

**Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**  
**Vigência: a partir de 2020**  
**Hora-Aula (em minutos): 45**

1 º P E R Í O D O	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral
		Fundamentos da Física		3	0	3	60	45:00:00
		Desenho Técnico		1	2	3	60	45:00:00
		Fundamentos da Química		4	0	4	80	60:00:00
		Fundamentos da Matemática		2	0	2	40	30:00:00
		Psicologia Aplicada		3	0	3	60	45:00:00
		Matérias-primas Agroindustriais		3	0	3	60	45:00:00
		Estatística básica		2	0	2	40	30:00:00
		Metodologia Científica		2	0	2	40	30:00:00
		Economia básica		2	0	2	40	30:00:00
		Português Instrumental		2	0	2	40	30:00:00
<b>TOTAL</b>						26	520	390:00:00

2 º P E R Í O D O	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral
		Química Orgânica básica		4	0	4	80	60:00:00
		Instalações, Equipamentos e Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Desenho Técnico	2	2	4	80	60:00:00
		Legislação de Alimentos		2	0	2	40	30:00:00
		Microbiologia de Alimentos		2	2	4	80	60:00:00
		Empreendedorismo		2	0	2	40	30:00:00
		Química Analítica	Fundamentos da Química	4	0	4	80	60:00:00
		Estatística Experimental	Estatística básica	4	0	4	80	60:00:00
	<b>TOTAL</b>						24	480

<b>3. P E R Í O D O</b>	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral
		Bioquímica	Química Orgânica básica	4	0	4	80	60:00:00
		Segurança do Trabalho		2	0	2	40	30:00:00
		Princípios de Conservação de Alimentos	Química Orgânica e Instalações, Equipamentos e Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	2	0	2	40	30:00:00
		Higiene na Indústria de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	2	0	2	40	30:00:00
		Bioquímica de Alimentos	Co-requisito: Bioquímica	2	0	2	40	30:00:00
		Gestão Empresarial		2	0	2	40	30:00:00
		Tecnologia de Cana-de-Açúcar	Pré-requisito: Microbiologia de Alimentos Co-requisito: Princípios de Conservação de Alimentos	1	1	3	40	30:00:00
		Microscopia de Alimentos		0	2	2	40	30:00:00
		Alimentos Funcionais e para Fins Especiais	Legislação de Alimentos	2	0	2	40	30:00:00
<b>TOTAL</b>						<b>20</b>	<b>400</b>	<b>300:00:00</b>

<b>4. P E R Í O D O</b>	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral
		Química de Alimentos	Bioquímica	4	0	4	80	60:00:00
		Análise de Alimentos I	Química Analítica	1	2	3	60	45:00:00
		Nutrição Aplicada à Tecnologia de Alimentos	Co-requisito: Química de Alimentos	2	0	2	40	30:00:00
		Tecnologia de Produtos Carnéos I	Princípios de Conservação de Alimentos e Higiene na Indústria de Alimentos	2	2	4	80	60:00:00
		Tecnologia de Leite e Derivados I	Princípios de Conservação de Alimentos e Higiene na Indústria de Alimentos	1	4	5	100	75:00:00
		Tecnologia de Produtos Amiláceos	Princípios de Conservação de Alimentos	2	2	4	80	60:00:00
		Gestão de Custos		2	0	2	40	30:00:00
		Embalagens e Aditivos para Alimentos	Princípios de Conservação de Alimentos	1	2	3	60	45:00:00
	Análise Sensorial	Estatística Experimental e Princípios de Conservação de	1	2	3	60	45:00:00	

