

**PROPOSTA DE COMPONENTES CURRICULARES**  
**Curso Superior de Tecnologia de Alimentos**

**Começo em março**

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

<b>2º Semestre</b>		<b>CH</b>	<b>Per</b>	<b>Requisitos</b>
2ºSem	<b>Microbiologia</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	Hig Agroind
	<b>Bioquímica</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	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.
	<b>Fundamentos de Física</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	Matem Aplic
	Matérias-primas agropecuárias (MPA)	60	4	
<b>TOTAL</b>		<b>450</b>	<b>30</b>	

<b>3º Semestre</b>		<b>CH</b>	<b>Per</b>	<b>Requisitos</b>
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
	<b>Tópicos em economia</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	
	<b>Matemática Financeira</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	Mat Aplic
<b>TOTAL</b>		<b>495</b>	<b>33</b>	

<b>4º Semestre</b>		<b>CH</b>	<b>Per</b>	<b>Requisitos</b>
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
	<b>Estatística Aplicada</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	Mat aplicada
	<b>Gestão e Planejamento</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	Tóp em Econ

<b>Marketing</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	
<b>Desenvolvimento e Extensão Rural</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	
TOTAL	<b>525</b>	35	

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

<b>TOTAL (CH em disciplinas)</b>	<b>2430</b>	
----------------------------------	-------------	--

<b>6º Semestre</b>		<b>CH</b>	
2ºSem	Orientação e Supervisão de Estágio	450	

<b>TOTAL GERAL</b>	<b>2880</b>
--------------------	-------------