

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 industria 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 industria 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 Industria 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						
Demonstrativo			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 3	INGLES INSTRUMENTAL	50	21 3	FÍSICA GERAL	50	31 4	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	67	41 3	ANÁLISE FÍSICO- QUÍMICA DE ALIMENTOS	22 50	51 6	TECNOLOGIA DE CARNES	17, 33 100	61 3	TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	50	
12 4	PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA	67	22 4	QUÍMICA ANALÍTICA	15 67	32 4	MICROBIOLOGIA II	24 67	42 3	HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	32 50	52 4	TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO	17, 33 67	62 3	ELABORAÇÃO DE PROJETOS INDUSTRIAS	46 50	
13 3	INFORMÁTICA BÁSICA	50	23 4	QUÍMICA ORGÂNICA	15 67	33 4	PRINCÍPIOS DA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	24 67	43 3	EMBALAGEM PARA ALIMENTOS		53 6	TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS	17, 33 100	63 3	GESTÃO DA QUALIDADE	50	
14 3	BIOLOGIA GERAL	50	24 4	MICROBIOLOGIA I	14 67	34 4	OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA E ALIMENTOS I	21 67	44 3	ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	36 50	54 3	TECNOLOGIA DE PESCADOS	17, 33 50	64 2	ÉTICA E CIDADANIA	33	
15 4	QUÍMICA GERAL	67	25 3	QUÍMICA DE ALIMENTOS	15 50	35 3	FÍSICO-QUÍMICA	15 50	45 4	OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS II	34 67	55 3	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	17, 33 50	OPTATIVA			
16 5	FUNDAMENTOS DE CÁLCULO	83	26 4	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO		36 3	ESTATÍSTICA		46 3	INSTALAÇÕES INDUSTRIAS		56 6	TECNOLOGIA DE VEGETAIS	17, 33 100	66 2	LIBRAS	33	
17 4	MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS	67	27 3	INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO E ECONOMIA		37 3	SOCIOLOGIA GERAL		47 3	GESTÃO AMBIENTAL		ESTÁGIOS						
			28 4	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA		38 2	SEGURANÇA NO TRABALHO		48 3	EMPREENDEDORISMO				ESTÁGIO SUPERVISIONADO	17, 33 300			
						39 2	RELAÇÕES HUMANAS NO TRABALHO											
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: $2.770 + 33 + 100 = 2.903$ 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