



CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS - 2009/2

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ-REQUISITO	CR	CHS	CHS	AULAS		PER
				horas	h/a	T	P	
ALI100	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos	-	2	30	36	0	2	1º
ARQ700	Expressão Gráfica	-	4	60	72	4	0	1º
CBI160	Biologia Celular	-	3	60	72	2	2	1º
EDU303	Metodologia Científica	-	2	30	36	2	0	1º
MTM263	Bioestatística	-	2	30	36	2	0	1º
MTM500	Fundamentos de Cálculo	-	4	60	72	4	0	1º
QUI109	Química Geral	-	3	60	72	2	2	1º
			20	330				
	Física Geral	Cálculo	5	75	108	3	2	2º
	Físico-Química	Cálculo	4	60	72	2	2	2º
	Legislação de Alimentos	-	2	30	36	2	0	2º
	Microscopia de Alimentos	Biologia Celular	2	30	36	0	2	2º
	Princípios de Administração	-	2	30	36	2	0	2º
	Química Orgânica	Química Geral	5	75	75	45	30	2º
			20	300				
	Bioquímica I	Química Orgânica	4	60	72	2	2	3º
	Estatística Experimental	Iniciação à Estatística	2	30	36	2	0	3º
	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	Físico Qui e Física G	4	60	72	4	0	3º
	Princípios Básicos em Epidemiologia, DHA e SAN	-	4	60	72	4	0	3º
	Química Analítica	Química Geral	6	108	108	4	2	3º
			20	300				
	Análise de Alimentos	Química Analítica	4	60	72	2	2	4º
	Bioquímica II	Bioquímica I	4	60	72	2	2	4º
	Gestão de Pessoas	-	2	30	36	2	0	4º
	Microbiologia Geral	Bioquímica I	4	60	72	2	2	4º
	Química de Alimentos	Bioquímica I	6	108	108	4	2	4º
			20	300				
	Análise Sensorial de Alimentos	Estatística Experim.	4	60	72	2	2	5º
	Matérias Primas Agropecuárias	Microbiologia Geral	2	30	36	2	0	5º
	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Geral	4	60	72	2	2	5º
	Nutrição Básica	Bioquímica II	2	30	36	2	0	5º
	Princípios de Conservação de Alimentos	Microbiologia Geral	4	60	72	2	2	5º
	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	Química de Alim	4	60	72	2	2	5º
			20	300				
	Biotecnologia	Microbiologia dos Ali	2	30	36	2	0	6º
	Gestão de Qualidade	Estatística Experim	4	60	72	4	0	6º
	Processamento de Leite e Derivados	Princípios de Con Ali	6	108	108	4	2	6º
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Princípios de Con Ali	6	108	108	4	2	6º
	Eletiva	-	2	30	36	2	0	6º
			20	300				
	Desenvolvimento de Novos Produtos	1800 horas	2	30	36	2	0	7º
	Embalagem de Alimentos	Química de Aliment	4	60	72	2	2	7º
	Gestão Ambiental	Química Analítica	2	30	36	2	0	7º
	Instalações Industriais	Op. Uni. na Ind. Alim	2	30	36	2	0	7º
	Processamento Produtos Cárneos	Princípios de Con Ali	6	108	108	4	2	7º
	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	Química Analítica	4	60	72	4	0	7º
			20	300				
	Empreendedorismo	1500 horas	2	30	36	2	0	8º
	Projeto Agroindustrial	1800 horas	4	60	72	4	0	8º
	Tecnologia de Bebidas	Química de Alime	4	60	72	2	2	8º
	Tecnologia de Grãos, Cereais, Raízes e Tubérculos	Química de Alime	4	60	72	2	2	8º
	Tecnologia de Panificação, Masas, Amidos e Derivados	Química de Alimen	4	60	72	2	2	8º
	Eletiva	-	2	30	36	2	0	8º
			20	300				

*Disciplina oferecida na modalidade semi-presencial

	Atividades Acadêmicas	-	-	100			
	Estágio Supervisionado	1800 horas	1200 horas	300			
	Trabalho de Conclusão de Curso	-	-	100			

COMPONENTES CURRICULARES	QUANTIDADE	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA
Disciplinas Obrigatórias			
Disciplinas Eletivas			
Estágios			
Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso)			
Atividades Complementares			
TOTAL			

OBSERVAÇÃO:

CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CR	CHS horas	CHS h/a	AULAS	
						T	P
ALI303	Controle de Qualidade Microbiológica de Leite e Derivados						
ALI307	Tópicos em Alimentos Funcionais						
CBI208	Ecossistemas						
CBI214	Ecologia Básica						
EFD301	Educação Física e Desportos I						
EFD302	Educação Física e Desportos II						
FAR256	Toxicologia de Alimentos C						
HIS172	Antropologia e Práticas Alimentares						
LET331	Língua Portuguesa						
LET332	Língua Inglesa: Leitura I						
LET332	Língua Inglesa: Leitura II						
NCS146	Ética Profissional e Bioética						
PRO215	Planejamento e Controle da Produção I						
PRO222	Custos Industriais e Contabilidade Gerencial						
PRO231	Engenharia do Trabalho						
PRO233	Psicologia Social das Organizações						
PRO234	Organização e Avaliação do Trabalho						
PRO241	Economia I						
PRO243	Organização e Administração I						
PRO244	Organização e Administração II						
PRO254	Fundamentos de Ciências do Ambiente						
PRO302	Ações Empreendedoras						
PRO314	Gerência de Recursos Humanos						
PRO318	Planejamento Estratégico						
PRO321	Administração Financeira						
PRO397	Gestão de Marketing						
PRO706	Pesquisa Operacional						
PRO708	Pesquisa Operacional II						
PRO1082	Atendimento ao Cliente						
TUR307	Marketing I						
TUR432	Marketing II						