

GR16039 - CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - BACHARELADO - CURRÍCULO 5 (Habilitação 001 - Matriz Curricular 002)						
Reconhecimento: Portaria MEC 681/1998 - DOU 08/07/1998; Renovação de Reconhecimento: Portaria SERES/MEC 111/2021 - DOU 05/02/2021						
Coordenação de curso: Janice da Silva - Telefone: 3590-8404 - E-mail: janices@unisos.br						
Duração na UNISINOS: 252 créditos - 4280 horas-aula + 200 horas de Atividades Complementares (tempo mínimo: 5 anos; tempo máximo: 10 anos)						
SEQ.	N.	ATIVIDADES	OBS.	CRED.	HORAS-AULA	PRÉ-REQUISITOS
1	10532	Pensamento Projetual e Criativo <b>OU</b>		4	60	
1	10792	Design Thinking for a Sustainable Future		4	60	
1	10539	Desenvolvimento Pessoal e Profissional: Colaboração		4	60	
1	60800	Cálculo Diferencial		4	60	
1	60803	Fundamentos de Álgebra Linear		4	60	
1	61570	Cadeia de Alimentos e Bioprodutos		4	60	
1	60852	Propriedades e Reações Químicas <b>OU</b>		4	60	
1	60853	Exame de Proficiência em Propriedades e Reações Químicas		1	15	
1	---	Atividades Complementares*				
2	60801	Cálculo Integral		4	60	60800
2	60804	Mecânica do Movimento		4	60	60800 e 60803
2	60848	Funções Orgânicas		4	60	60852 ou 60853
2	98086	Físico-Química dos Eletrólitos		4	60	60852 ou 60853
2	100526	Físico-Química		4	60	60852 ou 60853 e 60800
2	30850	Pensamento Computacional <b>OU</b>		4	60	
2	31113	Exame de Proficiência em Pensamento Computacional		1	15	
2	10356	Afrodscendentes na América Latina <b>OU</b>		4	60	
2	10357	Povos Indígenas na América Latina Contemporânea <b>OU</b>		4	60	
2	10536	Ética e Tecnocultura <b>OU</b>		4	60	
2	10537	Cultura e Ecologia Integral		4	60	
2	---	Atividades Complementares*				
3	10540	Desenvolvimento Pessoal e Profissional: Liderança		1	15	10539 e 61570
3	60806	Dinâmica das Rotações		4	60	10539, 60801, 60804 e 61570
3	60856	Química Analítica Quantitativa		4	60	10539, 61570 e 98086
3	60858	Bioquímica e Microbiologia Industrial		4	60	10539, 60848 e 61570
3	61571	Princípios do Processamento de Alimentos		4	60	20 créditos, 10539, 61570, 60852 ou 60853
3	100592	Equações Diferenciais e Séries		4	60	10539, 60801 e 61570
3	10534	Comunicação da Ciência <b>OU</b>		4	60	10539, 61570
3	10535	Exame de Proficiência em Comunicação da Ciência		1	15	10539, 61570
3	---	Atividades Complementares*				
4	50758	Empreendedorismo e Solução de Problemas <b>OU</b>		4	60	
4	51125	Entrepreneurship and Problem Solving <b>OU</b>		4	60	
4	51203	Community Engagement and Local Problem Solving		4	60	
4	60850	Análise Química Instrumental		4	60	60856
4	60857	Análise Energética de Processos Químicos		4	60	60801 e 100526
4	61572	Segurança e Legislação de Alimentos		4	60	60858 e 61571
4	61573	Química e Bioquímica dos Alimentos		4	60	60848
4	62074	Química Orgânica Experimental		4	60	60848
4	100593	Cálculo de Várias Variáveis		4	60	60801 e 60803
4	---	Atividades Complementares*				
5	10541	Desenvolvimento Pessoal e Profissional: Protagonismo		1	15	
5	25066	Nutrição		4	60	60848
5	60807	Eletromagnetismo		4	60	60806
5	61574	Microbiologia de Alimentos		4	60	60858 e 61571
5	72043	Mecânica dos Fluidos		4	60	60857, 100592 e 100593
5	100542	Análise Química de Alimentos e Bioprodutos		4	60	60850
5	100602	Controle Estatístico da Qualidade		4	60	60800
