em Engenharia Mecânica Produção
- Bacharel em Engenharia de Produção

Prof. Dr. Carlos Lopez Noriega

- Doutor em Neurociências e Comportamento
- Mestre em Neurociências
- Bacharel em Análise de Sistemas

Profa. Me. Cátia Palma de Moura Almeida

- Mestre em Engenharia de Processos Químicos e Bioquímicos
- Especialista em Engenharia de Processos Industriais na área de Desenvolvimento de Produtos e Processos
- Especialista em Vigilância Sanitária em Alimentos
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Profa. Dra. Cristina Chiyoda Koshima

- Doutora em Engenharia de Alimentos
- Mestre em Engenharia de Alimentos
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Prof. Dr. Daniel de Oliveira

- Doutor em História da Ciência
- Mestre em História da Ciência
- Bacharel e Licenciado em Física

Profa. Dra. Danielle Miquilim

- Doutora em Engenharia de Produção
- Mestre em Engenharia Mecânica de Produção
- Especialista em Gestão Estratégica de Custo
- Bacharel em Engenharia Elétrica de Produção

Prof. Dr. Diogo Martins Gonçalves Morais

- Doutor em Administração
- Mestre em Biofísica Molecular
- Licenciado em Matemática

Prof. Me. Elias Kento Tomiyama

- Mestre em Engenharia Elétrica
- Bacharel e Licenciado em Engenharia Elétrica

Prof. Me. Fabiane Matias dos Santos Nascimento

- Mestre em Tecnologia dos Alimentos
- Bacharel em Tecnologia dos Alimentos

Prof. Me. Fábio Rúbio

- Mestre em Engenharia Biomédica
- Especialista em Processos de Conformação Mecânica de Materiais Metálicos
- Especialista em Estratégias para a Qualidade e Competitividade
- Tecnólogo em Processos de Produção

Prof. Dr. Fernando Felício Pachi Filho

- Doutor em Linguística
- Mestre em Comunicação e Semiótica na área de Tecnologia da Informação
- Bacharel em Comunicação Social
- Bacharel e Licenciado em Letras

Prof. Me. Fernando Pizzo Ribeiro

- Mestre em Engenharia Elétrica
- Bacharel em Engenharia Elétrica

Profa. Dra. Ilana Racowski

- Doutora em Biotecnologia
- Mestre em Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica
- Especialista em Administração Industrial
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Prof. Dr. Leo Kunigk

- Doutor em Ciências dos Alimentos
- Mestre em Engenharia de Alimentos
- Bacharel em Engenharia Química

Profa. Me. Lilian de Cassia Santos Victorino

- Doutoranda em Engenharia Química
- Mestre em Tecnologia de Alimentos
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Prof. Dr. Luciano Venelli Costa

- Doutor em Administração
- Mestre em Administração
- Bacharel Engenharia Elétrica e em Administração

Prof. Me. Manoel Garcia Neto

- Mestre em Administração
- Especialista em Docência no Ensino Superior
- Bacharel em Matemática
- Bacharel em Administração de Empresas

Profa. Me. Marcella Cassares Pires

- Doutoranda em Engenharia Química
- Mestre em Engenharia de Processos Químicos e Bioquímicos
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Prof. Me. Marcio Lorencini Ferreira

- Mestre em Administração de Empresas
- Bacharel em Administração de Empresas

Prof. Me. Marco Antonio Conti Carlotti Filho

- Mestre em Engenharia de Processos Químicos e Bioquímicos
- Especialista em Engenharia de Processos Industriais na área de Desenvolvimento de Produtos e Processos
- Bacharel em Engenharia de Alimentos

Prof. Me. Nilson Yukihiro Tamashiro

- Mestre em Engenharia Biomédica
- Especialista em Processos de Conformação Mecânica de Materiais Metálicos
- Especialista em Gestão Empresarial
- Especialista em Administração de Empresas para Engenheiros
- Tecnólogo em Mecânica

Prof. Dr. Paulo César da Silva Emanuel

- Doutor em Engenharia Biomédica
- Mestre em Engenharia Biomédica
- Especialista em Docência no Ensino Superior
- Bacharel em Engenharia Elétrica

