

**9. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Módulo	Disciplinas	C.H	Pré-Requisito
I	1. Metodologia da pesquisa científica	60	-
	2. Química Geral	60	-
	3. Biologia molecular e Celular	60	-
	4. Estatística Aplicada	60	-
	5. Química Orgânica	60	-
	6. Informática Aplicada	30	-
	7. Introdução à tecnologia de alimentos	30	-
	SUBTOTAL	360	
	8. Bioquímica geral	60	5
II	9. Microbiologia geral	60	3
	10. Química Analítica	60	2
	11. Físico-química	60	2
	12. Cálculo Aplicado	60	-
	13. Matérias primas agropecuárias	60	-
	14. Redação Técnica	30	-
	SUBTOTAL	390	
III	15. Bioquímica dos Alimentos	60	8
	16. Análises de Alimentos	60	10
	17. Microbiologia de alimentos	60	9
	18. Nutrição aplicada à tecnologia de alimentos	60	-
	19. Operações unitárias na indústria de alimentos	60	11
	20. Análise Sensorial	60	-
	21. Sociedade e Cidadania	30	-
	SUBTOTAL	390	
IV	22. Técnicas de Conservação de Alimentos	60	18
	23. Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de alimentos	90	17
	24. Sistema Agroalimentar	60	-
	25. Segurança do trabalho	30	-

	26. Gestão da Qualidade	30	-
	27. Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	30	-
	28. Inglês Instrumental	30	-
	29. Introdução a Economia	30	-
	SUBTOTAL	360	
V	30. Tecnologia de Frutas e Hortaliças	60	22
	31. Tecnologia de Cereais e Panificação	60	22
	32. Tecnologia de Leite e Derivados	60	22
	33. Toxicologia aplicada aos alimentos	45	17
	34. Gestão, Planejamento e Marketing na Indústria de alimentos	60	-
	35. Relações Étnico-Raciais	30	-
	36. Exercício profissional, ética e responsabilidade social	30	-
SUBTOTAL	375		
VI	37. Tecnologia de bebidas	60	22
	38. Tecnologia Pescados e derivados	60	22
	39. Tecnologia de carnes e derivados	90	22
	40. Tecnologia de Ovos e Mel	30	22
	41. Gestão Ambiental Aplicada	60	-
	42. Libras	60h	-
SUBTOTAL	375		
VII	43. Alimentos funcionais para fins específicos	60	-
	44. Tecnologia de Óleos e Gorduras	60	22
	45. Optativa II	60	-
	SUBTOTAL	210	
	TCC	60	
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	100		

OPTATIVAS:

Módulo	Disciplinas	C.H	Pré-Requisito
	Libras	60	-
	Biotechnology	60	-
	Embalagens para alimentos	60	-
	Segurança Alimentar	60	-
	SUBTOTAL	60	-