5	100718	Desenho Técnico <b>OU</b>		4	60	
5	100803	Exame de Proficiência em Desenho Técnico		1	15	
5	---	Atividades Complementares*				
6	60154	Mecânica dos Sólidos		4	60	60803 e 60804
6	60851	Fenômenos Ondulatórios		4	60	60807
6	60861	Estequiometria Industrial e Projeto de Reatores		4	60	60857 e 98086
6	61575	Gestão da Qualidade em Alimentos		4	60	100602
6	62075	Bioquímica Experimental dos Alimentos		4	60	60858, 61571 e 61573
6	81010	Operações Unitárias I: Quantidade de Movimento		4	60	72043
6	100642	Transferência de Calor		4	60	72043
6	---	Atividades Complementares*				
7	10542	Desenvolvimento Pessoal e Profissional: Interfaces		1	15	
7	25067	Análise Sensorial		4	60	100602
7	60179	Gerenciamento Ambiental		4	60	60 Créditos
7	60808	Métodos Numéricos Computacionais		4	60	100592
7	81011	Operações Unitárias II: Calor		4	60	100642
7	100537	Transferência de Massa		4	60	100642
7	100540	Processos da Indústria de Alimentos		4	60	61571 e 100642
7	100545	Processos Tecnológicos: Carne e Derivados		4	60	61571 e 100642
7	---	Atividades Complementares*				
8	70093	Caracterização e Tratamento de Efluentes		4	60	60856 e 72043
8	81012	Operações Unitárias III: Massa		4	60	100537
8	81037	Embalagens para Alimentos		4	60	60858 e 61571
8	100544	Processos Tecnológicos: Leite e Derivados		4	60	100540
8	100549	Processos Tecnológicos: Alimentos de Origem Vegetal		4	60	100540
8	100614	Eletricidade Industrial		4	60	60807
8	100644	Refrigeração		4	60	100642
8	---	Atividades Complementares*				
9	10543	Desenvolvimento Pessoal e Profissional: Conexões		1	15	
9	50133	Avaliação Econômica		4	60	80 créditos
9	50137	Administração Industrial		4	60	120 créditos
9	60169	Instrumentação		4	60	100614
9	100547	Desenvolvimento de Produtos		4	60	60858 e 100542
9	-	Atividade Acadêmica Optativa I (Trilha)		4	60	
9	-	Projeto Aplicado I (trilha)		4	60	168 créditos
9	100710	Estágio Supervisionado		4	60	180 créditos
9	---	Atividades Complementares*				
10	60874	Projetos em Engenharia		4	60	60861, 81010, 81011 e 81012
10	100548	Processos de Conversão de Biomassa		4	60	60858 e 60861
10	100641	Máquinas de Fluidos		4	60	72043
10	----	Atividade Acadêmica Optativa II (Trilha)		4	60	
10	----	Projeto Aplicado II (trilha)		4	60	
10	---	Atividades Complementares*				

GR16039 - CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - BACHARELADO - CURRÍCULO 5 (Habilitação 001 - Matriz Curricular 002)						
TRILHA EMPREENDEDORISMO						
Cod.	Atividades Acadêmicas Optativas	Obs.	Cred.	CH teórica (h-a)	CH de estágio (h-a)	Pré-requisitos
<b>Projetos Aplicados da Trilha Empreendedorismo</b>						
61737	Projeto Aplicado I - Trilha Empreendedorismo		4	60		50759
61738	Projeto Aplicado II - Trilha Empreendedorismo		4	60		50829
<b>Optativas da Trilha Empreendedorismo</b>						
50759	Modelagem de Negócios Inovadores		4	60		61737
50829	Consolidação do Modelo de Negócios		4	60		61738
TRILHA INOVAÇÃO SOCIAL						
Cod.	Atividades Acadêmicas Optativas	Obs.	Cred.	CH teórica (h-a)	CH de estágio (h-a)	Pré-requisitos
<b>Projetos Aplicados da Trilha Inovação Social</b>						
61741	Projeto Aplicado I - Trilha Inovação Social		4	60		50760
61742	Projeto Aplicado II - Trilha Inovação Social		4	60		50830
<b>Optativas da Trilha Inovação Social</b>						
