

O estágio supervisionado obrigatório e as atividades complementares, também obrigatórias, para a conclusão do curso pelo discente, juntas compreendem 13,9% da carga horária total obrigatória do Curso.

2.3.6 Estrutura curricular

Código	Denominação da Disciplina	Nº de Aulas Semanais	C. H. Teórica	C. H. Prática	C. H. Total (h)	Pré-requisitos
PRIMEIRO SEMESTRE						
11	Inglês Instrumental	3	50		50	
12	Práticas de Leitura e escrita	4	67		67	
13	Informática Básica	3	17	33	50	
14	Biologia Geral	3	50		50	
15	Química Geral	4	46	21	67	
16	Fundamentos de Cálculo	5	83		83	
17	Matérias primas alimentícias	4	67		67	
Carga horária Semestral		26	380	54	434	
SEGUNDO SEMESTRE						
21	Física Geral	3	40	10	50	
22	Química Analítica	4	46	21	67	15
23	Química Orgânica	4	46	21	67	15
24	Microbiologia I	4	67		67	14
25	Química de Alimentos	3	40	10	50	15
26	Introdução a Nutrição	4	67		67	
27	Introdução a Administração e Economia	3	50		50	
28	Metodologia da Pesquisa Científica	4	67		67	
Carga horária Semestral		29	423	62	485	
TERCEIRO SEMESTRE						
31	Bioquímica de Alimentos	4	52	15	67	23
32	Microbiologia II	4	34	33	67	24
33	Princípio da Conservação de Alimentos	4	67		67	24
34	Operações Unitárias na indústria de alimentos I	4	67		67	21
35	Físico-Química	3	36	14	50	15
36	Estatística	3	35	15	50	
37	Sociologia Geral	3	50		50	
38	Segurança no Trabalho	2	33		33	
39	Relações Humanas no Trabalho	2	33		33	
Carga horária Semestral		29	407	77	484	
QUARTO SEMESTRE						
41	Análise Físico-Química de Alimentos	3	25	25	50	22
42	Higiene e Legislação de Alimentos	3	38	12	50	32
43	Embalagens para Alimentos	3	38	12	50	
44	Análise Sensorial de Alimentos	3	25	25	50	36
45	Operações Unitárias na indústria de alimentos II	4	67		67	35
46	Instalações Industriais	3	50		50	
47	Gestão Ambiental	3	38	12	50	
48	Empreendedorismo	3	50		50	
Carga horária Semestral		21	331	86	417	

QUINTO SEMESTRE						
51	Tecnologia de Carnes	6	50	50	100	17, 33
52	Tecnologia de Cereais e Panificação	4	37	30	67	17, 33
53	Tecnologia de leites e derivados	6	50	50	100	17, 33
54	Tecnologia de Pescados	3	30	20	50	17, 33
55	Tecnologia de Bebidas	3	38	12	50	17, 33
56	Tecnologia de Vegetais	6	50	50	100	17, 33
Carga horária Semestral		28	255	212	467	
SEXTO SEMESTRE						
61	Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos	3	38	12	50	
62	Elaboração de Projetos Industriais	3	50		50	46
63	Gestão da Qualidade	3	50		50	
64	Ética e Cidadania	2	33		33	
Carga horária Semestral		11	171	12	183	
DISCIPLINAS OPTATIVAS						
66	Libras	2	33		33	
Carga horária Optativas		2	33		33	
ESTÁGIO SUPERVISIONADO						
Estágio Supervisionado					300	17,33
Carga horária Estágio					300	
RESUMO						
Demosntrativo		Carga Horária (h)				
Componentes Curriculares Obrigatórias		2470				
Componentes Curriculares Optativas		33				
Estágio Supervisionado Obrigatório		300				
Atividades Complementares Obrigatórias		100				
Carga Horária Mínima		2870				
Carga Horária Máxima		2903				

* Pre-requisito varia de acordo com o conteúdo ofertado.

