

DISCIPLINAS	Aulas	
	Semanal	Semestral
1º semestre		
Química Geral e Experimental	5	100
Metodologia da Pesquisa Científica	2	40
Bioquímica dos Alimentos	5	100
Limpeza e Sanificação de Superfícies	2	40
Estatística	3	60
Microbiologia Básica	3	60
Físico – Química	3	60
Controle de Qualidade de Matérias Primas Agropecuárias	2	60
Carga horária do semestre	25	500
2º semestre		
Análise de Alimentos I	5	100
Normas e Padrões de Qualidade dos Alimentos	2	40
Bioquímica dos Processos	3	60
Microbiologia dos alimentos	3	60
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	3	100
Tecnologia de Processamento I	2	40
Tecnologia de Açúcar e Alcool de Cana	2	40
Fundamentos de Nutrição e Dietética	3	60
Química Analítica	2	40
Carga horária do semestre	25	500
3º semestre		
Análise de Alimentos II	5	100
Tecnologia de Processamento II	2	40
Análise Sensorial de Alimentos	3	60
Laboratório de Microbiologia de Alimentos I	3	60
Controle Analítico de Usinas e Destilarias	2	40
Tecnologia de Moagem e Panificação	5	100
Tecnologia de produtos açucarados	5	100
Carga horária do semestre	25	500
4º semestre		
Tecnologia de Leite e Derivados	5	100
Refrigeração na Indústria de Alimentos	3	60
Serviços de Alimentação	3	60
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Derivados	3	60
APPCC	3	60
Tecnologia de Carnes e Derivados	5	100
Laboratório de Microbiologia de Alimentos II	3	60
Carga horária do semestre	25	500
5º semestre		
Tecnologia de Bebidas	4	80
Biotechnology	5	100
Embalagem de Alimentos	3	60
Tecnologia de Amidos	3	60
Toxicologia Alimentar	5	100
Efluentes Industriais	3	60
Administração Industrial I	2	40
Carga horária do semestre	25	500
6º semestre		
Gastronomia	5	100
Administração Industrial II	2	40
Desenvolvimento de Novos Produtos	4	80
Gestão Empresarial	3	60
Logística	3	60
Trabalho de Graduação	2	40
Carga horária do semestre	20	400
Total em aulas		2.900
Estágio Supervisionado		200
Carga Horária Total do Curso: 2900 aulas = 2.417 horas + 200 horas Estágio Supervisionado = 2.617 horas		

2500
380
2880
167
300