50760	Design e Gestão para Inovação Social		4	60		168 créditos
50830	Soluções Criativas para o Desenvolvimento Sustentável		4	60		61741, 50760
TRILHA INTERNACIONALIZAÇÃO						
Cod.	Atividades Acadêmicas Optativas	Obs.	Cred.	CH teórica (h-a)	CH de estágio (h-a)	Pré-requisitos
<b>Projetos Aplicados da Trilha Internacionalização</b>						
61733	Projeto Aplicado I - Trilha Internacionalização		4	60		168 créditos
61734	Projeto Aplicado II - Trilha Internacionalização		4	60		61733
<b>Optativas da Trilha Internacionalização</b>						
50761	Laboratório Intercultural		4	60		
128752	Expresividades culturales en lengua española		4	60		
74457	Climate Change and the Law		4	60		
74458	Derecho de la integración		4	60		
128750	Sustainable solutions		2	30		
74456	Modos de vida y la ciudad contemporánea estudios sociales y ambientales		4	60		
50831	Atividade Acadêmica cursada no Exterior	8	4	60		
50580	Organizational Entrepreneurship and Innovation	9	4	60		
31335	Solutions Lab Global		2	30		
70334	Global Lab		4	60		
50582	International and Brazilian Economic Conjuncture	9	4	60		
50584	International Protection of the Human Person	9	4	60		
60635	Sustainable Water Management	9	4	60		
60637	Energy Efficiency, Renewable Energy and Certification	9	4	60		
60639	Sustainability: An Overview	9	4	60		
30652	Academic Skills in English	9	4	60		
70287	The Pursuit of Sustainable Solutions to Man-Made Problems	9	4	60		
TRILHA MESTRADO						
Cod.	Atividades Acadêmicas Optativas	Obs.	Cred.	CH teórica (h-a)	CH de estágio (h-a)	Pré-requisitos
<b>Projetos Aplicados da Trilha Mestrado</b>						
61739	Projeto Aplicado I - Trilha Mestrado	10	4	60		80254
61740	Projeto Aplicado II - Trilha Mestrado	10	4	60		80255
<b>Optativas da Trilha Mestrado</b>						
80254	Atividade no Mestrado I		4	60		61739
80255	Atividade no Mestrado II		4	60		61740
<b>TRILHAS ESPECÍFICAS DO CURSO</b>						
Cod.	Atividades Acadêmicas Optativas	Obs.	Cred.	CH teórica (h-a)	CH de estágio (h-a)	Pré-requisitos
<b>Projetos Aplicados da Trilha Específica do Curso</b>						
61735	Projeto Aplicado I - Trilha do Curso		4	60		168 créditos
61736	Projeto Aplicado II - Trilha do Curso		4	60		61735
<b>Optativas da Trilha Específica do Curso</b>						
50478	Funções e Infraestrutura Logística		4	60		180 Créditos
60810	Gestão de Projetos de Engenharia		4	60		180 Créditos
60860	Ciência e Tecnologia dos Materiais		4	60		180 Créditos, 60852 ou
60865	Controle de Processos Químicos		4	60		180 Créditos + 60169
61620	Engineering Project Management		4	60		180 créditos
70102	Desenvolvimento de Co-Produtos		4	60		180 Créditos + 70093
96653	Cultura Surda e LIBRAS		4	60		180 Créditos
98029	Nutracêuticos e Alimentos Funcionais		4	60		180 Créditos + 61573
10530	Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais		4	60		180 Créditos
10533	Análise de Dados para Tomada de Decisão		4	60		180 Créditos
O estágio não obrigatório é uma atividade facultativa, acrescida às atividades curriculares obrigatórias e regulares previstas para o curso. Não implica alteração da carga horária estabelecida para a obtenção do diploma. Regulamentado pela Lei 11788/2008, o estágio deverá ser conduzido com autorização prévia do Unisinos Carreiras. Informações podem ser obtidas no Atendimento Unisinos Carreiras.						
