

Tabela – Equivalência de componentes curriculares do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

PPC 2016				PPC 2019				
Componente Curricular	Créditos (T-P)	CH Total	Semestre	Sentido Equivalência	Componente Curricular	Créditos (T-P)	CH Total	Semestre
Matemática	4(4-0)	60	1	←	Matemática Básica	4(4-0)	60	1
					Cálculo Diferencial e Integral I	4(4-0)	60	1
Matemática	4(4-0)	60	1	→	Matemática Básica	4(4-0)	60	1
Química	4(4-0)	60	1	↔	Química	4(4-0)	60	1
Física	4(4-0)	60	1	↔	Física	4(4-0)	60	1
Sociologia	2(2-0)	30	1	↔	Sociologia	2(2-0)	30	1
Informática	2(1-1)	30	1	↔	Informática	2(1-1)	30	1
Iniciação à Ciência e Tecnologia de Alimentos e à Ética Profissional	2(2-0)	30	1	↔	Iniciação à Ciência e Tecnologia de Alimentos e à Ética Profissional	2(2-0)	30	1
Morfologia Vegetal	3(2-1)	45	1	↔	CCCG – Morfologia Vegetal	3(2-1)	45	1
Bioquímica	4(4-0)	60	2	↔	Bioquímica	4(4-0)	60	3
Química Orgânica	4(4-0)	60	2	↔	Química Orgânica	4(4-0)	60	2
Genética	3(3-0)	45	2	↔	Genética	3(3-0)	45	2
Microbiologia	3(2-1)	45	2	↔	Microbiologia	3(2-1)	45	2
Matérias Primas	3(3-0)	45	2	↔	Matérias Primas Alimentícias	3(3-0)	45	2
Físico-Química	2(2-0)	30	2	←	Físico-Química	3(3-0)	45	4

Química Analítica I	2(2-0)	30	3	←	Química Analítica I	4(3-1)	60	2
Estatística	3(3-0)	45	3	↔	Estatística Básica	4(4-0)	60	2
Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	3	↔	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	3
Conservação de Alimentos	4(4-0)	60	3	↔	Conservação de Alimentos	4(4-0)	60	3
Bromatologia	4(2-2)	60	3	↔	Bromatologia	4(2-2)	60	4
Bases da Nutrição	2(2-0)	30	3	↔	Nutrição e Metabolismo	2(2-0)	30	3
Seminários I	2(2-0)	30	3	↔	Seminários I	2(2-0)	30	3
Química Analítica II	2(2-0)	30	4	↔	Química Analítica II	4(2-2)	60	3
Química Experimental	2(0-2)	30	4					
Bioquímica dos Alimentos	4(2-2)	60	4	↔	Bioquímica dos Alimentos	4(2-2)	60	4
Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	4	↔	Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	5
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	4	↔	Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	4
Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	4(2-2)	60	4	↔	Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel	4(2-2)	60	4
Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	4(2-2)	60	5	↔	Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	4(2-2)	60	5
Toxicologia dos Alimentos	4(2-2)	60	5	↔	Toxicologia dos Alimentos	4(2-2)	60	5
Análise de Alimentos	4(2-2)	60	5	↔	Análise de Alimentos	5(2-3)	75	5
Embalagens de Alimentos	2(2-0)	30	5	↔	Embalagens de Alimentos	2(2-0)	30	5

Alimentos Funcionais	2(2-0)	30	5	↔	Alimentos Funcionais	2(2-0)	30	5
Metodologia Científica	3(3-0)	45	5	→	Metodologia Científica	2(2-0)	30	1
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	6	↔	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	6
Análise Sensorial	4(2-2)	60	6	↔	Análise Sensorial	4(2-2)	60	6
Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	4(2-2)	60	6	↔	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas	4(2-2)	60	6
Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	4(2-2)	60	6	↔	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	4(2-2)	60	6
Higiene de Alimentos e Legislação	2(2-0)	30	6	↔	Higiene de Alimentos	2(2-0)	30	6
Seminários II	2(2-0)	30	6	↔	Seminários II	2(2-0)	30	6
Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	7	↔	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	7
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	4(3-1)	60	7	↔	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	4(3-1)	60	7
Gestão Ambiental e Tratamento de Produtos, Águas, Efluentes e Resíduo na Indústria de Alimentos	4(3-1)	60	7	↔	Gestão Ambiental e Tratamento de Águas, Efluentes e Resíduos na Indústria de Alimentos	4(3-1)	60	7
Empreendedorismo, Comercialização e Marketing	4(4-0)	60	7	↔	Gestão e Empreendedorismo	4(4-0)	60	7

Trabalho de Conclusão de Curso	4(4-0)	60	7	↔	Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	6
					Trabalho de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	7
Estágio Supervisionado em Alimentos	20 (0-20)	300	8	↔	Estágio Supervisionado em Alimentos	20 (0-20)	300	8
Aproveitamento*	2(2-0)	30	-	←	Biologia Celular e Molecular	2(2-0)	30	1
Componentes Complementares de Graduação (CCCG)	08	120	5 ao 7	↔	Componentes Complementares de Graduação (CCCG)	08	120	2 ao 8**
Atividades Complementares de Graduação (ACG)	06	90	8	↔	Atividades Complementares de Graduação (ACG)	06	90	1 ao 8***

*A carga horária poderá ser aproveitada como CCCG mediante solicitação do discente;

**A carga horária de 120 horas deve ser realizada entre o 2º e 8º semestre;

***A carga horária de 90 horas deve ser realizada entre o 1º e 8º semestre, ou durante o período em que o discente estiver regularmente matriculado na UNIPAMPA.