

Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos com vigência a partir de 2027 - Hora-Aula: 45 minutos

1º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
1	Fundamentos da Física			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
2	Fundamentos da Química			4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
3	Introdução à Tecnologia de Alimentos			2	1	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
4	Estatística Básica			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
5	Microbiologia de Alimentos I			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
6	Segurança do Trabalho			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
7	Psicologia Aplicada			3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
8	Instalações, equipamentos e operações unitárias na indústria de alimentos			2	2	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
	TOTAL			19	3	0	22	440	330:00	00:00	00:00	330:00

2º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
9	Química Orgânica Básica			4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
10	Metodologia Científica (30 h de Pesquisa)			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
11	Microbiologia de Alimentos II	5		2	2	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
12	Química Analítica	2		4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
13	Estatística Experimental	4		4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
14	Alimentos Funcionais e para Fins Especiais			3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
15	Empreendedorismo			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
	OPTATIVA 1			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
	TOTAL			23	2	0	25	500	375:00	00:00	00:00	00:00

3º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
16	Bioquímica	9		4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
17	Princípios de Conservação de Alimentos		11	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
18	Higiene na Indústria de Alimentos		11	3	0	0	3	60	45:00:00	0:00	0:00	45:00:00
19	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I		17,18	1	3	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
20	Tecnologia de cana de açúcar		17	1	1	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
21	Química de Alimentos	9	16	4	0	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
22	AAIFE 1 – Atividade de Extensão Curricularizada I		18	6	0	6	6	120	90:00	00:00	90:00	90:00
	OPTATIVA 2			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
TOTAL				21	7	6	27	560	420:00:00	0:00	90:00:00	420:00:00

4º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
23	Tecnologia de Produtos Cárneos I	14	17	2	2	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
24	CCNEE - Embalagens e aditivos para alimentos (15 h de extensão)		21	2	1	1	4	80	60:00	00:00	15:00	60:00
25	Análise de Alimentos	12		4	2	0	6	120	90:00	00:00	00:00	90:00
26	Tecnologia de Leite e Derivados I	18	17	1	4	0	5	100	75:00	00:00	00:00	75:00
27	Análise Sensorial	13		1	2	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
28	AAIFE II -Atividade de Extensão Curricularizada II			6	0	6	6	120	90:00	00:00	90:00	90:00
TOTAL				18	9	7	28	560	420:00	00:00	105:00	420:00

5º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
29	Tecnologia de Bebidas	19		2	2	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
30	Tecnologia de Produtos Apícolas	17,18		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
31	Tecnologia de Produtos Cárneos II	23		2	2	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
32	Tecnologia de Leite e Derivados II	26		1	4	0	5	100	75:00	00:00	00:00	75:00
33	Inspecção higiênico sanitária de produtos de origem animal	23,26		3	0	0	3	60	45:00:00	0:00	0:00	45:00:00
34	Projeto Integrador em Alimentos I (45 h de Pesquisa)	19,23,26		3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
35	Gerenciamento de resíduos na indústria de alimentos	19,23,26	33	2	0	0	2	40	30:00:00	0:00	0:00	30:00:00
36	AAIFE III - Atividade de Extensão Curricularizada III			6	0	6	6	120	90:00:00	0:00	90:00:00	90:00:00
TOTAL				16	12	0	29	560	420:00:00	0:00	0:00	0:00

6º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
37	Gestão de Custos			2	0	0	2	40	60:00	00:00	00:00	30:00
38	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	19		1	3	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
39	Projetos Agroindustriais	8		1	2	0	3	60	45:00:00	0:00	0:00	45:00:00
40	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	18		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
41	Desenvolvimento de Novos Produtos		40	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
42	Tecnologia de Óleos e Gorduras	16		1	1	0	2	40	30:00:00	0:00	0:00	30:00:00
43	Tecnologia de Cereais e Panificação		21	2	3	0	5	100	75:00:00	0:00	0:00	75:00:00
44	Tecnologia de Leite e Derivados III	32		1	4	0	5	100	75:00:00	0:00	0:00	75:00:00
	OPTATIVA 3			2	0	0	2	40	30:00	0	0	30:00
TOTAL				19	8	6	27	540	405:00	00:00	90:00	405:0

7º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
45	Projeto Integrador em Alimentos II (30 h de Pesquisa)	34		2	0	0	2	40	30:00	0	0	30:00
	Estágio											
TOTAL												30:00

