

III – MATRIZ CURRICULAR – REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA ESTRUTURA CURRICULAR APRESENTADA NA PARTE II-PPC

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - MODALIDADE PRESENCIAL

CICLO DE FORMAÇÃO GERAL		CICLO DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA						CICLO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL	
1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período	9º Período	10º Período
Álgebra Linear: 45H T: 40H + P: 5H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Matérias Primas Alimentícias: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Bioestatística: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Análise de Alimentos: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Estatística Experimental: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Gestão, Controle de Qualidade e Segurança Alimentar: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 60H	Legislação de Alimentos: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Biotecnologia Agroalimentar: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Estágio Curricular Supervisionado - ESO: 300H T: 0H + P: 300H ACE: -- DCE: 0H Presencial: 300H	Trabalho de Conclusão de Curso II – TCC2: 300H T: 0H + P: 300H ACE: -- DCE: 0H Presencial: 300H
Física: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Química Geral II: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Informática: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Genética: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Fundamentos de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos: 75H T: 60H + P: 15H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 75H	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Propriedade Intelectual: 45H T: 45H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Tecnologia das Fermentações: 30H T: 20H + P: 10H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Trabalho de Conclusão de Curso I – TCC1: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Atividade Complementar – AC: 120H T: 120H + P: -- ACE: variável DCE: 0H Presencial: 120H
Cálculo Diferencial e Integral: 60H T: 60H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Química de Alimentos: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Métodos Clássicos de Análise Química: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Conservação de Alimentos: 75H T: 60H + P: 15H ACE: 0H DCE: 05H Presencial: 75H	Fundamentos de Nutrição e Metabolismo: 60H T: 60H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Mercado e Comercialização de Produtos Agropecuários: 30H T: 20H + P: 10H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Empreendedorismo Rural: 30H T: 20H + P: 10H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Programas de Cidadania II: 75H T: 30H + P: 45H ACE: 0H DCE: 75H Presencial: 75H	
Química Geral I: 60H	Microbiologia: 60H T: 45H + P: 15H	Princípios de Análises	Embalagem e Estabilidade	Toxicologia dos Alimentos:	Ciência da Carne: 30H T: 30H + P: 0H	Economia da Produção:	Desenvolvimento de Novos	ELETIVA	

T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	ACE: 0H DCE: 05H Presencial: 60h	Instrumental de Alimentos: 45H T: 35H + P: 10H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	de Alimentos: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 60H	45H T: 35H + P: 10H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 45H	ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Produtos e Marketing: 60H T: 30H + P: 30H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 60H		
Química Orgânica: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Ciência dos Lipídeos: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30h	Microbiologia de Alimentos: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 60H	Ciência do Leite: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Ciência de Frutas e Hortaliças: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Tecnologia da Carne e Derivados: 30H T: 20H + P: 10H ACE: 0H DCE: 10H Presencial: 30H	Administração, Econômica e Financeira e Contabilidade: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Conservação de Alimentos por Métodos Não-Convencionais: 75H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 05H Presencial: 45H		
Biologia Celular: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 45H	Tecnologia e Inovação em Processamento de Óleos e Gorduras: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 05H Presencial: 45h	Bioquímica de Alimentos: 60H T: 45H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 60H	Tecnologia do Leite e Derivados: 30H T: 20H + P: 10H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Tecnologia de Frutas e Hortaliças: 30H T: 15H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Inovação em Processamento de Carne e Derivados: 30H T: 15H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Alimentos Funcionais: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 45H	Inovação no Desenvolvimento de Produtos Regionais: 45H T: 15H + P: 30H ACE: 0H DCE: 15H Presencial: 45H		
Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 10H Presencial: 45H	Metodologia Científica: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H		Inovação em Processamento de Leite e Derivados: 30H T: 15H + P: 15H ACE: 0H DCE: 10H	Inovação em Processamento de Frutas e Hortaliças: 30H T: 15H + P: 15H ACE: 0H DCE: 10H	Análise Sensorial de Alimentos: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 45H	Ciência do Pescado: 30H T: 30H + P: 0H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H	Programas de Cidadania I: 75H T: 30H + P: 45H ACE: 0H DCE: 75H Presencial: 75H		

			Presencial: 30H Leitura e Produção de Textos Acadêmicos: 45H T: 30H + P: 15H ACE: 0H DCE: 07H Presencial: 45H	Presencial: 30H	ELETIVA	Tecnologia do Pescado e Derivados: 30H T: 20H + P: 10H ACE: 0H DCE: 10H Presencial: 30H	ELETIVA		
						Inovação em Processamento de Pescado e Derivados: 30H T: 15H + P: 15H ACE: 0H DCE: 0H Presencial: 30H			
CHT: 375 H	CHT: 330 H	CHT: 330 H	CHT: 360 H	CHT: 330 H	CHT: 285 H	CHT: 300	CHT: 345 H	CHT: 405H	CHT: 420H
CHT DO CICLO FG: 705 H		CHT DO CICLO FE: 1950 H					CHT DO CICLO FP: 825H		

CHT DO CURSO: 3615 H		
COMPONENTES CURRICULARES		CH
DISCIPLINAS	LETIVAS (obrigatórias)	2730 H
	ELETIVAS (optativas e obrigatórias)	135 H
ATIVIDADES ACADÊMICAS CURRICULARES	ESO	300 H
	TCC I e II	330 H
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120 H
ENADE	Art. 5, § 5º do SINAES (Lei nº10.861/2004)	