Prof. Me. Peterson Carlos Pirola

- Mestre em Administração
- Especialista em Engenharia de Segurança e Engenharia Ambiental
- Especialista em Gestão Empresarial
- Bacharel em Engenharia Industrial e Mecânica

Prof. Me. Ricardo Calvo Costa

- Mestre em Engenharia de Alimentos
- Bacharel em Engenharia Química

Prof. Me. Valdir Costa

- Mestre em Engenharia Biomédica
- Especialista em Processos de Conformação Mecânica de Materiais Metálicos
- Especialista em Engenharia de Processos Industriais na área de Engenharia de Embalagens
- Bacharel em Engenharia Mecânica

Prof. Dr. Victor Inácio de Oliveira

- Doutor em Ciências
- Mestre em Ciências
- Licenciatura Plena em Educação Profissional
- Tecnólogo em Materiais, Processo e Componentes Eletrônicos

Prof. Dr. Wagner Wuol

- Doutor em Educação: História, Política, Sociedade
- Mestre em Educação: História, Política, Sociedade
- Especialista em Física
- Bacharel em Física

Obs.: todos os professores são contratados pela CLT, em regime integral, parcial e horista.

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

INGRESSANTES ATÉ O 1º SEMESTRE DE 2021

Carga horária total: 4.940 h/a ou 4.980 h/a com Libras
Duração: 10 períodos semestrais, estágio profissional obrigatório de 160 horas (mínimo) e atividade complementar de 100 horas. Os alunos que se formarem a partir de Janeiro/2022, Extensão Universitária de 438 horas.
Tempo mínimo para integralização do curso: 10 semestres
Tempo máximo para integralização do curso: 15 semestres

1º PERÍODO

- **Cálculo Diferencial e Integral I – 80h/a**
- Física Geral e Experimental I – 80h/a
- **Química Geral e Tecnológica – 80h/a**
- Álgebra Linear e Geometria Analítica – 80h/a
- Informática Aplicada – 120h/a
- Desenho Técnico + CAD – 120h/a
- Introdução à Engenharia de Alimentos – 40h/a

2º PERÍODO

- **Cálculo Diferencial e Integral II – 80h/a**
- Física Geral e Experimental II – 80h/a
- Química Orgânica – 80h/a
- Mecânica Geral – 80h/a
- Microbiologia Geral – 100h/a
- Ciência dos Materiais – 40h/a
- Ética e Cidadania – 40h/a
- **Físico-química – 100h/a**

3º PERÍODO

- Cálculo Diferencial e Integral III – 80h/a
- Eletricidade Aplicada – 80h/a
- Tecnologia e Resistência dos Materiais – 80h/a
- **Probabilidade e Estatística – 80h/a**
- Cálculo Numérico – 80h/a
- Termodinâmica – 80h/a
- Ciência do Ambiente e Desenvolvimento Sustentável – 40h/a
- Química Analítica – 80h/a

4º PERÍODO

- Química dos Alimentos I – 140h/a
- Higiene e Sanitização de Alimentos – 80h/a
- Microbiologia dos Alimentos – 140h/a
- Fundamentos de Tecnologia dos Alimentos – 80h/a
- **Fenômenos de Transporte – 80h/a**
- **Estatística Aplicada – 80h/a**

5º PERÍODO

- Bioquímica dos Alimentos – 120h/a
- **Operações Unitárias I – 120h/a**
- Eletrotécnica e Instalações Elétricas – 80/a
- Instalações Industriais – 80h/a
- Nutrição e Toxicologia – 80h/a
- Química dos Alimentos II – 120h/a

6º PERÍODO

- Operações Unitárias II – 120h/a
- Instrumentação e Controle de Processos – 80h/a
- Tecnologia de Leite e Carnes – 200h/a
- Embalagens para Alimentos – 100h/a
- Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos – 100h/a

7º PERÍODO

- Refrigeração – 80h/a
- Análise Sensorial – 80h/a
- Tecnologia de Frutas e Hort., Prod. Açuc. e Panif. – 200h/a
- Desenvolvimento de Produtos – 80h/a
- Engenharia Bioquímica – 60h/a

8º PERÍODO

- Contabilidade e Custos – 80h/a
- Tecnologia de Bebidas e Óleos – 160h/a
- Metodologia Científica – 40h/a
- Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos – 80h/a
- Comunicação Empresarial – 40h/a

