

Matriz Curricular

Nº de ordem	Componente Curricular	CH
I Semestre		
1	Iniciação a Metodologia Científica	40
2	Matemática	40
3	Comunicação Escrita e Oral	40
4	Informática Aplicada	40
5	Microbiologia Geral	40
6	Princípios da Tecnologia de Alimentos	40
7	Química Instrumental e Analítica	40
8	Segurança do Trabalho	40
9	Controle de Qualidade na I.A	40
10	Projeto Integrador	40
	CH Total	400
II Semestre		
1	Operações Unitárias	40
2	Tecnologia de Leite e Derivados	100
3	Química e Bioquímica de Alimentos	60
4	Microbiologia de Alimentos	40
5	Análises de Alimentos	40
6	Tecnologia de Vegetais	100
7	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	20
	CH Total	400
III Semestre		
1	Tecnologia de Bebidas	60
2	Projetos na Indústria de Alimentos	40
3	Tecnologia de Panificação e Massas	80
4	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	40
5	Gestão	20
6	Análise Sensorial	40
7	Sociologia do Trabalho	20
8	Tecnologia de Carnes e Derivados	100
	CH Total	400
	Estágio Curricular Supervisionado	240
	Carga horária total da estrutura curricular	1680