

**Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos:**

**1º semestre**

DISCIPLINAS	Carga Horária	
	Semanal	Semestral
Química Geral	2	36
Química Geral Experimental	3	54
Bioquímica dos Alimentos	3	54
Físico – Química	2	36
Estatística para experimentalistas	3	54
Microbiologia Básica	3	54
Princípios Socio-econômicos do Planejamento Alimentar	2	36
Sistemas de Produção de Matérias Primas Agropecuárias	2	36
Controle de Qualidade de Matérias Primas Agropecuárias	3	54
Formação e atuação do Tecnólogo de Alimentos	2	36
<b>Carga horária do semestre</b>	<b>25</b>	<b>450</b>

**2º semestre**

DISCIPLINAS -	Carga Horária	
	Semanal	Semestral
Análise de Alimentos I	5	90
Fundamentos de Nutrição	2	36
Bioquímica dos Processos	3	54
Microbiologia dos alimentos	3	54
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	5	90
Tecnologia de Produtos açucarados	3	54
Limpeza e Sanificação de Superfícies	2	36
Epidemiologia das principais doenças de origem alimentar	2	36
<b>Carga horária do semestre</b>	<b>25</b>	<b>450</b>

**3º semestre**

DISCIPLINAS -	Carga Horária	
	Semanal	Semestral
Análise de Alimentos II	5	90
Produtos Nutricionais	2	36
Análise Sensorial de Alimentos	3	54
Nutrição e processamento de alimentos	2	36
Laboratório de Microbiologia de Alimentos I	3	54
Normas e Padrões de Qualidade de Alimentos	2	36
Tecnologia de Moagem e Panificação	5	90
Tecnologia do amido e produtos amiláceos	3	54
<b>Carga horária do semestre</b>	<b>25</b>	<b>450</b>

**4º semestre**

DISCIPLINAS	Carga Horária	
	Semanal	Semestral
Tecnologia de Leite e Derivados	5	90
Refrigeração na Indústria de Alimentos	4	72
Serviços de Alimentação	2	36
Embalagem de Alimentos	3	54
Controle Preventivo e Operacional da Qualidade e da Segurança Alimentar II - O Sistema APPCC	3	54
Tecnologia de Carnes e Derivados	5	90
Laboratório de Microbiologia de Alimentos II	3	54
<b>Carga horária do semestre</b>	<b>25</b>	<b>450</b>

**5º semestre**

DISCIPLINAS	Carga Horária	
	Semanal	Semestral
Tratamento de água na indústria de alimentos	3	54
Tecnologia de Açúcar e Álcool de Cana	2	36
Controle Analítico das Usinas e Destilarias	3	54
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados	3	
Tecnologia de Bebidas, Chá e Café	4	90
Modelagem e Simulação de Processos	2	36
Instrumentação e Controle de Processos	3	54
Efluentes Industriais	2	36
Controle e tratamento de efluentes industriais	3	54
<b>Carga horária do semestre</b>	<b>25</b>	<b>450</b>

**6º semestre**

DISCIPLINAS	Carga Horária	
	Semanal	Semestral
Seminário em Ciência e Tecnologia de Alimentos	5	90
Biotecnologia	5	90
Desenvolvimento de Novos Produtos	5	90
Gestão Empresarial	5	90
Logística	3	54
Trabalho de Conclusão de Curso	2	36
<b>Carga horária do semestre</b>	<b>25</b>	<b>450</b>