



4.5.1 Organização por Períodos Letivos

	Nº	Código	Componentes Curriculares	Crédito	C.H					Pré-Req.
					(h/r)	(h/a)	Presencial (h/a)	Não Presencial (h/a)	Extensão (h/a)	
1º Semestre	1	TA01	Introdução a Tecnologia em Alimentos	2	30	40	20	16	4	-
	2	TA02	Química Geral e Experimental	6	90	120	94	26	14	-
	3	TA03	Química Orgânica	4	60	80	36	24	-	-
	4	TA04	Desenho Industrial	4	60	80	80	-	-	-
	5	TA05	Gestão Empresarial	2	30	40	24	16	20	-
	6	FMG01	Análise e Produção de Textos	2	30	40	36	04	-	-
	7	FMG02	Inglês Instrumental - 1	2	30	40	24	16	-	-
	8	FIG14	Educação Ambiental	2	30	40	24	16	06	-
	9	FIG17	Fundamentos da Matemática	4	60	80	80	-	-	-
			Total	28	420	560	418	118	44	-
2º Semestre					C.H					Pré-Req.
	Nº	Código	Componentes Curriculares	Crédito	(h/r)	(h/a)	Presencial (h/a)	Não Presencial (h/a)	Extensão (h/a)	
	1	TA06	Microbiologia Básica	4	60	80	36	32	-	-
	2	TA07	Físico-química	6	90	120	72	48	-	-
	3	TA08	PTA	4	60	80	48	32	-	-
	4	TA09	Bioquímica de Alimentos	4	60	80	48	32	-	-
	5	TA10	MPOA	2	30	40	24	16	04	-
	6	TA11	MPOV	2	30	40	24	16	04	-
	7	TA12	Metodologia da Pesquisa Aplicada	4	60	80	60	20	6	-
	8	FIG18	Cálculo Diferencial e Integral - I	4	60	80	-	-	-	-
		Total	30	450	600	312	196	14	-	
3º Semestre					C.H					Pré-Req.
	Nº	Código	Componentes Curriculares	Crédito	(h/r)	(h/a)	Presencial (h/a)	Não Presencial (h/a)	Extensão (h/a)	
	1	TA13	Microbiologia de Alimentos	6	90	120	72	48	14	TA06
	2	TA14	Nutrição	2	30	40	24	16	04	-
	3	TA15	Química de Alimentos	4	60	80	54	26	14	-
4	TA16	Química Analítica	6	90	120	72	48	40	-	



	5	TA17	Fenômenos de Transporte de Calor e Massa	4	60	80	48	32	-	FIG17
	6	TA18	Tecnologia Pós-Colheita de Produtos Hortícolas	4	60	80	48	32	06	TA11
	7	TA19	Estatística Aplicada	4	60	80	48	32	-	-
	Total			30	450	600	366	234	78	-
4º Semestre	Nº	Código	Componentes Curriculares	Crédito	C.H					Pré-Req.
					(h/r)	(h/a)	Presencial (h/a)	Não Presencial (h/a)	Extensão (h/a)	
	1	TA20	Operações Unitárias	4	60	80	48	32	-	-
	2	TA21	Higiene em Unidades Processadoras de Alimentos	2	30	40	24	16	20	-
	3	TA22	Análise de Alimentos	6	90	120	106	14	40	-
	4	TA23	Tecnologia de Tratamento de Água e Efluentes	4	60	80	80	-	-	-
	5	TA24	Embalagens para Alimentos	4	60	80	48	24	20	-
	6	TA25	Gestão da Qualidade	4	60	80	48	32	08	-
	7	TA26	Análise Sensorial de Alimentos	4	60	80	48	32	-	TA19
	8	FIG15	Ciência e Inovação	2	30	40	24	16	04	-
	Total			30	450	600	426	166	92	
5º Semestre	Nº	Código	Componentes Curriculares	Crédito	C.H					Pré-Req.
					(h/r)	(h/a)	Presencial (h/a)	Não Presencial (h/a)	Extensão (h/a)	
	1	TA27	Instalações Industriais	4	60	80	48	32	-	-
	2	TA28	Toxicologia de Alimentos	2	30	40	24	16	-	-
	3	TA29	Empreendedorismo	4	60	80	64	16	34	-
	4	TA30	Tecnologia de Bebidas	6	90	120	96	24	34	-
	5	TA31	TPOA – I	4	60	80	48	32	26	TA10
6	TA32	TPOV – I	4	60	80	48	32	26	TA18	
	Total			24	360	480	328	152	120	
6º Semestre	Nº	Código	Componentes Curriculares	Crédito	C.H					Pré-Req.
					(h/r)	(h/a)	Presencial (h/a)	Não Presencial (h/a)	Extensão (h/a)	
	1	TA33	Comportamento Organizacional	2	30	40	24	16	-	-



2	TA34	Análise Instrumental de Alimentos	4	60	80	64	16	-	-
3	TA35	Gestão de Resíduos	2	30	40	24	16	06	-
4	TA36	TPOA - II	4	60	80	48	32	26	TA10
5	TA37	TPOV - II	4	60	80	48	32	26	TA18
6	FIG13	Relações Étnico-Raciais	2	30	40	40	-	-	-
7	FIG16	Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho	2	30	40	34	06	-	-
8	FMTA01	Orientações de estágio supervisionado	2	30	40	-	30	-	-
Total			22	330	440	282	148	58	-

4.5.1.1 Disciplinas optativas

Nº	Cód.	Componentes Curriculares Optativos	Crédito	C/H (h/r)	C/H (h/a)
1	FIG12	Língua Brasileira de Sinais Libras -1	02	30	40
2	FMTA02	Tendências na Indústria de Alimentos e Bebidas	02	30	40
Total			04	60	80

4.5.2 Quadro Resumo

Item	QUADRO RESUMO*	C.H (Hora relógio)
1	Componentes curriculares obrigatórios**	2460
2	Componentes optativos	*60
3	Componentes eletivos	-
4	Seminários	-
5	Prática Profissional (Estágio Curricular)	400
6	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	-
7	Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACC)	-
	Carga horária total do curso	2860 / *2920

*C.H. Optativa