

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

FATEC Piracicaba

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre
Projeto Interdisciplinar em Alimentos I (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos II (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos III (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos IV (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos V (4) - AAP	Projeto Interdisciplinar em Alimentos VI (4) - AAP
Tecnologia de Processamento (2)	Tecnologia de Açúcar e Alcool (2)	Tecnologia de Moagem e Panificação (4)	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados (2)	Análise Sensorial de Alimentos (4)	Tecnologia de produtos açucarados (4)
Tecnologia de Frutas e Hortaliças (4)	Tecnologia de Amidos e Produtos Amiláceos (2)		Tecnologia de Carnes e Derivados (4)		
Controle de Qualidade de Matérias Primas Agroindustriais (2)	Bioquímica dos Alimentos (4)	Conservação e Refrigeração de Alimentos (4)		Análise de Alimentos II (4)	Tecnologia de Leite e Derivados (4)
Microbiologia Básica (4)	Físico - Química (2)	Análise de Alimentos I (4)	Serviços de Alimentação (4)		Embalagem de Alimentos (2)
	Limpeza e Sanificação de Superfícies (2)			Desenvolvimento de Novos Produtos (2)	
Química Geral e Experimental (4)	Microbiologia dos Alimentos (4)	Bioquímica dos Processos (4)	Gestão de Qualidade dos Alimentos (2)	APPCC (2)	Gestão Empresarial (4)
				Fundamentos de Nutrição e Dietética (2)	
Fundamentos da Comunicação Empresarial (2)	Empreendedorismo e Inovação (2)	Fund. de Química Analítica (2)	Administração Industrial I (2)	Biotecnologia (4)	Gestão do Trabalho de Graduação (2)
Mercado de Trabalho e Empregabilidade (2)	Estatística Descritiva (2)	Metodologia da Pesquisa Científico-Tecnológica (2)	Fundamentos de Logística (2)		Efluentes Industriais (2)
Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480	Aulas: Semanais 24 Semestrais 480

Estágio curricular: 240 horas a partir do 3º semestre

Trabalho de Graduação: 160 horas a partir do 5º semestre

DISTRIBUIÇÃO DAS AULAS POR EIXO FORMATIVO

Disciplinas BÁSICAS	Aula	%	Disciplinas PROFISSIONAIS	Aula	%
Química	240	8,3	Tecnologia de Alimentos	800	27,8
Microbiologia	200	6,9	Processamento de Alimentos	600	20,8
Comunicação em Língua Portuguesa	40	1,4	Projetos Interdisciplinares	480	16,7
Estatística	40	1,4	Gestão	240	8,3
Transversal - Metodologia da Pesquisa +GTG	80	2,8	Transversais	160	5,6
TOTAL	600	20,8	TOTAL	2280	79,2

RESUMO DE CARGA HORÁRIA:

2.880 aulas → 2.400 horas (atende CNCST, conforme del. 86 do CEE-SP e diretrizes internas do CPS) + 240 horas de estágio + 160 horas de trabalho de graduação = **2.800 horas**