

PROPOSTA DE COMPONENTES CURRICULARES
Curso Superior de Tecnologia de Alimentos

Começo em março

1º Semestre		CH	Per
1ºSem	Matemática Aplicada	60	4
	Informática	60	4
	Portugues instrumental	60	4
	Química Geral	60	4
	Química orgânica	60	4
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	60	4
	Princípios de Conservação de Alimentos	60	4
	Higiene Agroindustrial	60	4
	TOTAL	480	32

2º Semestre		CH	Per	Requisitos
2ºSem	Microbiologia	60	4	Hig Agroind
	Bioquímica	60	4	Quím Ger e Org.
	Refrigeração	45	3	
	Segurança no Trabalho	45	3	
	Operações unitárias	60	4	
	Química Analítica e Instrumental	60	4	Quím Ger e Org.
	Fundamentos de Física	60	4	Matem Aplic
	Matérias-primas agropecuárias (MPA)	60	4	
	TOTAL	450	30	

3º Semestre		CH	Per	Requisitos
1ºSem	Tecnologia de Laticínios I	60	4	Bioq/FPA
	Tecnologia de Carnes I	60	4	Bioq/FPA
	Processamento Vegetal I	60	4	
	Análise de alimentos	60	4	Quím Analít Instr
	Instalações industriais	45	3	Seg Trab
	Derivados de origem animal	60	4	Bioq/FPA
	Tópicos em economia	90	6	
	Matemática Financeira	60	4	Mat Aplic
	TOTAL	495	33	

4º Semestre		CH	Per	Requisitos
2ºSem	Tecnologia de Laticínios II	60	4	Tec Lat I
	Tecnologia de Carnes II	60	4	Tec Carnes I
	Análise Sensorial	45	3	
	Processamento Vegetal II	45	3	Proc. Vegetal I
	Nutrição	45	3	Bioquímca
	Estatística Aplicada	60	4	Mat aplicada
	Gestão e Planejamento	90	6	Tóp em Econ

Marketing	60	4	
Desenvolvimento e Extensão Rural	60	4	
TOTAL	525	35	

5º Semestre		CH		Requisitos
1ºSem	Tecnologia de Pescados	45	3	Tec Carnes II
	Tecnologia de Massas e Panifícios	60	4	
	Controle de Qualidade	60	4	Estat Aplic
	Metodol da Pesq e Experim Cient	60	4	Estat Aplic
	Empreendedorismo	60	4	
	Filosofia e Ética: Rels Hum no Trab	45	3	
	Legislação Agroindustrial	45	3	
	Educação Ambiental	60	4	
	Trabalho de Conclusão de Curso	45	3	
	TOTAL	480	29	

TOTAL (CH em disciplinas)	2430	
----------------------------------	-------------	--

6º Semestre		CH	
2ºSem	Orientação e Supervisão de Estágio	450	

TOTAL GERAL	2880
--------------------	-------------