

Matriz Curricular – Ingresso em 2017  
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	FIS- 101	Fundamentos da Física	-	3	3	2:15	60	45:00
	ENG- 101	Desenho Técnico	-	3	3	2:15	60	45:00
	QUI-101	Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
	MAT-101	Fundamentos da Matemática	-	2	2	1:30	40	30:00
	PSI-101	Psicologia Aplicada	-	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -101	Matérias-primas Agroindustriais	-	3	3	2:15	60	45:00
	MAT 102	Estatística Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 301	Metodologia Científica	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM -101	Economia Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU -102	Português Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
		TOTAL		26	26	19:30	520	390:00
2º período	QUI -102	Química Orgânica Básica	-	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -102	Instalações e Equipamentos na Indústria de Alimentos	ENG 101	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -103	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -104	Legislação de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -303	Microbiologia de Alimentos	-	4	4	3:00	80	60:00
	ADM -102	Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
	QUI -103	Química Analítica	QUI 101	4	4	3:00	80	60:00
	MAT -103	Estatística Experimental	MAT 102	4	4	3:00	80	60:00
		TOTAL		24	24	18:00	480	360:00
3º período	ALI 106	Projetos Agroindustriais	ALI 101	3	3	2:15	60	45:00
	QUI -104	Bioquímica	QUI 102	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -302	Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -107	Princípios de Conservação de Alimentos	QUI 102/ALI 103	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -108	Análise de Alimentos I	QUI 103	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -105	Higiene na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -109	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	ALI 104	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -110	Embalagens e aditivos para Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
	QUI -105	Química de Alimentos	QUI 102	3	3	2:15	60	45:00
		TOTAL		25	25	18:45	500	375:00
4º período	QUI -106	Bioquímica de Alimentos	QUI 104	2	2	1:30	40	30:00
	NUT - 101	Nutrição Aplicada à Tecnologia de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -111	Tecnologia de Produtos Cárneos I	ALI 107/ALI 303	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -112	Tecnologia de Cana-de-açúcar	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -113	Tecnologia de Leite e Derivados I	ALI 107/ALI 303	5	5	3:45	100	75:00
	ALI -114	Tecnologia de Produtos Amiláceos	ALI 107/ALI 303	5	5	3:45	100	75:00
	ALI - 304	Microscopia de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 115	Análise Sensorial	MAT 102	3	3	2:15	60	45:00
	Optativa 1							
		TOTAL		25	25	18:45	500	375:00



	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
5º período	ADM -103	Gestão Empresarial	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -117	Gerenciamento de Resíduos na indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -118	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	ALI 107/ALI 303	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -119	Tecnologia de Panificação e massas alimentícias	ALI 114	5	5	3:45	100	75:00
	NUT -102	Alimentos Dietéticos e Alternativos	ALI 104	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -120	Inspeção Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal	ALI 111/ALI113	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -121	Análise de Alimentos II	QUI 103	3	3	2:15	60	45:00
	ADM -104	Gestão de Custos	ADM 101/ADM102	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -122	Tecnologia de Produtos Apícolas	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
ALI - 401	Projeto Integrador em Alimentos I		3	3	2:15	60	45:00	
		<i>Optativa 2</i>						
		TOTAL		27	27	20:15	540	405:00

6º período	ALI -123	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	ALI 118	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -124	Tecnologia de Bebidas	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 125	Tecnologia de Leite e Derivados II	ALI 113	5	5	3:45	100	75:00
	ALI -126	Tecnologia de Óleos e Gorduras	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 127	Tecnologia de Produtos CárneosII	ALI 111	4	4	3:00	80	60:00
	ALI - 128	Desenvolvimento de Novos Produtos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 402	Projeto Integrador em Alimentos II	ALI 401	3	3	2:15	60	45:00
		<i>Optativa 3</i>						
		TOTAL		22	22	16:30	440	330:00

OPTATIVAS	ADM – 201	Administração de Marketing	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM – 202	Contabilidade Geral	-	4	4	3:00	80	60:00
	ADM – 203	Ética e Responsabilidade Sócio-ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 201	Tecnologia de Pescado	ALI 107/ALI 120	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 202	Tópicos Especiais em Produtos Cárneos	ALI 111	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 203	Tópicos Especiais em Leite e Derivados	ALI 113	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 204	Tópicos Especiais em Frutas e Hortaliças e Bebidas	ALI 118	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 205	Tópicos Especiais em Produtos Amiláceos, Panificação e Massas Alimentícias	ALI 114	2	2	1:30	40	30:00
	ECO – 201	Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
	ECO – 202	Qualidade da Água	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 201	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 202	Educação Inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 203	Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 204	Inglês	-	4	4	3:00	80	60:00
	EDU – 205	Espanhol	-	4	4	3:00	80	60:00
	QUI – 201	Normas e Segurança de Laboratórios	-	2	2	1:30	40	30:00
		Extensão Rural	1000 horas de curso	3	3	2:15	60	45:00
		Sociologia	-	2	2	1:30	40	30:00
		Filosofia	-	2	2	1:30	40	30:00
		Saúde e Meio Ambiente	-	3	3	2:15	60	45:00
		Sociologia Rural	-	2	2	1:30	40	30:00
		Teoria Geral da Administração	-	4	4	3:00	80	60:00
		Administração de Recursos Humanos I	Teoria Geral da Administração	4	4	3:00	80	60:00
	Primeiros Socorros	-	2	2	1:30	40	30:00	
		TOTAL		60	60	45:00	1200	900:00



Informações Adicionais	
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)	15:00
Quantidade de Semanas no Semestre	20
Unidade de tempo de aula (minutos)	0:45
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias	2235:00
Carga Horária Mínima de Disciplinas Optativas	90:00
Carga Horária do Estágio Supervisionado	300:00
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	80:00
Trabalho de Conclusão de Curso	60:00
Carga Horária Total	2765:00

Atualizada em 16 de julho de 2015

Barbacena, 21 de dezembro de 2016.

*Márcia Maria de*  
 Coordenação de Curso

Direção de Ensino  
 Profa. Roseli Auxiliadora Barroso  
 Diretora de Ensino - Câmpus Barbacena  
 Port. nº 559, de 22 maio 2013  
 D.O.U. de 27 maio 2013