

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Componentes curriculares por Semestre

Primeiro	Segundo	Terceiro	Quarto	Quinto	Sexto
Química geral (2T:2P)	Ciência ambiental aplicada à tecnologia de alimentos (2T:2P)	Logística e mercado de produtos alimentícios (2T:2P)	Fundamentos de conservação de alimentos I (2T:1P)	Tecnologia agroalimentar de Produtos de origem vegetal II (2T:1P)	Estágio Supervisionado 300 h
Química orgânica (4T:0P)	Exercício profissional do tecnólogo em alimentos (4T:0P)	Matérias-primas de origem vegetal (2T:2P)	Fundamentos de conservação de Alimentos II (2T:2P)	Tecnologia agroalimentar de produtos de origem animal II (2T:1P)	Atividade complementar/Livre
Pré-cálculo (4T:2P)	Análise de matérias-primas e produtos alimentícios (2T:2P)	Matérias-primas de origem animal (2T:2P)	Tecnologia de bebidas (3T:2P)	Controle de qualidade de alimentos (3T:2P)	
Introdução à computação (2T:2P)	Química de alimentos (2T:2P)	Higiene e legislação de alimentos (2T:2P)	Tecnologia agroalimentar de produtos de origem vegetal (3T:2P)	Projetos de instalações Agroalimentares (2T:2P)	
Introdução a biologia e bioquímica (4T:0P)	Microbiologia aplicada a alimentos (2T:2P)	Processos Fermentativos (3T:2P)	Tecnologia agroalimentar de produtos de origem Animal (3T:2P)	Análise sensorial Aplicada (5T:2P)	
Interpretação e produção textual (2T:0P)	Física (4T:0P)	Redação e apresentação de trabalhos científicos na área de alimentos (2T:1P)	Atividade complementar/Livre	Atividade complementar/Livre	
Estatística básica (2T:2P)	Atividade complementar/Livre	Atividade complementar/Livre			
Atividade complementar/Livre					



- Componentes Curriculares Específicos da Área Básica
- Componentes Curriculares Específicos da Área Profissionalizantes
- Componentes de Atividades Complementares (232 h) e Livres (488 h)
- Estágio Supervisionado