

Tabela 2. Matriz Curricular dos Componentes Curriculares

Semestre	Componente Curricular	Horas-Relógio	Horas-Aulas	Aulas na Semana	Pré-Requisitos e Correquisitos
1	Introdução à Tecnologia de Alimentos	66	80	04	
	Princípios de Conservação de Alimentos	66	80	04	
	Matemática Básica	66	80	04	
	Química Geral	83	100	05	
	Química Orgânica	66	80	04	
	Fundamentos de Física	66	80	04	
Total		413	500	25	
2	Leitura e Produção Textual no Contexto Acadêmico	66	80	04	
	Microbiologia Geral para Alimentos	50	60	03	Matemática Básica
	Informática Instrumental	33	40	02	
	Química Analítica e Instrumental	83	100	05	Química Geral; Química Orgânica
	Estatística e Delineamento Experimental	83	100	05	Matemática Básica
	Nutrição	50	60	03	
	Matérias-primas de Origem Animal	33	40	02	
	Desenvolvimento Rural	33	40	02	
Total		431	520	26	
3	Análise de Alimentos	66	80	04	Química Analítica e Instrumental
	Microbiologia de Alimentos	50	60	03	Microbiologia Geral para Alimentos
	Bioquímica para Alimentos	66	80	04	Química Geral; Química Orgânica; Nutrição
	Matérias-primas de Origem Vegetal	33	40	02	

	Higiene de Alimentos	66	80	04	
	Tecnologia de Sucos e Bebidas	50	60	03	Introdução à Tecnologia de Alimentos
	Operações Unitárias	66	80	04	Matemática Básica; Fundamentos de Física
	Derivados de Origem Animal	33	40	02	Introdução à Tecnologia de Alimentos
Total		430	520	26	
4	Tecnologia de Laticínios I	66	80	04	Bioquímica para Alimentos
	Tecnologia de Carnes I	66	80	04	Bioquímica para Alimentos; Microbiologia Geral para Alimentos; Matérias-primas de Origem Animal
	Tecnologia de Vegetais	50	60	03	Bioquímica para Alimentos; Introdução à Tecnologia de Alimentos; Matérias-primas de Origem Vegetal
	Análise Sensorial	66	80	04	Estatística e Delineamento Experimental
	Legislação de Alimentos	50	60	03	
	Matemática Financeira	66	80	04	
	Marketing	33	40	02	
Total		397	480	24	
5	Tecnologia de Laticínios II	66	80	04	Tecnologia de Laticínios I
	Tecnologia de Carnes II	66	80	04	Tecnologia de Carnes I
	Refrigeração	50	60	03	Matemática Básica
	Filosofia e Ética	50	60	03	
	Tecnologia de Massas e Panificados	66	80	04	Introdução à Tecnologia de Alimentos;

					Bioquímica para Alimentos
	Tecnologia de Grãos	66	80	04	Bioquímica para Alimentos
	Gestão e Empreendedorismo	66	80	04	Marketing
Total		430	520	26	
6	Tecnologia de Pescados	50	60	03	Tecnologia de Carnes II
	Fundamentos de Economia	66	80	04	
	Instalações Industriais	33	40	02	
	Desenvolvimento de Produtos	50	60	03	Análise Sensorial; Marketing; Legislação de Alimentos
	Metodologia da Pesquisa	33	40	02	
	Segurança do Trabalho	33	40	02	
	Gestão da Qualidade para Alimentos	66	80	04	Higiene de Alimentos
	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social	33	40	02	
	Optativa	33	40	02	
Total		397	480	24	
7	Projeto Integrador em Tecnologia em Alimentos	83	100	05	Tecnologia de Laticínios II; Tecnologia de Pescados; Derivados de Origem Animal; Tecnologia de Massas e Panifícios; Tecnologia de Sucos e Bebidas; Tecnologia de Grãos; Tecnologia de Vegetais
	Estágio Supervisionado Obrigatório	360	432	-	
Total		443	532	-	
Total Geral das componentes curriculares		2941	3552	156	

Componentes Curriculares Optativas					
	Tópicos Avançados em Alimentos	33	02		Tecnologia de Laticínios II; Tecnologia de Carnes II
	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	33	02		
ENADE: componente curricular obrigatório por determinação da Lei 10.861, de 14 de abril de 2004.					