É obrigatório, para a conclusão do curso, o desenvolvimento de 100 horas de **Atividades Complementares** ao longo do curso.

O valor da hora aula ministrada no curso superior de Tecnologia em Alimentos equivale a 50min, ou seja, 1 aula = 50 minutos.

2.3.7 Fluxograma

I SEMESTRE			II SEMESTRE			III SEMESTRE			IV SEMESTRE			V SEMESTRE			VI SEMESTRE		
11	INGLES INSTRUMENTAL	50	21	FÍSICA GERAL	50	31	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	23	41	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS	22	51	TECNOLOGIA DE CARNES	17, 33	61	TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	50
3			3			4		67	3		50	6		100	3		
12	PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA	67	22	QUÍMICA ANALÍTICA	15	32	MICROBIOLOGIA II	24	42	HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	32	52	TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO	17, 33	62	ELABORAÇÃO DE PROJETOS INDUSTRIAIS	46
4			4		67	4		67	3		50	4		67	3		50
13	INFORMÁTICA BÁSICA	50	23	QUÍMICA ORGÂNICA	15	33	PRINCÍPIOS DA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	24	43	EMBALAGEM PARA ALIMENTOS		53	TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS	17, 33	63	GESTÃO DA QUALIDADE	50
3			4		67	4		67	3		50	6		100	3		
14	BIOLOGIA GERAL	50	24	MICROBIOLOGIA I	14	34	OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA E ALIMENTOS I	21	44	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	36	54	TECNOLOGIA DE PESCADOS	17, 33	64	ÉTICA E CIDADANIA	33
3			4		67	4		67	3		50	3		50	2		
15	QUÍMICA GERAL	67	25	QUÍMICA DE ALIMENTOS	15	35	FÍSICO-QUÍMICA	15	45	OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS II	34	55	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	17, 33			
4			3		50	3		50	4		67	3		50			
16	FUNDAMENTOS DE CÁLCULO	83	26	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO	67	36	ESTATÍSTICA		46	INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS		56	TECNOLOGIA DE VEGETAIS	17, 33	OPTATIVA		
5			4			3		50	3		50	6		100	66	LIBRAS	33
17	MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS	67	27	INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO E ECONOMIA	50	37	SOCIOLOGIA GERAL	50	47	GESTÃO AMBIENTAL	50	ESTÁGIOS					
4			3			3			3								
			28	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA	67	38	SEGURANÇA NO TRABALHO	33	48	EMPREENDEDORISMO	50		ESTÁGIO SUPERVISIONADO	17, 33			
			4			2			3					300			
						39	RELAÇÕES HUMANAS NO TRABALHO	33									
						2											
434 H			485 H			484 H			417 H			467 H			183 H		

CARGA HORÁRIA OBRIGATÓRIA (DISCIPLINA/ESTÁGIO): 2.770 h
 CARGA HORÁRIA OPTATIVA: 33 h
 CARGA HORÁRIA ATIVIDADE COMPLEMENTAR: 100 h
 CARGA HORÁRIA MÍNIMA: 2.770 + 100 = 2.870 h
 CARGA HORÁRIA MÁXIMA: 2770 + 33 + 100 = 2.903 h

OBSERVAÇÕES:
 PERÍODO MÍNIMO PARA CONCLUSÃO: 6 SEMESTRES
 ESTÁGIO SUPERVISIONADO CORRESPONDE A 300H, OFERECIDO A PARTIR DO 5º SEMESTRE.
 O(A) DISCENTE DEVE CUMPRIR 100H DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES
 EQUIVALÊNCIA DA HORA AULA: 1 HORA AULA É IGUAL A 50 MINUTOS

CD: CÓDIGO DA DISCIPLINA
NA: NÚMERO DE AULAS SEMANAIS
PR: PRÉ-REQUISITO
CH: CARGA HORÁRIA TOTAL

CD	DISCIPLINA	PR
NA		CH