

Tabela 3: Matriz Curricular.

Primeiro Período/Semestre								
CÓD	Componente Curricular	Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
TA01	Experiências básicas de laboratório	40	33,33	2	C	10	30	0
TA02	Química Geral e Inorgânica	80	66,67	4	C	50	10	20
TA03	Informática básica	80	66,67	4	C	20	60	0
TA04	Matemática Aplicada a Tecnologia de Alimentos	40	33,33	2	C	40	0	0
TA05	Introdução a Tecnologia de Alimentos	40	33,33	2	T	20	10	10
TA06	Português Instrumental	40	33,33	2	H	20	0	20
TA07	Língua Brasileira de Sinais Libras	40	33,33	2	H	30	0	10
TA08	Inglês Instrumental	40	33,33	2	H	20	0	20
Subtotal		400	333,3	20		210	110	80
Segundo Período/Semestre								
CÓD.	Componente Curricular	Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula teórica	Hora-aula prática	Hora-aula EaD
TA09	Química Orgânica e Experimental	80	66,67	4	C	20	60	0
TA10	Química Analítica	80	66,67	4	C	20	60	0
TA11	Microbiologia Básica	40	33,33	2	C	10	20	10
TA12	Estatística Aplicada à Tecnologia de Alimentos	40	33,33	2	C	30	10	0
TA13	Físico-Química	40	33,33	2	C	20	20	0
TA14	Metodologia Científica	40	33,33	2	C	0	0	40
TA15	Bioquímica de Alimentos	80	66,67	4	T	30	20	30
Subtotal		400	333,3	20		130	190	80
Terceiro Período/Semestre								
CÓD.	Componente Curricular	Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula teórica	Hora-aula prática	Hora-aula EaD
TA16	Nutrição Humana	40	33,33	2	C	20	0	20
TA17	Análise de Alimentos I	80	66,67	4	T	20	50	10
TA18	Microbiologia de Alimentos I	80	66,67	4	T	30	40	10
TA19	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	40	33,33	2	T	20	0	20
TA20	Fundamentos das Operações Unitárias	40	33,33	2	T	20	0	20
TA21	Higiene Industrial e Legislação	40	33,33	2	T	20	10	10
TA22	Química de Alimentos	40	33,33	2	T	10	20	10
TA23	Práticas Extensionistas	40	33,33	2	P	---	---	---
Subtotal		400	333,3	20		140	120	100
Quarto Período/Semestre								
CÓD.	Componente Curricular	Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula teórica	Hora-aula prática	Hora-aula EaD
TA24	Química Analítica Instrumental	80	66,67	4	C	10	60	10
TA25	Tecnologia de Açúcar e Derivados	80	66,67	4	T	20	40	20
TA26	Microbiologia de Alimentos II	80	66,67	4	T	20	60	0
TA27	Tecnologia de Leite e Derivados	80	66,67	4	T	20	40	20
TA28	Operações Unitárias I	80	66,67	4	T	40	0	40
Subtotal		400	333,3	20		110	200	90

Quinto Período/Semestre								
CÓD.	Componente Curricular	Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula teórica	Hora-aula prática	Hora-aula EaD
TA29	Análise Sensorial	80	66,67	4	T	20	40	20
TA30	Análise de Alimentos II	80	66,67	4	T	10	60	10
TA31	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Animal I	80	66,67	4	T	30	30	20
TA32	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Vegetal I	80	66,67	4	T	30	30	20
TA33	Embalagens	40	33,33	2	T	16	10	14
TA34	Projeto Integrador I	40	33,33	2	P	---	---	---
Subtotal		400	333,3	20		106	170	84
Sexto Período/Semestre								
CÓD.	Componente Curricular	Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula teórica	Hora-aula prática	Hora-aula EaD
TA35	Toxicologia de Alimentos	40	33,33	2	T	10	20	10
TA36	Tecnologia de Bebidas	80	66,67	4	T	30	30	20
TA37	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Animal II	80	66,67	4	T	30	30	20
TA38	Tecnologia do Processamento de Produtos de Origem Vegetal II	80	66,67	4	T	30	30	20
TA39	Relações Humanas do Trabalho	40	33,33	2	H	0	0	40
TA40	Empreendedorismo	40	33,33	2	H	0	0	40
TA41	Administração de Empresas de Alimentos	40	33,33	2	H	0	0	40
Subtotal		400	333,3	20		100	110	190
Sétimo Período/Semestre								
CÓD.	Componente Curricular	Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula teórica	Hora-aula prática	Hora-aula EaD
TA42	Desenho Técnico	40	33,33	2	C	10	30	0
TA43	Desenvolvimento de Novos Produtos	80	66,67	4	T	20	40	20
TA44	Planejamento e Projeto Industrial	80	66,67	4	T	40	0	40
TA45	Educação, Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos Industriais	80	66,67	4	T	30	30	20
TA46	Segurança no Trabalho	40	33,33	2	H	10	0	30
TA47	Ética, Tecnologia e Sociedade	40	33,33	2	H	10	0	30
TA48	Projeto Integrador II	40	33,33	2	P	---	---	---
Subtotal		400	333,3	20		120	100	140
Total		2800	2333,3	140		916	1000	764
Práticas Profissionais			Horas	Tipo (H, C, T, P)				
Outras Ações de Prática Extensionista Obrigatória		--	200	--	P	---	---	---
Atividades Práticas Complementares Acadêmico-Científico-Culturais		--	200	--	P	---	---	---
Estágio Obrigatório		---	100	--	P	---	---	---
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)		---	33,33	--	P	---	---	---
TOTAL GERAL			2866					

Legenda 1: Tipo: Formação Humanística (H), Formação Científica (C), Formação Tecnológica (T) e Prática Profissional (P).