		Alimentos					
	Optativa 1						
<b>TOTAL</b>					<b>600</b>	<b>450:00</b>	

<b>5 º P E R Í O D O</b>	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral
		Projetos Agroindustriais	Instalações, Equipamentos e Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
		Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Higiene na Indústria de Alimentos	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
		Gerenciamento de Resíduos na Indústria de Alimentos		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
		Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	Princípios de Conservação de Alimentos e Higiene na Indústria de Alimentos	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
		Inspeção Higiénico-Sanitária de Produtos de Origem Animal	Tecnologia de Produtos Cárneos I e Tecnologia de Leite e Derivados I	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
		Análise de Alimentos II	Química Analítica	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
		Tecnologia de Produtos Apícolas	Princípios de Conservação de Alimentos e Higiene na Indústria de Alimentos	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
		Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias	Tecnologia de Produtos Amiláceos e Higiene na Indústria de Alimentos	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
		Projeto Integrador em Alimentos I	Tecnologia de Produtos Cárneos I, Tecnologia de Leite e Derivados I e Tecnologia de Produtos Amiláceos	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
	Optativa 2							
<b>TOTAL</b>						<b>500</b>	<b>375:00</b>	

<b>6. P E R Í O D O</b>	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral
		Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	1	3	4	80	60:00
		Tecnologia de Bebidas	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	2	2	4	80	60:00
		Tecnologia de Leite e Derivados II	Tecnologia de Leite e Derivados I	1	4	5	100	75:00
		Tecnologia de Óleos e Gorduras	Bioquímica	1	1	2	40	30:00
		Tecnologia de Produtos Cárneos II	Tecnologia de Produtos Cárneos I	2	2	4	80	60:00
		Desenvolvimento de Novos Produtos	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos e Projeto Integrador em Alimentos I	2	0	2	40	30:00
		Projeto Integrador em Alimentos II	Projeto Integrador em Alimentos I	1	2	3	60	45:00
		Optativa 3						
<b>TOTAL</b>							<b>480</b>	<b>360:00</b>

<b>D I S C I P L I N A S O P T A T I V A S</b>	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral
		Administração de Marketing I		4	0	4	80	60:00
		Contabilidade geral		4	0	4	80	60:00
		Sociologia		2	0	2	40	30:00
		Filosofia		2	0	2	40	30:00
		Teoria Geral da Administração I		4	0	4	80	60:00
		Administração Estratégica		4	0	4	80	60:00
		Ética e responsabilidade social		2	0	2	40	30:00
		Sociologia e Extensão Rural		3	0	3	60	45:00
		Agroecologia		3	0	3	60	45:00
		Tecnologia de Pescado		2	0	2	40	30:00
		Tópicos especiais em produtos cárneos	Tecnologia de Produtos Cárneos I	2	0	2	40	30:00
		Tópicos especiais em leite e derivados	Tecnologia de Leite e Derivados I	2	0	2	40	30:00

	<b>Tópicos especiais em frutas, hortaliças e bebidas</b>	<b>Tecnologia de Frutas e Hortaliças I</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Tópicos especiais em produtos amiláceos, panificação e massas alimentícias</b>	<b>Tecnologia de Produtos Amiláceos</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Linguagem brasileira de sinais (LIBRAS)</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Educação Inclusiva</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Educação de jovens e adultos</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Biologia Celular</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
	<b>Didática Geral</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Microbiologia Geral</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
	<b>Plantas Medicinais</b>		<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
	<b>Biotecnologia</b>		<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
	<b>Psicologia da Educação</b>		<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>45:00</b>
	<b>Primeiros Socorros</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Qualidade da água</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
	<b>Avaliação de Impactos Ambientais</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
	<b>Recursos Naturais Energéticos</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Práticas de Capoeira: história, cultura e Educação</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Inglês I</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
	<b>Inglês II</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
	<b>Espanhol básico</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>60:00</b>
	<b>Composição de Alimentos</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Parasitologia</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Normas e segurança de laboratório</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>
	<b>Tecnologias de Informação e Comunicação para aprendizagem</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>30:00</b>

--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>
Disciplinas obrigatórias	<b>2235</b>
Disciplinas Optativas	<b>90</b>
Atividades Complementares	<b>80</b>
Estágio curricular supervisionado	<b>300</b>
Trabalho de Conclusão de Curso (quando houver)	
<b>Total de carga horária do curso</b>	<b>2705</b>

**Legenda:**

AT: Número de aulas teóricas por semana

AP: Número de aulas práticas por semana

AS: Número total de aulas (teóricas e práticas) por semana

CH Semestral: Carga horária semestral em horas

CH optativa: Carga horária de optativa no semestre