

Matriz curricular: Tecnologia de Alimentos**Modalidade:** Presencial**Turno:** Vespertino (Tarde)**Carga Horária por Período Letivo:** Mínimo 300 h e Máximo 540 h**0º Período**

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1403153	Português Instrumental	60	Optativa	-
1901007	Inglês Instrumental	45	Optativa	-
1901016	Psicologia Industrial	30	Optativa	-
1901017	Seminários em Tecnologia de Alimentos	45	Optativa	-
1901031	Embalagens para Alimentos	60	Optativa	-
1901032	Tecnologia de Óleos e Gorduras	60	Optativa	-
1901033	Tecnologia de Massas e Panificação	60	Optativa	-
1901008	Nutrição	45	Optativa	-
1901041	Tecnologia de Bebidas	60	Optativa	-
1901040	Desenvolvimento de Novos Produtos	60	Optativa	-
GDPOA0044	Tecnologia de Gelados Comestíveis	45	Optativa	-
1901006	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I	45	Complementar Flexiva	-
1901042	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II	45	Complementar Flexiva	-
1901015	Estágio Supervisionado I - Tecnologia de Alimentos	60	Obrigatória	-
1901030	Estágio Supervisionado II - Tecnologia de Alimentos	60	Obrigatória	-

1º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1901001	Matérias-primas Agropecuárias	60	Obrigatória	-
1101175	Física Aplicada à Tecnologia	60	Obrigatória	-
1105251	Química Geral para Tecnólogos	60	Obrigatória	-
1105252	Química Orgânica para Tecnólogos	60	Obrigatória	-
1103260	Matemática Aplicada para Tecnólogos	60	Obrigatória	-
1108185	Introdução à Estatística	60	Complementar Obrigatória	-
1901002	Sociedade e Cidadania	30	Obrigatória	-
Carga Horária Total:			390	

2º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1901018	Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	60	Complementar Obrigatória	-
1105257	Físico-Química para Tecnólogos	60	Obrigatória	1105251 1103260
1105256	Química Analítica para Tecnólogos	60	Obrigatória	1105251 1105252
1901005	Metodologia do Trabalho Científico	45	Complementar Obrigatória	-
1901004	Microbiologia Geral	75	Obrigatória	-
1107247	Informática Aplicada	45	Obrigatória	-
1104236	Princípios de Bioquímica	45	Obrigatória	1105252

		Carga Horária Total:	390		
3º Período					
Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos	
1704241	Desenho Técnico para Tecnólogos	45	Obrigatória	-	
	Optativa	45	Optativa	-	
1901010	Análise Físico-Química de Alimentos	60	Obrigatória	1105256	
1901003	Operações Unitárias I	60	Obrigatória	1103260 1101175	
1901012	Microbiologia de Alimentos	60	Obrigatória	1901004	
1901011	Bioquímica de Alimentos	45	Obrigatória	1104236	
1901013	Higiene e Legislação	45	Complementar Obrigatória	-	
	Optativa	45	Optativa	-	
		Carga Horária Total:	405		
4º Período					
Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos	
1901019	Análise Sensorial	30	Complementar Obrigatória	-	
1705184	Gestão Ambiental	45	Obrigatória	-	
1901020	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	45	Obrigatória	1105256	
1202308	Contabilidade e Custos	45	Obrigatória	1103260	
1901009	Princípios da Conservação dos Alimentos	60	Obrigatória	-	
1901014	Operações Unitárias II	45	Obrigatória	1901003	
1705185	Gestão da Qualidade	45	Obrigatória	-	
1705183	Logística e Comercialização	45	Obrigatória	-	
1705182	Gestão da Produção	60	Obrigatória	-	
		Carga Horária Total:	420		
5º Período					
Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos	
1901028	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	60	Obrigatória	1901009	
1901025	Ciência e Tecnologia Pós-Colheita	60	Obrigatória	1901009	
1901027	Operações Unitárias III	45	Obrigatória	1901014	
1901034	Planejamento das Instalações - Tecnologia de Alimentos	45	Obrigatória	1704241	
1901024	Tecnologia de Carnes e Derivados	60	Obrigatória	1901009	
1901023	Tecnologia do Leite e Derivados	60	Obrigatória	1901009	
1705155	Segurança do Trabalho	45	Complementar Obrigatória	-	
		Carga Horária Total:	375		
6º Período					
Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos	
	Optativa	60	Optativa	-	
1901035	Tecnologia do Pescado e Derivados	60	Obrigatória	1901009	
1901043	Empreendedorismo	60	Obrigatória	-	
1901037	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	60	Obrigatória	1901009	

