

Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Semestre	Componente Curricular	Créditos*	Horas-Aula	Pré-Requisitos
1º	Fundamentos da Tecnologia da Informação	4	60	Sem Pré-Requisitos
	Química Geral	4	60	Sem Pré-Requisitos
	Matemática Aplicada	4	60	Sem Pré-Requisitos
	Biologia Aplicada	4	60	Sem Pré-Requisitos
	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos	2	30	Sem Pré-Requisitos
	Matérias Primas de Origem Vegetal	2	30	Sem Pré-Requisitos
2º	Produção Textual	4	60	Sem Pré-Requisitos
	Química Orgânica	4	60	Química Geral
	Física Aplicada	4	60	Matemática Aplicada
	Fundamentos de Economia	2	30	Sem Pré-Requisitos
	Matérias Primas de Origem Animal	2	30	Sem Pré-Requisitos
	Metodologia Científica	2	30	Sem Pré-Requisitos
	Gestão de Sistemas Agroalimentares	2	30	Sem Pré-Requisitos
3º	Microbiologia Geral	4	60	Biologia Aplicada
	Sustentabilidade e Desenvolvimento Regional	4	60	Sem Pré-Requisitos
	Estatística e Probabilidade	4	60	Matemática Aplicada
	Bioquímica Geral	4	60	Química Orgânica Biologia Aplicada
	Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos	4	60	Física Aplicada
4º	Nutrição em Saúde Coletiva	2	30	Bioquímica Geral
	Microbiologia de Alimentos	4	60	Microbiologia Geral Bioquímica Geral
	Química de Alimentos	4	60	Bioquímica Geral
	Bioquímica de Alimentos	2	30	Bioquímica Geral
	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	4	60	Microbiologia Geral
	Gestão de Pessoas	2	30	Sem Pré-Requisitos
	Análise Instrumental	2	30	Química Geral Física Aplicada
5º	Análise de Alimentos	4	60	Análise instrumental Química de Alimentos
	Princípios de Conservação de Alimentos	2	30	Microbiologia de Alimentos
	Operações Unitárias	4	60	Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Análise Sensorial de Alimentos	2	30	Sem Pré-Requisitos
	Tecnologia de Processos Fermentativos	2	30	Microbiologia de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Tecnologia de Bebidas	4	60	Microbiologia de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Eletiva I	2	30	Pré-Requisitos Específicos
6º	Tecnologia de Grãos e Produtos Amiláceos	4	60	Princípios de Conservação de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	4	60	Princípios de Conservação de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	30	Conclusão de, no mínimo 90 créditos cursados no curso
	Gestão Ambiental	2	30	Sustentabilidade e Desenvolvimento Regional
	Tecnologia de Leite e Derivados	4	60	Princípios de Conservação de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Embalagens de Alimentos	2	30	Princípios de Conservação de Alimentos Operações Unitárias
	Eletiva II	2	30	Pré-Requisitos Específicos
7º	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4	60	Princípios de Conservação de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos

	Tecnologia de Ovos e Mel	2	30	Princípios de Conservação de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Contabilidade e Custos	2	30	Fundamentos de Economia
	Processamento de Carnes e Derivados	4	60	Princípios de Conservação de Alimentos Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Controle de Qualidade no Setor Alimentício	4	60	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos
	Comercialização e Marketing	2	30	Fundamentos de Economia
	Eletiva III	2	30	Pré-requisitos específicos
8º	Desenvolvimento de Produtos e Processos	2	30	Comercialização e Marketing
	Epidemiologia e Toxicologia de Alimentos	2	30	Microbiologia de Alimentos Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos
	Trabalho de Conclusão de Curso II	4	60	Trabalho de Conclusão de Curso I
	Gestão de Resíduos	4	60	Gestão Ambiental Microbiologia Geral Operações Unitárias
	Tecnologia de Pescado	2	30	Princípios de Conservação de Alimentos / Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
	Diagnóstico e Elaboração de Projetos	4	60	Processamento de Carnes e Derivados Tecnologia de Frutas e Hortaliças Tecnologia de Leite e Derivados Tecnologia de Grãos e Produtos Amiláceos Controle de Qualidade no Setor Alimentício Custos e Contabilidade
	Eletiva IV	2	30	Pré-Requisitos Específicos
9º	Estágio Supervisionado Obrigatório	20	300	Conclusão de, no mínimo 120 créditos cursados no curso

* Cada crédito corresponde a 15 horas aula

Componentes Curriculares Eletivos

Componente Curricular	Créditos	Horas-Aula	Pré-Requisitos
Inglês Instrumental	2	30	Sem Pré-Requisitos
Fundamentos de Biologia Molecular	2	30	Bioquímica Geral
Antropologia da Alimentação	2	30	Introdução à Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Segurança Alimentar e Nutricional	2	30	Introdução à Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Alimentos Funcionais	2	30	Química de Alimentos Microbiologia geral
Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação	2	30	Introdução à Ciência e Tecnologia dos Alimentos Controle de Qualidade no Setor Alimentício
Recursos Genéticos	2	30	Biologia Aplicada
Biotecnologia de Alimentos	2	30	Fundamentos de Biologia Molecular
Bioética e Biossegurança	2	30	Fundamentos de Biologia Molecular
Análise Multivariada de Dados	2	30	Estatística e Probabilidade
Fundamentos de Enzimologia	2	30	Bioquímica Geral
Formação Empreendedora: Criação de Novos Negócios	2	30	Gestão de Sistemas Agroalimentares