

ANEXO I - Matriz Curricular de Disciplinas

1º PERIODO	Aulas Semanais	CH Aulas*	CH horas*	CH Aulas*	CH horas*
	Semanal	Total	Total	Semi presencial**	Semi presencial**
INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2	42	38,4	8	7,3
QUÍMICA GERAL	4	80	73,3	16	14,7
FÍSICO-QUÍMICA APLICADA	2	42	38,4	8	7,3
MATEMÁTICA APLICADA	2	42	38,4	8	7,3
DESENHO TÉCNICO	2	42	38,4	8	7,3
MATÉRIAS-PRIMAS AGROINDUSTRIAIS	2	42	38,4	8	7,3
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	2	42	38,4	8	7,3
FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGIA	2	42	38,4	8	7,3
OPTATIVA I	2	42	38,4	8	7,3
SUBTOTAL	20	414	378,7	80	73,3
2º PERIODO	Semanal	Total	Total	Semi presencial	Semi presencial
INGLÊS INSTRUMENTAL	2	42	38,4	8	7,3
GESTÃO AGROINDUSTRIAL	2	42	38,4	8	7,3
METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	42	38,4	8	7,3
INFORMÁTICA APLICADA	2	42	38,4	8	7,3
CÁLCULO DIFERENCIAL	2	42	38,4	8	7,3
ESTATÍSTICA BÁSICA	4	80	73,3	16	14,7
FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA	4	80	73,3	16	14,7
QUÍMICA ORGÂNICA	2	42	38,4	8	7,3
SUBTOTAL	20	412	377	80	73,3
3º PERIODO	Semanal	Total	Total	Semi presencial	Semi presencial
ANÁLISE DE ALIMENTOS	4	80	73,3	16	14,7
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	4	80	73,3	16	14,7
MÉTODOS DE CONSERV. DE ALIMENTOS	4	80	73,3	16	14,7
QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	4	80	73,3	8	14,7
TENCOLOGIA DE LEITES E	2	42	38,4	8	7,3

DERIVADOS I					
FUNDAMENTOS DE FÍSICA	2	42	38,4	16	7,3
SUBTOTAL	20	404	370	80	73,3
4º PERIODO	Semanal	Total	Total	Semi presencial	Semi presencial
TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS I	2	42	38,4	8	7,3
CONTROLE DE QUALIDADE	4	80	73,3	16	14,7
TENCOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS II	4	80	73,3	16	14,7
OPERAÇÕES UNITÁRIAS I	2	42	38,4	8	7,3
TECNOLOGIA DE BEBIDAS	4	80	73,3	16	14,7
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	2	42	38,4	8	7,3
TEC. DE PRODUÇÃO DE AÇÚCAR E ÁLCOOL	2	42	38,4	8	7,3
SUBTOTAL	20	408	373,5	80	73,3
5º PERIODO	Semanal	Total	Total	Semi presencial	Semi presencial
TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS II	4	80	73,3	16	14,7
OPERAÇÕES UNITÁRIAS II	2	42	38,4	8	7,3
PROJETOS E INSTALAÇÕES AGROINDUSTRIAIS	2	42	38,4	8	7,3
TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO	4	80	73,3	16	14,7
SEGURANÇA E BIOSSEGURANÇA NO TRABALHO	2	42	38,4	8	7,3
TRATAMENTO DE EFLUENTES	4	80	73,3	16	14,7
TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS I	2	42	38,4	8	7,3
SUBTOTAL	20	408	373,5	80	73,3
6º PERIODO	Semanal	Total	Total	Semi presencial	Semi presencial
TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS II	4	80	73,3	16	14,7
OPTATIVA II	2	42	38,4	8	7,3
EMBALAGENS DE ALIMENTOS	4	80	73,3	16	14,7
HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA IND. DE ALIMENTOS	2	42	38,4	8	7,3
ADITIVOS ALIMENTARES	2	42	38,4	8	7,3
ENZIMAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	2	42	38,4	8	7,3
DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	2	42	38,4	8	7,3
TECNOLOGIA DE OLEOS E	2	42	38,4	8	7,3

GORDURAS					
SUBTOTAL	20	412	377	80	73,3
TOTAL GERAL DA CARGA HORARIA DAS DISCIPLINAS	2.249,7				
CARGA HORÁRIA MÍNIMA DE ENSINO PRESENCIAL	1.809,9				
CARGA HORÁRIA DE ENSINO À DISTÂNCIA	439,8				
ESTAGIO CURRICULAR	160				
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	160				
TRABALHO DE CONCLUSAO	100				
CARGA HORÁRIA INTEGRALIZADA	2409,7				

*CH Aulas: Carga Horária em aulas de 55 minutos; CH Horas: Carga Horária em horas relógio.

** CH semipresencial de cada componente curricular poderá ser alterada com a aprovação do Colegiado do Curso. A CH semipresencial não ultrapassará 20% da carga horária total do curso.

ANEXO II - Matriz Curricular de Disciplinas Optativas

1º PERIODO	Aulas Semanais	CH Aulas*	CH horas*	CH Aulas*	CH horas*
	Semanal	Total	Total	Semi presencial**	Semi presencial**
ÉTICA PROFISSIONAL	2	42	38,4	8	7,3
EMPREENDEDORISMO	2	42	38,4	8	7,3
LIBRAS	2	42	38,4	8	7,3

6º PERIODO	Aulas Semanais	CH Aulas*	CH horas*	CH Aulas*	CH horas*
	Semanal	Total	Total	Semi presencial**	Semi presencial**
REFRIGERAÇÃO	2	42	38,4	8	7,3
TECNOLOGIA DE SUBPRODUTOS	2	42	38,4	8	7,3
TECNOLOGIA DE PESCADOS	2	42	38,4	8	7,3
TOTAL GERAL DA CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS	76,8 horas				

