

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS (A partir de 2018.1)

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre
(TA01) Introdução a Tecnologia em Alimentos CH 30	(TA05) Microbiologia Básica CH 60	(TA11) Microbiologia de Alimentos CH 90	(TA18) Operações Unitárias CH 60	(TA25) Instalações Industriais CH 60	(TA33) Empreendedorismo CH 60
(TA02) Química Geral e Experimental CH 90	(TA06) Físico-Química CH 90	(TA12) Nutrição CH 30	(TA19) Higiene em Unidades Processadoras de Alimentos CH 30	(TA26) Toxicologia de alimentos CH 30	(TA34) Comportamento Organizacional CH 30
(TA03) Química Orgânica CH 60	(TA07) PTA CH 60	(TA13) Química de Alimentos CH 60	(TA20) Análise de Alimentos CH 90	(TA27) Embalagens para Alimentos CH 60	(TA35) Análise Instrumental de alimentos CH 60
(TA04) Desenho Industrial CH 60	(TA08) Bioquímica de Alimentos CH 60	(TA14) Química Analítica CH 90	(TA21) Tecnologia de tratamento de águas e efluentes CH 60	(TA28) Tecnologia de Bebidas CH 90	(TA36) Gestão de Resíduo CH 30
(FMG01) Análise e Produção de Textos CH 30	(TA09) MPOA CH 30	(TA15) Fenômenos de Transporte CH 60	(TA22) TPOA - I CH 60	(TA29) TPOA - II CH 60	(FIG13) Relações Étnico-racial CH 30
(FMG02) Inglês Instrumental CH 30	(TA10) MPOV CH 30	(TA16) Tec. de Pós-colheita de prod. Hortícolas CH 60	(TA23) TPOV - I CH 60	(TA30) TPOV - II CH 60	(FIG16) Segurança no Trabalho CH 30
(FMG03) Metodologia da pesquisa CH 60	(FIG14) Educação Ambiental CH 30	(TA17) Estatística Aplicada CH 60	(TA24) Análise Sensorial CH 60	(TA31) Gestão da Qualidade e de Processos	
(FIG17) Fundamentos da Matemática CH 60	(FIG15) Ciência e Inovação CH 30		(FMTA) TCC CH 30	(TA32) Gestão Empresarial CH 30	
	(FIG18) Calculo I CH 60				
420 h	450 h	450 h	450 h	450 h	240 h

Obs: As cores e sentido da(s) seta(s) indicam que a(s) disciplina(s) é (são) pré-requisito(s).