1901036	Tecnologia de Matérias-Primas de Origem Animal não Comestível	30	Obrigatória	1901009
1901039	Projetos Agroindustriais	60	Obrigatória	-
1901026	Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos	30	Complementar	-
	Optativa		Obrigatória	
1901038	Trabalho de Conclusão de Curso - Tecnologia de Alimentos	90	Complementar	-
			Obrigatória	
	Carga Horária Total:	510		

Matriz curricular: Tecnologia de Alimentos**Modalidade:** Presencial**Turno:** Noturno**Carga Horária por Período Letivo:** Mínimo 225 h e Máximo 435 h**0º Período**

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1403153	Português Instrumental	60	Optativa	-
1403747	Libras Língua Brasileira de Sinais	60	Optativa	-
1901016	Psicologia Industrial	30	Optativa	-
1901008	Nutrição	45	Optativa	-
1901007	Inglês Instrumental	45	Optativa	-
1901017	Seminários em Tecnologia de Alimentos	45	Optativa	-
1901032	Tecnologia de Óleos e Gorduras	60	Optativa	-
1901033	Tecnologia de Massas e Panificação	60	Optativa	-
1901041	Tecnologia de Bebidas	60	Optativa	-
1901031	Embalagens para Alimentos	60	Optativa	-
GDPOA0044	Tecnologia de Gelados Comestíveis	45	Optativa	-
1901006	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I	45	Complementar Flexiva	-
1901042	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II	45	Complementar Flexiva	-
1901015	Estágio Supervisionado I - Tecnologia de Alimentos	60	Obrigatória	-
1901030	Estágio Supervisionado II - Tecnologia de Alimentos	60	Obrigatória	-

1º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1101175	Física Aplicada à Tecnologia	60	Obrigatória	-
1103260	Matemática Aplicada para Tecnólogos	60	Obrigatória	-
1105251	Química Geral para Tecnólogos	60	Obrigatória	-
1108185	Introdução à Estatística	60	Complementar Obrigatória	-
1901001	Matérias-primas Agropecuárias	60	Obrigatória	-
Carga Horária Total:		300		

2º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1901004	Microbiologia Geral	75	Obrigatória	-
1901005	Metodologia do Trabalho Científico	45	Complementar Obrigatória	-
1105257	Físico-Química para Tecnólogos	60	Obrigatória	1105251 1103260
1105252	Química Orgânica para Tecnólogos	60	Obrigatória	-
1901018	Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	60	Complementar Obrigatória	-
Carga Horária Total:		300		

3º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos

1105256	Química Analítica para Tecnólogos	60	Obrigatória	1105251 1105252
1901012	Microbiologia de Alimentos	60	Obrigatória	1901004
1901003	Operações Unitárias I	60	Obrigatória	1103260 1101175
1104236	Princípios de Bioquímica	45	Obrigatória	1105252
1901002	Sociedade e Cidadania	30	Obrigatória	-
1704241	Desenho Técnico para Tecnólogos	45	Obrigatória	-
Carga Horária Total:		300		

4º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1107247	Informática Aplicada	45	Obrigatória	-
1901014	Operações Unitárias II	45	Obrigatória	1901003
1901020	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	45	Obrigatória	1105256
	Optativa	45	Optativa	-
1901010	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS	60	Obrigatória	1105256
1901009	Princípios da Conservação dos Alimentos	60	Obrigatória	-
Carga Horária Total:		300		

5º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1901011	Bioquímica de Alimentos	45	Obrigatória	1104236
1705155	Segurança do Trabalho	45	Complementar Obrigatória	-
1901027	Operações Unitárias III	45	Obrigatória	1901014
	Optativa	60	Optativa	-
1901023	Tecnologia do Leite e Derivados	60	Obrigatória	1901009
1901013	Higiene e Legislação	45	Complementar Obrigatória	-
Carga Horária Total:		300		