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS PELO CURSO												
Códigos	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
46	Bioquímica de Alimentos	16		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
47	Legislação de Alimentos			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
48	Tecnologia de Pescado			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
49	Tópicos especiais em produtos cárneos	23		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
50	Tópicos especiais em leite e derivados	26		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
51	Tecnologia de queijos especiais	44		3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
52	Tecnologia de Leite UHT	26		3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
53	Tópicos especiais em frutas, hortaliças e bebidas	19		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00

54	Tópicos especiais em produtos amiláceos, panificação e massas alimentícias	21		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
55	Tópicos especiais em Higiene de Indústria de Alimentos	18		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
56	Microscopia de Alimentos			0	2	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00:00
TOTAL				22	2	0	24	480	360:00	00:00	00:00	360:00

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS POR OUTROS CURSOS										
Componente Curricular	Curso	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
Português Instrumental	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Fundamentos da matemática	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Linguagem brasileira de sinais (LIBRAS)	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Educação Inclusiva	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	30:00	60:00
Educação de jovens e adultos	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Biologia Celular	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Didática Geral	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Microbiologia Geral	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00

Plantas Medicinais	Licenciatura em Ciências Biológicas	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Biotecnologia	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	1	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Tecnologias de Informação e Comunicação para aprendizagem (TICs)	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Qualidade da água	Bacharelado em Gestão Ambiental	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Avaliação de Impactos Ambientais e Licenciamento ambiental	Bacharelado em Gestão Ambiental	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Recursos Naturais Energéticos	Bacharelado em Gestão Ambiental	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Gestão Empresarial	Bacharelado em Gestão Ambiental	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Psicologia e Aprendizagem	Bacharelado em Gestão Ambiental	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS POR OUTROS CURSOS										
Componente Curricular	Curso	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
Sociologia	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Administração de Marketing I	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Contabilidade geral	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Filosofia	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Ética e responsabilidade social	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00

Economia criativa	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Teoria Geral da Administração I	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Administração Estratégica	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Inteligência emocional no contexto de trabalho	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Primeiros Socorros	Licenciatura em Educação Física	1	1	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Práticas de Capoeira: história, cultura e Educação	Licenciatura em Educação Física	0	2	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Sociologia e Extensão Rural	Bacharel em Agronomia	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Agroecologia	Bacharel em Agronomia	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Inglês I	Tecnologia em Gestão de Turismo	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Inglês II	Tecnologia em Gestão de Turismo	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Espanhol básico	Tecnologia em Gestão de Turismo	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Composição de Alimentos	Bacharel em Nutrição	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Parasitologia	Bacharel em Nutrição	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00

DISCIPLINAS EQUIVALENTES EAD												
Códigos	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas/ semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
57	Bioquímica de Alimentos	16		2	0	0	2	40	00:00	30:00	00:00	30:00

58	Legislação de Alimentos			2	0	0	2	40	00:00	30:00	00:00	30:00
59	Projeto Integrador em Alimentos II (30 h de Pesquisa)	35		2	0	0	2	40	00:00	30:00	00:00	30:00
TOTAL				6	0	0	6	120	00:00	90:00	00:00	90:00

Legenda:

AT: número de aulas teóricas por semana.

AP: número de aulas práticas por semana.

AEX: número de aulas extensionistas por semana.

AS: número total de aulas (teóricas, práticas e atividades de extensão) por semana.

CH Presencial: percentual de carga horária presencial.

CH EAD: percentual de carga horária EAD.

CH EX: carga horária semestral em horas de atividades de extensão.

CH Total: carga horária total (presencial, EAD e extensionista) em horas relógio no período.

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA PARCIAL	CARGA HORÁRIA TOTAL
Disciplinas obrigatórias	2310	2310
Disciplinas Optativas	90	90
Atividades de Extensão – AAIFE	270	270**
Aulas Extensionistas - CCNEE	15	0*
Atividades de Pesquisa – AAIFP	0	0
Aulas com ações de Pesquisa - CCNEP	105	0*
Atividades de Pesquisa com Interface com a extensão- AAIFPE	0	0
Aulas com ações de Pesquisa com Interface com a extensão-- CCNEP	0	0
Atividades Complementares	80	80

Estágio curricular supervisionado	300	300
Total de carga horária com Atividades Extensionistas	285	0**
Total de carga horária com Atividades de Pesquisa	105	0**
Total de carga horária com Atividades de Pesquisa com interface com a extensão	0	0
Total de carga horária do curso		2780
* A carga horária de aulas dos componentes curriculares não específicos de pesquisa, de extensão e as de pesquisa com interface com a extensão estão incluídos na carga horária das disciplinas, por isso que ficou 0 (zero) na coluna referente à carga horária total ** As cargas horárias já estão contabilizadas nos componentes curriculares.		