

Estrutura curricular do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Código	Disciplinas	Área de Formação	Pré-requisito/ co-requisito*	Aulas semanais	CH** Semanal (horas) (teórica - prática)	CH** Total (horas)
1° PERÍODO						
BIO 100	Biologia Celular	Básica	-	4	4 (2-2)	60
INF 101	Informática Aplicada	Básica	-	2	2 (0-2)	30
MAT 100	Fundamentos de Cálculo	Básica	-	4	4 (4-0)	60
CTA 100	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos	Tecnológica	-	2	2 (2-0)	30
QUI 100	Química Geral	Básica	-	4	4 (-0)	60
QUI 101	Práticas de Química Geral	Básica	-	2	2 (0-2)	30
LET 200	Português Instrumental	Complementar	-	2	2 (2-0)	30
Sub-Total				20	20(14-6)	300
2° PERÍODO						
MAT 120	Cálculo I	Básica	Fundamentos de Cálculo	4	4 (4-0)	60
FIS 120	Física I	Básica	Fundamentos de Cálculo*	4	4 (2-2)	60
QUI 122	Química Analítica	Básica	Química Geral*	4	4 (2-2)	60
ADM 100	Princípios de Administração	Complementar	-	3	3 (3-0)	45
QUI 110	Química Orgânica	Básica	-	3	3 (3-0)	45
QUI 111	Práticas de Química Orgânica	Básica	-	2	2 (0-2)	30
CTA 120	Matérias-Primas Agropecuárias	Tecnológica	-	2	2 (2-0)	30
Sub-Total				22	22 (16-6)	330
3° PERÍODO						
MAT 210	Estatística e Probabilidade	Básica	Fundamentos de Cálculo	4	4 (4-0)	60
FIS 210	Física II	Básica	Física I	4	4 (4-0)	60
BIO 212	Microbiologia Geral	Básica	Biologia Celular*	4	4 (2-2)	60
BIO 120	Bioquímica Geral	Básica	Química Orgânica*	3	3 (3-0)	45

BIO 121	Práticas de Bioquímica Geral	Básica	Química Orgânica*	2	2 (0-2)	30
ADM 220	Gestão do Agronegócio	Complementar	Princípios de Administração*	2	2 (2-0)	30
CTA 230	Metodologia Científica	Complementar	-	2	2 (2-0)	30
Sub-Total				21	21(17-4)	315
4° PERÍODO						
BIO 222	Biologia Molecular	Tecnológica	Bioquímica Geral*	3	3 (3-0)	45
MAT 220	Estatística Experimental	Complementar	Estatística e Probabilidade	4	4 (4-0)	60
CTA 212	Química de Alimentos	Tecnológica	Química Orgânica*	4	4 (2-2)	60
CTA 222	Análise de Alimentos	Tecnológica	Química Analítica	4	4 (2-2)	60
CTA 242	Microbiologia de Alimentos	Tecnológica	Microbiologia Geral	4	4 (2-2)	60
QUI 220	Físico-Química	Tecnológica	Física II*	4	4 (2-2)	60
Sub-Total				23	23 (15-8)	345
5° PERÍODO						
CTA 312	Processos Biotecnológicos na Indústria de Alimentos	Tecnológica	Microbiologia de Alimentos*	4	4 (4-0)	60
ADM 330	Educação e Gestão Ambiental	Complementar	-	2	2 (2-0)	30
ADM 310	Administração da Produção I	Tecnológica	Princípios de Administração*	3	3 (3-0)	45
CTA 330	Conservação de Alimentos	Tecnológica	Microbiologia de Alimentos	3	3 (3-0)	45
CTA 352	Análise Sensorial de Alimentos	Tecnológica	Estatística e Probabilidade	4	4 (2-2)	60
CTA 370	Higiene de Alimentos	Tecnológica	Microbiologia de Alimentos	3	3 (2-1)	45
CTA 390	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	Tecnológica	Física II*	4	4 (4-0)	60
Sub-Total				23	23 (20-3)	345
6° PERÍODO						
CTA 322	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	Tecnológica	Conservação de Alimentos*	4	4 (2-2)	60

