

Quadro - Componentes curriculares semestrais do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
1° SEMESTRE	IT8303	Química		Obrig.	4-0	60	60	0
	IT8301	Informática		Obrig.	1-1	30	15	15
	IT8302	Matemática		Obrig.	4-0	60	60	0
	IT8305	Iniciação à Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ética Profissional		Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8300	Sociologia		Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8304	Morfologia Vegetal		Obrig.	2-1	45	30	15
	IT8312	Física		Obrig.	4-0	60	60	0
C.H. total						315	285	30

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
2° SEMESTRE	IT8307	Química Orgânica		Obrig.	4-0	60	60	0
	IT8308	Genética		Obrig.	3-0	45	45	0
	IT8311	Microbiologia		Obrig.	2-1	45	30	15
	IT8310	Matérias Primas		Obrig.	3-0	45	45	0
	IT8315	Bioquímica		Obrig.	4-0	60	60	0
	IT8329	Físico-Química		Obrig.	2-0	30	30	0
C.H. total						285	270	15

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
3° SEMESTRE	IT8318	Química Analítica I		Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8306	Estatística		Obrig.	3-0	45	45	0
	IT8314	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8316	Conservação de Alimentos		Obrig.	4-0	60	60	0
	IT8321	Bromatologia	Química Orgânica	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8313	Bases da Nutrição		Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8319	Seminários I		Obrig.	2-0	30	30	0
C.H. total						285	255	60

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
4° SEMESTRE	IT8331	Química Analítica II	Química Analítica I	Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8317	Química Experimental	Química	Obrig.	0-2	30	0	30
	IT8320	Bioquímica dos Alimentos	Bioquímica	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8322	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos		Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8323	Ciência e Tecnologia		Obrig.	2-2	60	30	30

		de Frutas e Hortaliças						
	IT8324	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel		Obrig.	2-2	60	30	30
C.H. total						300	150	150

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
5º SEMESTRE	IT8328	Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados		Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8325	Toxicologia dos Alimentos	Bioquímica	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8330	Análise de Alimentos	Bromatologia	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8327	Embalagens de Alimentos		Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8326	Alimentos funcionais	Bromatologia	Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8309	Metodologia Científica		Obrig.	3-0	45	45	0
	C.H. total						285	195

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
6º SEMESTRE	IT8332	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos		Obrig.	4-0	60	60	0
	IT8333	Análise Sensorial	Estatística	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8334	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas		Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8335	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	Bioquímica de Alimentos	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8336	Higiene de Alimentos e Legislação	Microbiologia de Alimentos	Obrig.	2-0	30	30	0
	IT8341	Seminários II		Obrig.	2-0	30	30	0
	C.H. total						300	210

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
7º SEMESTRE	IT8337	Desenvolvimento de Novos Produtos	Análise de Alimentos	Obrig.	2-2	60	30	30
	IT8338	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Higiene de Alimentos e Legislação	Obrig.	3-1	60	45	15
	IT8339	Gestão Ambiental de Águas, Efluentes e Resíduos na Indústria de Alimentos		Obrig.	3-1	60	45	15
	IT8340	Empreendedorismo, Comercialização e Marketing		Obrig.	4-0	60	60	0

	IT8344	Trabalho de Conclusão de Curso	Ter cursado 65% da carga horária do Curso	Obrig.	4-0	60	60	0
C.H. total						300	240	60

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
8º SEMESTRE	IT8343	Estágio Supervisionado em Alimentos	Todos os Componentes Curriculares obrigatórios	Obrig.	0-20	300	0	300
C.H. total						300	0	300

	Código	Componentes Curriculares	Requisito	TIPO	(T-P)	C.H.	T	P
Componentes curriculares complementares de graduação (CCCG)	-	Secagem e Armazenamento de Grãos		Eletiva	2-2	60	30	30
	IT8033	Biotechnologia Enzimática Aplicada a Alimentos		Eletiva	2-2	60	30	30
	IT8351	Ciência e Tecnologia de Pescados e Produtos Derivados		Eletiva	2-0	30	30	0
	-	Nutrição Experimental		Eletiva	2-2	60	30	30
	IT8342	Ciência e Tecnologia de Extrusão de Alimentos		Eletiva	2-0	30	30	0
	IT8345	Determinação da Capacidade Antioxidante em Alimentos		Eletiva	2-0	30	30	0
	IT8352	Biotechnologia de Alimentos: Produção de Carboidratos, Proteínas e Lipídeos		Eletiva	2-0	30	30	0
	IT8354	Microscopia de Alimentos		Eletiva	1-1	30	15	15
	IT8353	Tecnologia de Balas e Chocolates		Eletiva	2-1	45	30	15
	C.H. total						375	255

Nota: (T-P) = créditos teórico-prático; C.H.= Carga horária; T= carga horária teórica; P = carga horária prática.