

3.3. Matriz Curricular

1º Período					
Disciplinas	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Inglês Instrumental	33	-	-	-	33
Práticas de Leitura e Escrita	50	-	-	-	50
Informática Básica	10	-	23	-	33
Biologia Geral	33	-	-	-	33
Química Geral	40	-	10	-	50
Fundamentos de cálculo	67	-	-	-	67
Matérias Primas Alimentícias	67	-	-	-	67
Ética e Cidadania	33	-	-	-	33
Sociologia Geral	33	-	-	-	33
Subtotal	366	-	33	-	399
2º Período					
Disciplinas	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Física Geral	40	-	10	-	50
Química Analítica	40	-	10	-	50
Química Orgânica	40	-	10	-	50
Microbiologia I	50	-	-	-	50
Química de Alimentos	40	-	10	-	50
Introdução à Nutrição	50	-	-	-	50
Introdução à Administração e Economia	33	-	-	-	33
Metodologia da Pesquisa Científica	50	-	-	-	50
Práticas Curriculares de Extensão I	-	-	-	33	33
Subtotal	343	-	40	33	416
3º Período					
Disciplinas	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Bioquímica de Alimentos	50	-	-	-	50
Microbiologia II	34	-	33	-	67
Princípios da Conservação de Alimentos	50	-	-	-	50
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	50	-	-	-	50
Físico-Química	36	-	14	-	50
Estatística	35	-	15	-	50
Segurança no Trabalho	33	-	-	-	33
Gestão Ambiental	33	-	-	-	33
Empreendedorismo	33	-	-	-	33
Práticas Curriculares de Extensão II	-	-	-	33	33
Subtotal	354	-	62	33	449

4º Período					
Disciplinas	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Tecnologia de Carnes	34	-	33	-	67
Tecnologia de Leite e Derivados	34	-	33	-	67
Tecnologia de Pescado	30	-	20	-	50
Análise Físico-Química de Alimentos	25	-	25	-	50
Higiene e Legislação de Alimentos	38	-	12	-	50
Gestão da Qualidade	50	-	-	-	50
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	50	-	-	-	50
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	33	-	-	-	33
Práticas Curriculares de Extensão III	-	-	-	50	50
Subtotal	282	-	135	50	467
5º Período					
Disciplinas	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Análise Sensorial de Alimentos	15	-	18	-	33
Tecnologia de Cereais e Panificação	30	-	37	-	67
Tecnologia de Bebidas	38	-	12	-	50
Tecnologia de Vegetais	34	-	33	-	67
Relações Humanas no Trabalho	33	-	-	-	33
Embalagem para Alimentos	33	-	-	-	33
Elaboração de Projetos Industriais	33	-	-	-	33
Instalações Industriais	50	-	-	-	50
Práticas Curriculares de Extensão IV	-	-	-	50	50
Subtotal	266	-	100	50	416
6º Período					
Disciplina	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Práticas Curriculares de Extensão V	-	-	-	83	83
Estágio Supervisionado	-	-	150	-	150
Atividades Complementares	-	-	-	-	50
Subtotal	-	-	150	83	316
Ofertadas a partir do 2º semestre					
Componentes Curriculares Optativos	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Toxicologia de Alimentos	33	-	-	-	33
Desenvolvimento de Novos Produtos	33	-	-	-	33
Rotulagem de Alimentos	33	-	-	-	33

Alimentos Funcionais	33	-	-	-	33
Biotecnologia Aplicada à Alimentos	33	-	-	-	33
Tecnologia de Ovos e Mel	23	-	10	-	33
Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados	23	-	10	-	33
Libras	33	-	-	-	33
-	-	-	-	-	-

QUADRO RESUMO		
Demonstrativo	CHT	(%)
Disciplinas (Obrigatórias)	2.230	91
Disciplinas (Optativas)	33	1