OBSERVAÇÕES:						
1. Sugere-se que você procure a Coordenação do Curso antes de efetuar a matrícula. Horários da Coordenação do Curso: informe-se na Secretaria da Área de Ciências Exatas ou pelo ramal 1701. 2. Este currículo está em implantação gradual. 3. Esta atividade não pode ser cursada sob forma de Regime Especial de Estudos nem de Exercício Domiciliar. 4. <b>Representação Estudantil</b> - Informações: movestudantil@unisinos.br ou (51) 3591 1122 ramal 4101. 5. Projeto Integrado I e II: busque mais informações sobre o Trabalho de Conclusão de Curso no Guia do Aluno - Graduação, disponível no portal Minha Unisinos. 6. Para integralizar o curso, você deve realizar 225 horas de atividades complementares. As diferentes modalidades dessas atividades e os seus critérios de aproveitamento estão disponíveis no portal Minha Unisinos e na Coordenação de Curso.				7. As atividades complementares fazem parte da carga horária mínima de formação do curso e estão indicadas na grade curricular. Sugere-se que você cumpra 26 horas por semestre até atingir o total de 225 horas. Busque mais informações sobre o aproveitamento de Atividades Complementares no Guia do Aluno. 8. Esta atividade deve ser cursada junto com Projeto Aplicado I - Trilha Internacionalização 9. Esta Atividade só pode ser cursada como segunda atividade optativa da Trilha de Internacionalização 10. Cada Projeto Aplicado deve ser cursado junto com uma atividade no Mestrado.		

**GR16039 - CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - BACHARELADO - CURRÍCULO 5 (Habilitação 001 - Matriz Curricular 002)**

**QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As atividades complementares têm como objetivo estimular a sua participação em experiências diversificadas que contribuam para a sua formação profissional e pessoal. Para a conclusão do Curso, você deve realizar **200 horas** dessas atividades, que serão contabilizadas de acordo com o estabelecido.

Grupos	Descrição	Paridade	Limite máximo de aproveitamento
44	Participação em <b>curso</b> (oficina, minicurso, extensão, capacitação, treinamento) e similar, de natureza acadêmica, profissional ou cultural	1h = 1h	
21	<b>Ministrante</b> de curso de extensão, de palestra; <b>debatedor</b> em mesa-redonda e similar	1h = 1h	
3	Atividade de <b>monitoria</b> em Atividade(s) Acadêmicas ou Disciplinas de Graduação de, no mínimo, 30 horas-semestre	1h = 1h	
85	<b>Atividade acadêmica ou disciplina</b> não aproveitada como créditos no Curso (inclusive disciplinas cursadas em outras universidades)	60h-a = 50h	
5	Atividade de <b>iniciação científica</b> ou equivalente de, no mínimo, 150 horas	1h = 1h	
46	Publicação de <b>artigo científico completo</b> (artigo efetivamente publicado ou com aceite final de publicação) em periódico especializado, com comissão editorial, como autor ou coautor	40h por publicação	
39	Publicação de <b>artigo científico ou resumo em anais</b> de eventos científicos como autor ou coautor	30h por publicação	
41	Publicação de <b>produção autoral</b> (foto, artigo, reportagem ou similar), em periódicos ou sites	20h por publicação	
9	<b>Estágio não obrigatório</b> de, no mínimo, 60 horas. Regulamentado pela Lei 11788/2008, o estágio realizado com aprovação poderá ser aproveitado como atividade complementar se conduzido com autorização prévia da Universidade e do Atendimento Unisinos Carreiras.	1h = 1h	
38	Autor ou coautor de <b>capítulo de livro</b>	40h por publicação	
146	Participação em <b>concurso acadêmico</b>	10h por participação; 30h por prêmio recebido	
