

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Desenho Nº 154)

1º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA			
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL		
				Teórica	Prática	
DMEI	Matemática Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos	5	5	100	-	
DCNA	Física Geral e Experimental	4	5	60	40	
DIND	Desenho Técnico	2	3	20	40	
DCNA	Química Geral	3	3	60	-	
DCNA	Química Experimental	1	2	-	40	
DETA	Matérias Primas Alimentícias	2	2	40	-	
DDLT	Leitura e Produção de Textos Acadêmicos	2	2	40	-	
DMEI	Introdução a Computação	2	2	40	-	
	SUB-TOTAL	21	24	360	120	

2º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA			
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL		
				Teórica	Prática	
DCSA	Introdução à Economia	3	3	60	-	
DCNA	Físico-química	4	4	80	-	
DETA	Princípios da Tecnologia de Alimentos	3	3	60	-	
DCNA	Estrutura e Reatividade dos Compostos Orgânicos	3	4	40	40	
DFCS	Metodologia da Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Alimentos	3	3	60	-	
DETA	Bioquímica de Alimentos I	3	4	80	-	
DMEI	Probabilidade e Estatística	3	3	60	-	
	SUB-TOTAL	22	24	440	40	

3º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA			
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL		
				Teórica	Prática	
DETA	Análise Sensorial	2	3	20	40	
DETA	Microbiologia de Alimentos I	3	4	40	40	
DETA	Bioquímica de Alimentos II	4	4	80	-	
DETA	Fundamentos de Nutrição	3	3	60	-	
DETA	Planejamento Experimental	3	3	60	-	
DCSA	Administração e Empreendedorismo	3	3	60	-	
DCNA	Química Analítica Quantitativa	3	4	40	40	
	SUB-TOTAL	21	24	360	120	

4º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA		
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL	
				Teórica	Prática
DETA	Microbiologia de Alimentos II	3	4	40	40
DETA	Alimentos Funcionais	3	3	60	-
DETA	Análise de Alimentos	3	4	40	40
DETA	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	3	3	60	-
DETA	Controle de Qualidade e Higiene de Alimentos	4	4	80	-
DETA	Métodos de Conservação de Alimentos	3	3	60	-
	Disciplina Eletiva	3	3	60	-
	SUB-TOTAL	22	24	400	80

5º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA		
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL	
				Teórica	Prática
DETA	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	3	3	60	-
DETA	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	3	4	40	40
DENG	Planejamento e Controle da Produção	3	3	60	-
DETA	Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados	3	4	40	40
DETA	Embalagem de Alimentos	3	3	40	40
DETA	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	2	3	20	40
	Disciplina Eletiva	3	3	60	-
	SUB-TOTAL	20	23	320	160

6º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA		
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL	
				Teórica	Prática
DETA	Ciência e Tecnologia de Pescado e Derivados	3	4	40	40
DETA	Ciência e Tecnologia de Fermentados e Acidificados	3	4	40	40
DETA	Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	3	4	40	40
DETA	Ciência e Tecnologia do Processamento de Cereais, Tubérculos, Raízes e Derivados	2	3	20	40
DCSA	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	3	3	60	-
DENG	Controle Estatístico de Qualidade	3	3	60	-
	Disciplina Eletiva	3	3	60	-
DETA	TCC I	1	1	20	-
	SUB-TOTAL	21	25	340	160

7º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA			
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL		
				Teórica	Prática	
DETA	TCC II	3	3	60	-	
	SUB-TOTAL	3	3	60	-	

8º SEMESTRE		CR	CARGA HORÁRIA			
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL		
				Teórica	Prática	
DETA	Estágio Supervisionado	6	12	-	240	
	SUB-TOTAL	6	12	-	240	

DISCIPLINAS ELETIVAS		CR	CARGA HORÁRIA			
DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS		CHS	TOTAL		
				Teórica	Prática	
DEAM	Tratamento de Resíduos da Agroindústria	3	3	60	-	
DETA	Tecnologia de produtos apícolas	3	3	60	-	
DETA	Tecnologia de Bebidas	3	3	60	-	
DENG	Gestão Empresarial	3	3	60	-	
DETA	Tecnologia do amido	3	3	60	-	
DENG	Projetos de Indústrias Alimentícias	3	3	60	-	
DENG	Auditoria e Gestão da Qualidade	3	3	60	-	
DETA	Extensão Rural	3	3	60	-	
DENG	Segurança do Trabalho na Indústria de Alimentos	3	3	60	-	
DENG	Ética e Exercício Profissional	3	3	60	-	
DLLT	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	3	3	60	-	

CARGA HORÁRIA TOTAL	2.740 HORAS
----------------------------	--------------------