

## Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

FATEC Marília

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)	Conservação e Refrigeração de Alimentos (4)	Tecnologia de Carnes e Derivados (4)	Tecnologia de Leite e Derivados (4)	Tecnologia de Bebidas (4)
Controle de Qualidade de Matérias Primas Agroindustriais (2)	Bioquímica dos Processos (4)	Análise de Alimentos I (4)	Análise de Alimentos II (4)	Embalagem de Alimentos (2)	Toxicologia Alimentar (4)
Bioquímica dos Alimentos (4)	Microbiologia Básica (4)	Microbiologia dos Alimentos (4)	Serviços de Alimentação (4)	Desenvolvimento de Novos Produtos (2)	Gestão Empresarial (4)
Química Geral e Experimental (4)	Limpeza e Sanificação de Superfícies (2)	Fund. de Química Analítica Quantitativa (2)	Gestão de Qualidade dos Alimentos (2)	APPCC (2)	Gestão do Trabalho de Graduação (2)
Físico - Química (2)	Empreendedorismo e Inovação (2)	Administração Industrial I (2)	Metodologia da Pesquisa Científico-Tecnológica (2)	Biotecnologia (4)	Efluentes Industriais (2)
Mercado de Trabalho e Empregabilidade (2)	Fundamentos da Comunicação Empresarial (2)	Estadística Descritiva (2)			
Fundamentos de Nutrição e Dietética (2)	Fundamentos de Logística (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
<b>TOTAL</b>	<b>600</b>	<b>20,8</b>	<b>TOTAL</b>	<b>2280</b>	<b>79,2</b>

### 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**