

### 6.3.1. Matriz Curricular

Quadro 2 - Estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Matriz curricular							
1º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos	Profissionalizante	-	30	-	-	30	2
Matérias-primas Agropecuárias	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Biologia Celular	Básico	-	30	30	-	60	4
Química Geral	Básico	-	60	-	-	60	4
Práticas de Química Geral	Básico	-	30	-	-	30	2
Português Instrumental	Básico	-	30	-	-	30	2
Informática Aplicada	Básico	-	30	-	-	30	2
<i>Total do período:</i>			240	60	-	300	20
2º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Microbiologia Geral	Básico	-	30	30	-	60	4
Microscopia de Alimentos	Profissionalizante	-	30	-	-	30	2
Química Analítica	Básico	Química Geral	60	-	-	60	4
Educação e Gestão Ambiental	Profissionalizante	-	30	-	-	30	2
Princípios de Nutrição	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Introdução ao Cálculo	Básico	-	60	-	-	60	4
<i>Total do período:</i>			240	60	-	300	20

3º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Microbiologia de Alimentos	Profissionalizante	Microbiologia Geral	60	-	-	60	4
Metodologia Científica	Básico	-	30	30	-	60	4
Bioquímica Geral	Básico	-	60	-	-	60	4
Química Orgânica	Básico	-	30	30	-	60	4
Estatística I	Básico	-	60	-	-	60	4
<i>Total do período:</i>			240	60	-	300	20
4º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Princípios de Conservação de Alimentos	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Química de Alimentos	Profissionalizante	Química Orgânica	60	-	-	60	4
Análise de Alimentos	Profissionalizante	Química Analítica	60	-	-	60	4
Estatística II	Básico	Estatística I	60	-	-	60	4
Física Aplicada	Básico	-	30	30	-	60	4
<i>Total do período:</i>			240	60	-	300	20
5º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Análise Sensorial de Alimentos	Profissionalizante	Estatística II	60	-	-	60	4
Higiene e Legislação de Alimentos	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Embalagens de Alimentos	Profissionalizante	-	30	-	-	30	2
Tecnologia de Leite e Derivados	Profissionalizante	-	60	-	-	60	4
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Práticas de Extensão I	Profissionalizante	-	-	-	60	60	4
<i>Total do período:</i>			210	60	60	330	22
6º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Tecnologia de Carnes e Derivados	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Tecnologia de Grãos, Cereais,	Profissionalizante	-	60	-	-	60	4

Raízes e Tubérculos							
Físico-Química Aplicada	Profissionalizante	-	60	-	-	60	4
Práticas de Extensão II	Profissionalizante	-	-	-	75	75	5
<i>Total do período:</i>			180	60	75	315	21
7º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	Profissionalizante	-	30	-	-	30	2
Processos Biotecnológicos na Indústria de Alimentos	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Projeto de Conclusão de Curso	Profissionalizante	1.500H	30	-	-	30	2
Práticas de Extensão III	Profissionalizante	-	-	-	60	60	4
Optativas	Flexibilização curricular	-	60	-	-	60	4
<i>Total do período:</i>			180	60	60	300	20
8º período							
Componente Curricular	Núcleo	Pré-requisito	CH presencial	CH a distância	CH extensão	Total	Créditos
Projetos Agroindustriais	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Tecnologia de Bebidas	Profissionalizante	-	30	30	-	60	4
Trabalho de Conclusão de Curso	Profissionalizante	Projeto de Conclusão de Curso	60	-	-	60	4
Práticas de Extensão IV	Profissionalizante	-	-	-	75	75	5
Optativas	Flexibilização curricular	-	60	-	-	60	4
<i>Total do período:</i>			180	60	75	315	21
<i>Total do curso</i>			1.710	480	270	2.460	164
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais							100
Estágio supervisionado							120
Atividades de extensão							270
Carga horária total a distância: 480				Carga horária total presencial: 1.980			
<b>Carga Horária Total Obrigatória: 2.680</b>							

Fonte: Elaborado pelos autores.