



4.5 Matriz Curricular

Componentes Curriculares	Módulo I		Módulo II		Módulo III		Módulo IV		Módulo V		Módulo VI		C/H Total	
	Crédito	c/h aula	Crédito	c/h aula	Crédito	c/h aula	Crédito	c/h aula	Crédito	c/h aula	Crédito	c/h aula	(h/a)	(h/r)
Introdução a Tecnologia em Alimentos	2	40											40	30
Química Geral e Experimental	6	120											120	90
Química Orgânica	4	80											80	60
Desenho Industrial	4	80											80	60
Educação Ambiental	2	40											40	30
Análise e Produção de Textos	2	40											40	30
Inglês Instrumental – 1	2	40											40	30
Gestão Empresarial	2	40											40	30
Fundamentos da Matemática	4	80											80	60
Microbiologia Básica			4	80									80	60
Físico-Química			6	120									120	90
Princípios da Tecnologia de Alimentos (PTA)			4	80									80	60
Bioquímica de Alimentos			4	80									80	60
Matérias-Primas de Origem Animal (MPOA)			2	40									40	30
Matérias-Primas de Origem Vegetal (MPOV)			2	40									40	30
Metodologia da Pesquisa Aplicada			4	80									80	60
Calculo Diferencial e Integral – I			4	80									80	60
Microbiologia de Alimentos					6	120							120	90
Nutrição					2	40							40	30
Química de Alimentos					4	80							80	60
Química Analítica					6	120							120	90
Fenômenos de Transporte de Calor e Massa					4	80							80	60
Tecnologia de Pós-colheita de produtos Hortícolas					4	80							80	60
Estatística Aplicada					4	80							80	60
Operações Unitárias							4	80					80	60
Higiene em Unidades Processadoras de Alimentos							2	40					40	30
Análise de Alimentos							6	120					120	90
Tecnologia de Tratamento de Águas e Efluentes							4	80					80	60



Ciência e Inovação							2	40					40	30
Gestão da Qualidade e de Processos na Indústria de Alimentos							4	80					80	60
Embalagem para Alimentos							4	80					80	60
Análise Sensorial							4	80					80	60
Instalações Industriais									4	80			80	60
Toxicologia de Alimentos									2	40			40	30
Tecnologia de Bebidas									6	120			120	90
Tecnologia de Produtos de Origem Animal – I (TPOA - I)									4	80			80	60
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – I (TPOV - I)									4	80			80	60
Empreendedorismo									4	80			80	60
Comportamento Organizacional											2	40	40	30
Análise Instrumental de Alimentos											4	80	80	60
Tecnologia de Produtos de Origem Animal – II (TPOA - II)											4	80	80	60
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – II (TPOV - II)											4	80	80	60
Gestão de Resíduos											2	40	40	30
Relações Étnico-Raciais: História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena											2	40	40	30
Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho											2	40	40	30
Orientações de estágio supervisionado											2	40	40	30
*Língua Brasileira de Sinais: Libras - 1 (Optativa)											*2	*40	*40	*30
*Tendências na Indústria de Alimentos e Bebidas (Optativa)											*2	*40	*40	*30
Subtotal													3280	2460
Estágio Supervisionado Obrigatório													-	400
AACC													-	-
TCC													-	-
Total Geral													3280	2860

***Disciplina optativa**