

Tabela - Componentes curriculares obrigatórios e complementares de graduação do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Código</b>	<b>Requisito</b>	<b>Semestre</b>	<b>(T-P)</b>	<b>C.H.</b>	<b>T</b>	<b>P</b>
Química	IT8500	-	1	4-0	60	60	0
Física	IT8501	-	1	4-0	60	60	0
Informática	IT8502	-	1	1-1	30	15	15
Matemática Básica	IT8503	-	1	4-0	60	60	0
Biologia Celular e Molecular	IT8504	-	1	2-0	30	30	0
Iniciação à Ciência e Tecnologia de Alimentos e Ética Profissional	IT8505	-	1	2-0	30	30	0
Sociologia	IT8506	-	1	2-0	30	30	0
Metodologia Científica	IT8507	-	1	2-0	30	30	0
Química Orgânica	IT8508	Química	2	4-0	60	60	0
Química Analítica I	IT8509	Química	2	3-1	60	45	15
Microbiologia	IT8510	-	2	2-1	45	30	15
Cálculo Diferencial e Integral I	IT8511	Matemática Básica	2	4-0	60	60	0
Genética	IT8512	-	2	3-0	45	45	0
Matérias-Primas Alimentícias	IT8513	-	2	3-0	45	45	0
Bioquímica	IT8514	Química Orgânica	3	4-0	60	60	0
Química Analítica II	IT8515	Química Analítica I	3	2-2	60	30	30

Microbiologia de Alimentos	IT8516	Microbiologia	3	2-2	60	30	30
Nutrição e Metabolismo	IT8517	-	3	2-0	30	30	0
Seminários I	IT8518	-	3	2-0	30	30	0
Conservação de Alimentos	IT8519	-	3	4-0	60	60	0
Bioquímica dos Alimentos	IT8520	Bioquímica	4	2-2	60	30	30
Físico-Química	IT8521	Física	4	3-0	45	45	0
Bromatologia	IT8522	Química Orgânica	4	2-2	60	30	30
Estatística Básica	IT8523	Matemática Básica	4	4-0	60	60	0
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	IT8524	-	4	2-2	60	30	30
Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	IT8525	-	4	2-2	60	30	30
Toxicologia dos Alimentos	IT8526	Bioquímica	5	2-2	60	30	30
Análise de Alimentos	IT8527	Química Analítica II	5	2-3	75	30	45
Embalagens de Alimentos	IT8528	-	5	2-0	30	30	0
Alimentos funcionais	IT8529	Nutrição e Metabolismo	5	2-0	30	30	0
Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	IT8530	-	5	2-2	60	30	30
Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos	IT8531	-	5	2-2	60	30	30

Análise Sensorial de Alimentos	IT8532	Estatística Básica	6	2-2	60	30	30
Seminários II	IT8233		6	2-0	30	30	0
Higiene de Alimentos	IT8534	Microbiologia de Alimentos	6	2-0	30	30	0
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	IT8535	Cálculo Diferencial e Integral I	6	4-0	60	60	0
Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	IT8536	-	6	2-2	60	30	30
Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	IT8537	-	6	2-2	60	30	30
Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	IT8538	55% da carga horária de componentes curriculares obrigatórios	6	2-0	30	30	0
Desenvolvimento de Novos Produtos	IT8539	Análise Sensorial de Alimentos	7	2-2	60	30	30
Gestão e Empreendedorismo	IT8540	-	7	4-0	60	60	0
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	IT8541	Higiene de Alimentos	7	3-1	60	45	15
Gestão Ambiental e Tratamento de Águas, Efluentes e	IT8542	-	7	3-1	60	45	15

Resíduos na Indústria de Alimentos								
Trabalho de Conclusão de Curso	IT8543	Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	7	2-0	30	30	0	
Estágio Supervisionado em Alimentos	IT8544	Todos os componentes curriculares obrigatórios do curso (ou provável formando, conforme Art. 66, Parágrafo único, da Resolução nº 29 (UNIPAMPA, 2011).	8	0-20	300	0	300	
Aditivos Alimentares	IT8545	-	-	2-0	30	30	0	
Antioxidantes em Alimentos	IT8546	-	-	2-0	30	30	0	
Biotecnologia de Alimentos: Produção de Carboidratos, Proteínas e Lipídeos	IT8547	-	-	2-0	30	30	0	
Ciência e Tecnologia de Pescados e Produtos Derivados	IT8548	-	-	2-2	60	30	30	
Ciência e Tecnologia de	IT8549	-	-	2-1	45	30	15	

Extrusão de Alimentos								
Microscopia de Alimentos	IT8550	-	-	1-1	30	15	15	
Rotulagem de Alimentos	IT8551	-	-	2-0	30	30	0	
Secagem e Armazenagem de Grãos	IT8552	-	-	2-2	60	30	30	
Tecnologia de Balas e Chocolates	IT8553	-	-	1-2	45	15	30	
Tecnologia do Processamento de Café e chá	IT8554	-	-	2-0	30	30	0	

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