

ANEXO I**COMPOSIÇÃO CURRICULAR****CURSO DE GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

1. Conteúdos Básicos Profissionais			
1.1 Conteúdos Básicos			
Componentes curriculares	Créditos	Carga Horária (horas aula)	Pré-requisitos
Matemática Aplicada à Tecnologia	4	60	-
Física Aplicada à Tecnologia	4	60	-
Química Geral para Tecnólogos	4	60	-
Química Orgânica para Tecnólogos	4	60	-
Sociedade e Cidadania	2	30	-
Físico-Química para Tecnólogos	4	60	Matemática Aplicada à Tecnologia
Química Analítica para Tecnólogos	4	60	Química Geral para Tecnólogos
Desenho Técnico	3	45	-
Informática Aplicada	3	45	-
Projetos Agroindustriais	4	60	-
Contabilidade e Custos	3	45	Matemática Aplicada à Tecnologia
Gestão da Produção	4	60	-
Gestão Ambiental	3	45	-
Gestão da Qualidade	3	45	-
Logística e Comercialização	3	45	-
	52	780	
1.2 Conteúdos Profissionais			
Princípios da Conservação dos Alimentos	4	60	-
Matérias-Primas Agropecuárias	4	60	-
Princípios de Bioquímica	3	45	Química Orgânica para Tecnólogos
Microbiologia Geral	5	75	-
Operações Unitárias I	4	60	Matemática Aplicada à Tecnologia; Física Aplicada à Tecnologia
Análise Físico-Química de Alimentos	4	60	Química Analítica para Tecnólogos

Bioquímica de Alimentos	3	45	Princípios de Bioquímica
Microbiologia de Alimentos	4	60	Microbiologia Geral
Operações Unitárias II	3	45	Operações Unitárias I
Operações Unitárias III	3	45	Operações Unitárias II
Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	3	45	Química Analítica para Tecnólogos
Empreendedorismo	4	60	-
Tecnologia de Leite e Derivados	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Tecnologia de Carne e Derivados	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Tecnologia de Pescados e Derivados	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Tecnologia de matérias-primas de origem animal não comestível	2	30	Princípios da Conservação dos Alimentos
Planejamento das Instalações	3	45	Desenho Técnico
Tecnologia de frutas e Hortaliças	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Ciência e Tecnologia Pós-Colheita	4	60	Princípios da Conservação dos Alimentos
Sub-total	73	1095	
1.3 Estágio Curricular			
Estágio Supervisionado I	4	60	-
Estágio Supervisionado II	4	60	-
Sub-total	8	120	
2. Conteúdos Complementares Específicos			
2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios			
Metodologia do Trabalho Científico	3	45	
Introdução à Estatística	4	60	
Análise Sensorial	2	30	
Higiene e Legislação	3	45	-
Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	4	60	
Segurança do Trabalho	3	45	
Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos	2	30	
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	6	90	Cursando o 6º período

Sub-total	27	405	
2.2 Conteúdos Complementares Optativos (Mínimo de 14 créditos/210 horas aula)			
Libras	4	60	
Inglês Instrumental	3	45	
Português Instrumental	3	45	
Psicologia Industrial	2	30	
Desenvolvimento de Novos Produtos	4	60	
Nutrição	3	45	
Tecnologia de Bebidas	4	60	
Seminários em Tecnologia de Alimentos	3	45	
Sub-total	14	210	
2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis			
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos I	3	45	
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos II	3	45	
Sub-total	6	90	
TOTAL GERAL	180	2700	