9º PERÍODO

- Princípios de Administração – 40h/a
- Planejamento e Projetos Industriais – 120h/a
- Gestão de Projetos – 40h/a
- **Trabalho de Conclusão de Curso I – 40h/a**

10º PERÍODO

- Economia Industrial – 40h/a
- Gestão Empreendedora – 40h/a
- Libras – 40h/a
- **Trabalho de Conclusão de Curso II – 120h/a**

INGRESSANTES A PARTIR DO 2º SEMESTRE DE 2021

Carga horária total: 4600 h/a.
Duração: 10 períodos semestrais, estágio profissional obrigatório de 160 horas (mínimo), atividade complementar de 100 horas e Extensão Universitária de 409 horas.
Tempo mínimo para integralização do curso: 10 semestres
Tempo máximo para integralização do curso: 15 semestres

1º PERÍODO

- Álgebra Linear e Geometria Analítica - 80h/a
- Algoritmo e Informática - 80h/a
- **Cálculo Diferencial e Integral I - 80h/a**
- Ciência do Ambiente e Desenvolvimento Sustentável - 40h/a
- Física Geral e Experimental II - 80h/A
- Introdução à Engenharia de Alimentos - 40h/a
- Metodologia Científica - 40h/a
- Microbiologia Geral- 80h/a
- Química Geral - 80h/a

2º PERÍODO

- **Cálculo Diferencial e Integral II – 80h/a**
- Ciência dos Materiais – 40h/a
- Ética e Cidadania – 40h/a
- Física Geral e Experimental II – 80h/a
- **Físico-química – 80h/a**
- Mecânica Geral – 80h/a
- Microbiologia de Alimentos – 120h/a
- Química Orgânica – 80h/a

3º PERÍODO

- Cálculo Diferencial e Integral III – 40h/a
- Cálculo Numérico – 40h/a
- Eletricidade Aplicada - 80h/a
- **Estatística Básica – 80h/a**
- Fundamentos de Tecnologia de Alimentos – 40h/a
- Higiene e Legislação – 80h/a
- Mecânica dos Sólidos – 80h/a
- Química Analítica – 80h/a
- Química de Alimentos I – 80h/a
- Eletiva I – 40h/a

4º PERÍODO

- Bioquímica de Alimentos – 80h/a
- Eletrotécnica e Instalações Elétricas – 80h/a
- **Estatística Aplicada – 80h/a**
- **Fenômenos de Transporte – 120h/a**
- Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos – 40h/a
- Química de Alimentos II – 120h/a
- **Termodinâmica – 80h/a**

5º PERÍODO

- Administração Estratégica - 40h/a
- Análise Sensorial - 80h/a
- Embalagens Para Alimentos - 80h/a
- Engenharia Bioquímica - 80h/a
- Expressão Gráfica - 80h/a
- Nutrição - 40h/a
- **Operações Unitárias I - 120h/a**
- Refrigeração - 80h/a

6º PERÍODO

- Economia – 40h/a
- Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos – 120h/a
- Gestão de Custos – 80h/a
- Operações Unitárias II – 120h/a
- Tecnologia de Carnes, Pescados e Ovos – 80h/a
- Tecnologia de Leite e Café – 80h/a
- Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais – 80h/a
- Eletiva II – 40h/a

7º PERÍODO

- Desenvolvimento de Produtos I – 40h/a
- Gestão de Projetos – 40h/a
- Instalações Industriais - 80h/a
- Instrumentação e Controle de Processos – 80h/a
- Tecnologia de Frutas e Hortaliças e Produtos Açucarados – 80h/a
- Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias – 80h/a

8º PERÍODO

- Desenvolvimento de Produtos II – 80h/a
- Economia de Negócios e Modelo e Análise de Decisão – 40h/a
- Gestão Empreendedora – 40h/a
- Tecnologia de Bebidas – 80h/a

9º PERÍODO

- Planejamento e Projetos Industriais – 120h/a
- **Projeto Final de Curso I – 40h/a**

10º PERÍODO

- **Projeto Final de Curso II – 120h/a**

As disciplinas destacadas em cores são pré-requisitos.