ADM 320	Empreendedorismo	Complementar	Princípios de Administração*	2	2 (2-0)	30
CTA 342	Tecnologia de Leite e derivados	Tecnológica	Microbiologia de Alimentos*	4	4 (2-2)	60
CTA 362	Embalagem de Alimentos	Tecnológica	Conservação de Alimentos*	3	3 (3-0)	45
	Optativa	Flexibilização Curricular	-	4	4	60
CTA 380	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Tecnológica	Estatística Experimental*	3	3 (3-0)	45
BIO 321	Microscopia de Alimentos	Tecnológica	Biologia Celular*	2	2 (0-2)	30
Sub-Total				22	22 (16-6)	330
7º PERÍODO						
CTA 412	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnológica	Conservação de Alimentos*	4	4 (2-2)	60
CTA 432	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnológica	Conservação de Alimentos*	4	4 (2-2)	60
CTA 450	Projetos Agroindustriais	Tecnológica	Gestão do Agronegócio	2	2 (2-0)	30
CTA 471	Desenvolvimento de Novos Produtos	Tecnológica	Metodologia Científica	3	3 (0-3)	45
TCC 001	Trabalho de Conclusão de Curso I	Complementar	Metodologia Científica			45
CTA 490	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	Tecnológica	Operações Unitárias na Ind. de Alimentos I*	3	3 (3-0)	45
	Optativa	Flexibilização Curricular	-	4	4	60
	Optativa	Flexibilização Curricular	-	2	2	30
Sub-Total				22	22 (15-7)	375
8º PERÍODO						
CTA 422	Tecnologia de Bebidas	Tecnológica	Conservação de Alimentos*	3	3 (2-1)	45
ADM 420	Gestão de Pessoas	Complementar	Princípios de Administração*	2	2 (2-0)	30
ADM 440	Marketing	Complementar	Empreendedorismo	2	2 (2-0)	30
CTA 400	Ética Geral e Profissional	Complementar	-	2	2 (2-0)	30
CTA 440	Legislação de Alimentos	Tecnológica	-	2	2 (2-0)	30

EST 100	Seminário de Estágio Supervisionado Obrigatório	Complementar	-			120
TCC 002	Trabalho de Conclusão de Curso II	Complementar	-			75
	Optativa	Flexibilização Curricular	-	4	4	60
	Optativa	Flexibilização Curricular	-	2	2	30
Sub-Total				17	17 (16-1)	450
Total						2790

*Co-requisito.

**CH é carga horária.

Observação: Os códigos das disciplinas são formados por 3 letras em maiúsculas, que indicam a área (ex. FIS da área de física, CTA da área de ciência e tecnologia de alimentos) e mais 3 números. Para as disciplinas obrigatórias, o primeiro número indica o ano em a disciplina é oferecida (ex: 1XX no primeiro ano do curso, 4XX no quarto ano do curso), o segundo número indica em qual semestre a disciplina é oferecida, número 0 indica que pode ser oferecida nos dois semestres do ano, números ímpares indicam que é oferecida no primeiro semestre e números pares que é oferecida no segundo semestre. O terceiro número para as disciplinas obrigatórias são apenas 0, ou 1 ou 2, é indicam o tipo de aula, apenas teórica, ou apenas práticas, ou teórica e prática, respectivamente. As disciplinas optativas possuem numeração diferenciada. Elas começam com o número 5, pois não possuem um ano fixo para ser cursada, e os dois números seguintes foram determinados em sequência de 00, 05, 10, 15 e assim por diante, codificando aleatoriamente às disciplinas oferecidas. O TCC e estágio obrigatório possuem código de letras e números diferenciados. Os dois componentes curriculares que compõem o TCC possuem os códigos TCC 001 e TCC 002, para o TCC I e TCC II, respectivamente. O Estágio obrigatório possui o código EST 001.