

**MATRIZ DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – UFRA/BELÉM**

**Ciclo de Fundamentação (1º ao 3º Período)**

1º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Ciências Exatas e Aplicadas I	Álgebra linear	51	34	17	--
	Física	51	34	17	
	Cálculo Diferencial e Integral	68	51	17	
Química I	Química Geral I	68	51	17	--
	Química Orgânica	68	51	17	
Iniciação à Vida e à Profissão	Biologia Celular	51	34	17	--
	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos	51	34	17	
Total					
CH total por semestre: 408 horas					

2º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Química II	Química Geral II	68	51	17	Química I
	Química de Alimentos	68	51	17	
Genética e Microbiologia	Genética	51	34	17	--
	Microbiologia	68	51	17	
Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	Ciência dos Lipídeos	34	34	--	--
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	34	17	17	
	Inovação em Processamento de Óleos e Gorduras	34	17	17	
Total					
CH total por semestre: 357					

3º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Ciências Exatas e Aplicadas II	Bioestatística	68	34	34	Ciências Exatas e Aplicadas I
	Informática	51	34	17	
Química III	Química Analítica	68	51	17	Química II
	Princípios de Análise Instrumental de Alimentos	51	34	17	
Microbiologia e Bioquímica de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	68	51	17	Genética e Microbiologia
	Bioquímica de Alimentos	68	51	17	
Total					
CH total por semestre: 374					

### Ciclo de Desenvolvimento Profissional (4º ao 8º Período)

4º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Análise de Alimentos	Análise de Alimentos	51	34	17	Química III
	Matérias Primas Alimentícias	51	34	17	
Conservação de Alimentos	Conservação de Alimentos	85	68	17	Microbiologia e Bioquímica de Alimentos
	Embalagem e Estabilidade de Alimentos	68	51	17	
Ciência e Tecnologia do Leite	Ciência do Leite	34	34	--	--
	Tecnologia do Leite e Derivados	34	17	17	
	Inovação em Processamento de Leite e Derivados	34	17	17	
	Seminário Integrado I	34	17	17	
Total					
CH total por semestre: 391					

5º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Ciências Exatas e Aplicadas III	Estatística Experimental	68	34	34	Ciências Exatas e Aplicadas II
	Fundamentos de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	85	68	17	
Nutrição e Toxicologia	Fundamentos de Nutrição e Metabolismo	68	68	--	--
	Toxicologia dos Alimentos	51	34	17	
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Ciência de Frutas e Hortaliças	34	34	--	--
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	34	17	17	
	Inovação em Processamento de Frutas e Hortaliças	34	17	17	
Total					
CH total por semestre: 374					

6º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Gestão, Controle da Qualidade e Segurança Alimentar	68	51	17	--
	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos	51	34	17	
	Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos	51	34	17	
Ciência e Tecnologia da Carne	Ciência da Carne	34	34	--	--
	Tecnologia da Carne e Derivados	34	17	17	
	Inovação em Processamento de Carnes e Derivados	34	17	17	
	Análise Sensorial de Alimentos	51	34	17	
Eletiva I	Eletiva I	51	34	17	--
Total					
CH total por semestre: 374					

7º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Propriedade Intelectual e Legislação de Alimentos	Legislação de Alimentos	34	34	--	--
	Proteção Intelectual	51	51	--	
Economia e Administração	Mercado e Comercialização de Produtos Agropecuários	34	17	17	--
	Economia da Produção	34	34	--	
	Administração Econômico-Financeira e Contabilidade	34	34	--	
	Empreendedorismo Rural	34	34	--	
Ciência e Tecnologia do Pescado	Ciência do Pescado	34	34	--	--
	Tecnologia do Pescado e Derivados	34	17	17	
	Inovação em Processamento de Pescado e Derivados	34	17	17	
Eletiva II	Eletiva II	51	34	17	--
Total					
CH total por semestre: 374					

8º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Biotecnologia	Biotecnologia Agroalimentar	68	51	17	Microbiologia e Bioquímica de Alimentos
	Tecnologia das Fermentações	34	17	17	
Inovações Tecnológicas e Alimentos Funcionais	Alimentos Funcionais	51	34	17	Nutrição e Toxicologia
	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	68	34	34	
	Conservação de Alimentos por métodos não convencionais	51	34	17	
Inovações no Processamento de Alimentos Amazônicos	Inovação no Desenvolvimento de Produtos Regionais	51	17	34	Economia e Administração
	Seminário Integrado II	51	17	34	
Total					
CH total por semestre: 374					

### Ciclo de Sedimentação Profissional (9º e 10º Períodos)

9º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA/ ATIVIDADE	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
--	Estágio Supervisionado	340	--	340	--
--	Trabalho de Conclusão de Curso I	34	34	--	
Eletiva	Eletiva III	51	34	17	--
Total					
CH total por semestre: 425					

10º semestre					
EIXO TEMÁTICO	DISCIPLINA/ ATIVIDADE	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
--	Trabalho de Conclusão de Curso II	340	--	340	--
--	Atividades Complementares	120	--	120	
Total					
CH total por semestre: 340					