



## V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

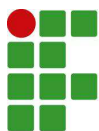
### 27. Matriz Curricular:

1ª Fase						
Componente Curricular	Siglas	Pré-requisito	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Introdução a Tecnologia de Alimentos	ITA-01		45	15	-	60
Química Geral e Inorgânica	QGI-01		48	12	-	60
Química Orgânica	QOR-01		45	15	-	60
Comunicação técnica e científica	CTC-01		80	-	-	80
Matemática Aplicada	MTA-01		80	-	-	80
Biologia Celular	BCL-01		60	-	-	60
Microscopia de Alimentos	MAL-01		20	20	-	40
<b>Carga Horária</b>			<b>378</b>	<b>62</b>	<b>-</b>	<b>440</b>
2ª Fase						
Química Analítica e Instrumental	QAI-02	QGI-01	30	50	-	80
Microbiologia Geral	MIG-02	BCL-01	45	15	-	60
Bioquímica Geral	BQG-02	QGI-01 QOR-01	65	15	-	80
Físico-Química	FQU-02	QGI-01	55	25	-	80
Física Aplicada	FIA-02		45	15	-	60
Matemática Financeira	MTF-02		40	-	-	40
Gestão Organizacional	GOR-02		60	-	-	60
Higiene e Legislação Agroindustrial	HLA-02		34	6	-	40
<b>Carga Horária</b>			<b>374</b>	<b>126</b>	<b>-</b>	<b>500</b>
3ª Fase						
Bioquímica de Alimentos	BQA-03	BQG-02	65	15	-	80
Microbiologia de Alimentos	MBA-03	BCL-01 MIG-02	40	40	-	80
Operações Unitárias	OPU-03	FQU-02 FIA-02	60	20	-	80
Nutrição e Dietética	NTD-03	BQG-02	40	-	-	40
Tecnologia de Cereais e Panificação	TCP-03	BQG-02 MIG-02	50	30	-	80
Biotecnologia	BIT-03	BCL-01	45	15	-	60
Estatística Básica	ESB-03		40	-	-	40
Toxicologia de Alimentos	TXA-03	QGI-01	34	6	-	40
<b>Carga Horária</b>			<b>374</b>	<b>126</b>	<b>-</b>	<b>500</b>
4ª Fase						



Análise de Alimentos	ANA-04	QAI-02 ESB-03	20	60	-	80
Tecnologia de Leite e Derivados	TLD-04	BQA-03 MBA-03	40	40	-	80
Análise Sensorial	ANS-04		40	40	-	80
Tecnologia de Fermentações e Bebidas	TFB-04	BQA-03 MBA-03	60	20	-	80
Estatística Aplicada	ESB-04	ESB-03	40	-	-	40
Embalagens para alimentos	EBA-04		40	-	-	40
Gestão de Resíduos e Legislação Ambiental	GRA-04		40	20	-	60
Eletiva I	ELE-04		40	-	-	40
<b>Carga Horária</b>			<b>320</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>500</b>
<b>5ª Fase</b>						
Desenvolvimento de Novos Produtos	DNP-05	OPU-03	30	30	-	60
Tecnologia de Carnes e Derivados	TCD-05	BQA-03 MBA-03	50	50	-	100
Controle e Gestão da Qualidade	CGQ-05	HLA-02 ESB-03	45	15	-	60
Tecnologia de Óleos e Gorduras	TOG-05	BQA-03	45	15	-	60
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	TFH-05	BQA-03 MBA-03	40	40	-	80
Metodologia da Pesquisa e Experimentação Científica	MPC-05		40	-	-	40
Empreendedorismo	EMP-05		60	-	-	60
Eletiva II	ELE-05		40	-	-	40
<b>Carga Horária</b>			<b>350</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>500</b>
<b>6ª Fase</b>						
Estágio	ECS-06		0	320	-	320
Atividades de extensão	-	-	-	240	-	<b>240</b>
<b>Carga Horária Total</b>			<b>1796</b>	<b>1204</b>	<b>-</b>	<b>3000</b>

<b>Eletivas</b>						
Tecnologias da Informação Aplicada a Ciência dos Alimentos	TAA-EL	-	40	-	-	-
Tecnologia de Ovos e Mel	TOV-EL	-	40	-	-	-
Derivados de Uva e vinho	DUV-EL	-	40	-	-	-
Química enológica	QEN-EL	-	40	-	-	-
Conservação de Alimentos por Métodos não convencionais	CMC-EL	-	40	-	-	-
Tópicos Especiais em Tecnologia dos Alimentos I	TE1-EL	-	40	-	-	-



Tópicos Especiais em Tecnologia dos Alimentos II	TE2-EL	-	40	-	-	-
LIBRAS	LIB-EL	-	40	-	-	-
Alimentos Funcionais	AFU-EL	-	40	-	-	-
Tecnologia de Pescados e Derivados	TPD-EL	-	40	-	-	-
Marketing	MRK-EL	-	40	-	-	-

**Quadro 1.** Resumo das disciplinas ofertadas

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE
INTRODUÇÃO A TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 60h	QUÍMICA ANALÍTICA E INSTRUMENTAL 80h	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 80h	ANÁLISE DE ALIMENTOS 80h	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS 60h	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO 320h
QUÍMICA GERAL E INORGÂNICA 60h	MICROBIOLOGIA GERAL 60h	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS 80h	TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS 80h	TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS 100h	ATIVIDADES DE EXTENSÃO 240h
QUÍMICA ORGÂNICA 60h	BIOQUÍMICA GERAL 80h	OPERAÇÕES UNITÁRIAS 80h	ANÁLISE SENSORIAL 80h	CONTROLE E GESTÃO DA QUALIDADE 60h	
COMUNICAÇÃO TÉCNICA E CIENTÍFICA 80h	FÍSICO-QUÍMICA 80h	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 40h	TECNOLOGIA DE FERMENTAÇÕES E BEBIDAS 80h	TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS 60h	
MATEMÁTICA APLICADA 80h	FÍSICA APLICADA 60h	TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO 80h	ESTATÍSTICA APLICADA 40h	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS 80h	
BIOLOGIA CELULAR 60h	MATEMÁTICA FINANCEIRA 40h	BIOTECNOLOGIA 60h	EMBALAGENS PARA ALIMENTOS 40h	METODOLOGIA DA PESQUISA E EXPERIMENTAÇÃO CIENTÍFICA 40h	
MICROSCOPIA DE ALIMENTOS 40h	GESTÃO ORGANIZACIONAL 60h	ESTATÍSTICA BÁSICA 40h	GESTÃO DE RESÍDUOS E LEGISLAÇÃO AMBIENTAL 60h	EMPREENDEDORISMO 60h	
	HIGIENE E LEGISLAÇÃO AGROINDUSTRIAL 40h	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS 40h	ELETIVA I 40h	ELETIVA II 40h	
440h	500h	500h	500h	500h	560h
Tecnologias da informação aplicada a Ciência dos Alimentos	Tecnologia de ovos e mel	Marketing	Tecnologia de Pescados e Derivados	Química enológica	Alimentos Funcionais
Derivados de Uva e vinho	Conservação de alimentos por métodos não convencionais	Tópicos Especiais em Tecnologia dos Alimentos I	Tópicos Especiais em Tecnologia dos Alimentos II	LIBRAS	

 Núcleo Básico

 Núcleo profissional

 Núcleo Interdisciplinar

 Núcleo Eletivas