6º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1202308	Contabilidade e Custos	45	Obrigatória	1103260
1705185	Gestão da Qualidade	45	Obrigatória	-
	Optativa	60	Optativa	-
1705183	Logística e Comercialização	45	Obrigatória	-
1705182	Gestão da Produção	60	Obrigatória	-
1705184	Gestão Ambiental	45	Obrigatória	-
Carga Horária Total:		300		

7º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1901019	Análise Sensorial	30	Complementar Obrigatória	-
	Optativa	45	Optativa	-
1901025	Ciência e Tecnologia Pós-Colheita	60	Obrigatória	1901009
1901034	Planejamento das Instalações - Tecnologia de Alimentos	45	Obrigatória	1704241

1901028	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	60	Obrigatória	1901009
1901024	Tecnologia de Carnes e Derivados	60	Obrigatória	1901009
Carga Horária Total:		300		

8º Período

Código	Componente curricular	Carga Horária (h)	Natureza	Pré-requisitos
1901035	Tecnologia do Pescado e Derivados	60	Obrigatória	1901009
1901037	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	60	Obrigatória	1901009
1901039	Projetos Agroindustriais	60	Obrigatória	-
1901036	Tecnologia de Matérias-Primas de Origem Animal não Comestível	30	Obrigatória	1901009
1901043	Empreendedorismo	60	Obrigatória	-
1901026	Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos	30	Complementar Obrigatória	-
1901038	Trabalho de Conclusão de Curso - Tecnologia de Alimentos	90	Complementar Obrigatória	-
Carga Horária Total:		390		

Fluxograma do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos - Vespertino

Modalidade: Educação Profissional e Tecnológica de Graduação

1º Período	CH	2º Período	CH	3º Período	CH	4º Período	CH	5º Período	CH	6º Período	CH
01		08 (Pré 01 e 03)		15		23		32 (Pré 27)		39 (Pré 27)	
Matemática Aplicada para Tecnólogos	60	Físico-Química para Tecnólogos	60	Desenho Técnico para Tecnólogos	45	Análise Sensorial	30	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	60	Tecnologia do Pescado e Derivados	60
02		09 (Pré 03 e 04)		16 (Pré 09)		24		33 (Pré 27)		40	
Física Aplicada à Tecnologia	60	Química Analítica para Tecnólogos	60	Análise Físico-Química de Alimentos	60	Gestão Ambiental	45	Ciência e Tecnologia Pós-Colheita	60	Empreendedorismo	60
03		10		17 (Pré 01 e 02)		25 (Pré 09)		34 (Pré 28)		41 (Pré 27)	
Química Geral para Tecnólogos	60	Metodologia do Trabalho Científico	45	Operações Unitárias I	60	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	45	Operações Unitárias III	45	Tecnologia de Frutas e Hortalícias	60
04		11		18 (Pré 11)		26 (Pré 01)		35 (Pré 15)		42 (Pré 27)	
Química Orgânica para Tecnólogos	60	Microbiologia Geral	75	Microbiologia de Alimentos	60	Contabilidade e Custos	45	Planejamento das Instalações - Tecnologia de Alimentos	45	Tecnologia de Matérias-Primas de Origem Animal não Comestível	30
05		12		19 (Pré 13)		27		36 (Pré 27)		43	
Introdução à Estatística	60	Informática Aplicada	45	Bioquímica de Alimentos	45	Princípios da Conservação dos Alimentos	60	Tecnologia de Carnes e Derivados	60	Projetos Agroindustriais	60
06		13 (Pré 04)		20		28 (Pré 17)		37 (Pré 27)		44	
Matérias-primas Agropecuárias	60	Princípios de Bioquímica	45	Higiene e Legislação	45	Operações Unitárias II	45	Tecnologia do Leite e Derivados	60	Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos	30
07		14		21		29		38		45	
Sociedade e Cidadania	30	Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	60	Optativa	45	Gestão da Qualidade	45	Segurança do Trabalho	45	Trabalho de Conclusão de Curso - Tecnologia de Alimentos	90
				22		30				46	
				Optativa	45	Logística e Comercialização	45			Optativa	60
						31				47	
						Gestão da Produção	60			Optativa	60
	390		390		405			420		375	510

Fluxograma do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos - Noturno

Modalidade: Educação Profissional e Tecnológica de Graduação