

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUTERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Módulo	Disciplinas	C.H	Pré-Requisito
I	1. Metodologia da pesquisa científica	60	-
	2. Química Geral	45	-
	3. Biologia molecular e Celular	60	-
	4. Estatística Aplicada	45	-
	5. Cálculo aplicado	60	-
	6. Informática Aplicada	30	-
	7. Matérias primas agropecuárias	45	-
	8. Introdução à tecnologia de alimentos	30	-
	SUBTOTAL	375	
II	9. Termodinâmica	60	-
	10. Bioquímica geral	75	2/3
	11. Microbiologia geral	75	3
	12. Físico-química	60	2/5
	13. Química Analítica	60	2/4
	14. Química Orgânica	45	2
	SUBTOTAL	375	
III	15. Bromatologia	60	13
	16. Bioquímica dos alimentos	75	10
	17. Microbiologia de alimentos	75	11
	18. Operações unitárias na indústria de alimentos	60	9
	19. Nutrição aplicada à tecnologia de alimentos	60	10
	20. Inglês Instrumental	45	-
	SUBTOTAL	375	
IV	21. Técnicas de conservação de alimentos	90	18
	22. Análise Sensorial	75	4/19
	23. Higiene e legislação na indústria de alimentos	60	17
	24. Tecnologia de ovos e mel	30	18
	25. Controle de qualidade de alimentos	90	15
	SUBTOTAL	345	
	26. Tecnologia de Frutas e Hortaliças	90	21/25
	27. Tecnologia de Grãos	90	21/25





V	28. Tecnologia de Panificação e massas	60	21/25
	29. Tecnologia de Leite e Derivados	90	21/25
	30. Toxicologia aplicada aos alimentos	45	15/17
	SUBTOTAL	375	
VI	31. Tecnologia de bebidas	60	21/25
	32. Tecnologia Pescados e derivados	90	21/25
	33. Tecnologia de carnes e derivados	90	21/25
	34. Tratamento de água e resíduos na indústria de alimentos	45	13
	35. Desenvolvimento de projetos em Tecnologia de alimentos	60	1
	SUBTOTAL	345	
VII	36. Marketing e empreendedorismo na indústria de alimentos	60	-
	37. Gestão Ambiental aplicada	60	34
	38. Exercício profissional, ética e responsabilidade social.	45	-
	39. Tecnologia de Óleos e Gorduras	45	21/25
	SUBTOTAL	210	
	TCC	60	
	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	100	