12	<b>Participação em evento</b> (congresso, seminário, simpósio, workshop, palestra, conferência, feira) e similar, de natureza acadêmica, profissional	1h = 1h	
28	<b>Serviço voluntário</b> de caráter sociocomunitário, devidamente comprovado, realizado conforme a lei 9.608 de 18/02/1998 junto a entidades públicas de qualquer natureza, a instituições privadas sem fins lucrativos, a organizações não governamentais ou à Unisinos	1h = 1h	
14	<b>Apresentação de trabalho científico</b> (inclusive pôster) em evento de âmbito regional, nacional ou internacional, como autor ou coautor	10h por apresentação	
20	<b>Viagem de estudo e visita técnica</b>	1dia = 6h	
16	Realização de curso de <b>idioma</b>	1h = 1h	
100	Participação como <b>ouvinte em banca</b> de trabalho de conclusão de curso de graduação, dissertação de mestrado e tese de doutorado de qualquer curso da Unisinos	1h por banca	
22	Participação em <b>comissão organizadora</b> de evento, na diretoria de ligas e similar	10h por evento	
34	Exercício de <b>cargo eletivo</b> na diretoria do DCE, DA, Liga ou Atlética do curso	20h por exercício	
109	Participação em <b>equipe esportiva</b> ou em Atlética da Unisinos	20h por semestre	
113	Participação em projeto vinculado ao curso.	1h = 1h	
114	Participação em júri popular.	4h por sessão	
130	Prestação de <b>serviços à Justiça Eleitoral</b> em eleições (para o trabalho realizado, em cada turno eleitoral, nas funções de Presidente, Primeiro Mesário, Segundo Mesário e Secretário)	6h por turno eleitoral	
131	Participação, na condição de representante discente, em reuniões de Colegiado de Curso, órgãos do CONSUN, Comissão Própria de Avaliação (CPA) e outros Comitês formalmente constituídos na Universidade.	2h por reunião	
182	Participação em Projetos Governamentais de âmbito Municipal, Estadual ou Federal.	1h=1h	
183	Monitor de projetos	1h=1h	
198	Participação em Grupos de Estudos promovidos na Unisinos	1h=1h	
199	Avaliador em trabalho acadêmico	10h por evento	
<b>Atividades Específicas do Curso</b>			
XX	Participação de Projetos vinculados ao curso.	1h=1h	
208	Fundador de Startup	50h por Startup	

**Observações:**

- O aproveitamento de atividades complementares se dará de acordo com os critérios, limites e prescrições estabelecidas e publicadas na grade curricular do respectivo curso, devendo ser requerido pelo aluno no Atendimento Unisinos, mediante a apresentação da documentação comprobatória original. No caso de atividades de extensão e monitoria realizadas na Unisinos a partir de 6 de novembro de 2008, haverá aproveitamento automático das horas de atividades complementares, conforme o quadro de cada curso, sem necessidade de solicitação por parte do aluno.
- A critério da Comissão de Coordenação, as atividades não previstas poderão ser, mediante solicitação junto ao Atendimento Unisinos, aproveitadas como Atividades Complementares.
- O aproveitamento de atividades realizadas antes do ingresso do aluno no curso só será concedido nas seguintes condições:
  - as atividades devem ter sido realizadas durante o período de vínculo regular do aluno com outro curso de graduação;
  - se o aluno estiver sem matrícula em curso de graduação por um período maior do que um ano, ele não poderá aproveitar as atividades realizadas antes ou durante o período de afastamento do curso anterior;
  - o aproveitamento de cada atividade deverá obedecer aos limites estabelecidos para cada grupo, e o total de aproveitamento das atividades antes da entrada do aluno no curso atual não poderá ultrapassar 50% do total de horas previstas para as Atividades Complementares nesse curso.