

## Matriz Curricular do curso de Tecnologia em Alimentos

1º Semestre					
Nº	Código	Componente Curricular	Crédito	CH	PR
1	TA01	Introdução a Tecnologia em Alimentos	2	30	-
2	TA02	Química Geral e Experimental	6	90	-
3	TA03	Química Orgânica	4	60	-
4	TA04	Desenho Industrial	4	60	-
5	TA05	Metodologia da Pesquisa Aplicada	4	60	-
6	FMG01	Análise e Produção de Textos	2	30	-
7	FMG02	Inglês Instrumental – 1	2	30	-
8	FIG17	Fundamentos da Matemática	4	60	-
<b>Total:</b>			<b>28</b>	<b>420</b>	

2º Semestre					
Nº	Código	Componente Curricular	Crédito	CH	PR
1	TA06	Microbiologia Básica	4	60	-
2	TA07	Físico-Química	6	90	-
3	TA08	Princípios da Tecnologia de Alimentos (PTA)	4	60	-
4	TA09	Bioquímica de Alimentos	4	60	-
5	TA10	Matérias-Primas de Origem Animal (MPOA)	2	30	-
6	TA11	Matérias-Primas de Origem Vegetal (MPOV)	2	30	-
7	FIG14	Educação Ambiental	2	30	-
8	FIG15	Ciência e Inovação	2	30	-
9	FIG18	Calculo Diferencial e Integral – I	4	60	-
<b>Total</b>			<b>30</b>	<b>450</b>	

3º Semestre					
Nº	Código	Componente Curricular	Crédito	CH	PR
1	TA12	Microbiologia de Alimentos	6	90	TA06
2	TA13	Nutrição	2	30	-
3	TA14	Química de Alimentos	4	60	-
4	TA15	Química Analítica	6	90	-
5	TA16	Fenômenos de Transporte de Calor e Massa	4	60	FIG17
6	TA17	Tecnologia de Pós-colheita de produtos Hortícolas	4	60	TA11
7	TA18	Estatística Aplicada	4	60	-
<b>Total</b>			<b>30</b>	<b>450</b>	

CH = Carga Horária; PR= Pré-requisito

## Matriz Curricular do curso de Tecnologia em Alimentos

<b>4º Semestre</b>					
<b>Nº</b>	<b>Código</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Crédito</b>	<b>CH</b>	<b>PR</b>
1	TA19	Operações Unitárias	4	60	-
2	TA20	Higiene em Unidades Processadoras de Alimentos	2	30	-
3	TA21	Análise de Alimentos	6	90	-
4	TA22	Tecnologia de Tratamento de Águas e Efluentes	4	60	-
5	TA23	Tecnologia de Produtos de Origem Animal – I (TPOA - I)	4	60	TA10
6	TA24	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – I (TPOV - I)	4	60	TA17
7	TA25	Análise Sensorial	4	60	TA18
8	FMTA	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	2	30	-
<b>Total</b>			<b>30</b>	<b>450</b>	

<b>5º Semestre</b>					
<b>Nº</b>	<b>Código</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Crédito</b>	<b>CH</b>	<b>PR</b>
1	TA26	Instalações Industriais	4	60	-
2	TA27	Toxicologia de Alimentos	2	30	-
3	TA28	Embalagem para Alimentos	4	60	-
4	TA29	Tecnologia de Bebidas	6	90	-
5	TA30	Tecnologia de Produtos de Origem Animal – II (TPOA - II)	4	60	TA10
6	TA31	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal – II (TPOV - II)	4	60	TA17
7	TA32	Gestão da Qualidade e de Processos na Indústria de Alimentos	4	60	-
8	TA33	Gestão Empresarial	2	30	-
<b>Total</b>			<b>30</b>	<b>450</b>	

<b>6º Semestre</b>					
<b>Nº</b>	<b>Código</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Crédito</b>	<b>CH</b>	<b>PR</b>
1	TA34	Empreendedorismo	4	60	-
2	TA35	Comportamento Organizacional	2	30	-
3	TA36	Análise Instrumental de Alimentos	4	60	-
4	TA37	Gestão de Resíduos	2	30	-
5	FIG13	Relações Étnico-Raciais: História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	2	30	-
6	FIG16	Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho	2	30	-
<b>Total</b>			<b>16</b>	<b>240</b>	