



MOD. I	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA 01 45h/a	ESTATÍSTICA E PROBABILIDADE APLICADA 02 45h/a	QUÍMICA GERAL E ANALÍTICA 03 90h/a	BIOLOGIA MOLECULAR E CELULAR 04 75h/a	QUÍMICA ORGÂNICA EM ALIMENTOS 05 60h/a	MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS 06 60h/a
MOD. II	MICROBIOLOGIA GERAL 07 75h/a 04	FÍSICO-QUÍMICA I 08 60h/a 03	BIOQUÍMICA GERAL 09 75h/a 05	BROMATOLOGIA 10 75h/a 03	SISTEMA AGROINDUSTRIAL 11 75h/a	
MOD. III	TERMODINÂMICA 12 60h/a 08	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS 13 75h/a 07	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS 14 90h/a 09	OPERAÇÕES UNITÁRIAS 15 75h/a 08	TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS 16 75h/a 07/09/10	
MOD. IV	NUTRIÇÃO APLICADA A TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 17 75h/a 14	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS 18 75h/a 13/14	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL I 19 60h/a 10/13/14/15/16	TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS 20 90h/a 10/13/14/15/16	MICROSCOPIA DOS ALIMENTOS 21 45h/a 04/07/13	
MOD. V	ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS 22 75h/a 13/14	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL II 23 60h/a 19	CONTROLE DE QUALIDADE 24 75h/a 06/10/13/14	TECNOLOGIA DE CARNES I 25 60h/a 10/13/14 15/16	HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 26 60h/a 13	
MOD. VI	TECNOLOGIA DE PESCADOS E DERIVADOS 27 90h/a 10/13/14 15/16	TECNOLOGIA DE CARNES II 28 60h/a 25	TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS 29 45h/a 14/18	PROJETO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 30 60h/a 01/02/23 24/25	ANÁLISE DE ÁGUA 31 60h/a 03/08/10/13	TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS 32 45h/a 10/13/14 15/16/23
MOD. VII	TECNOLOGIA DAS FERMENTAÇÕES 33 60h/a 13/14/15/16	GESTÃO AMBIENTAL APLICADA 34 75h/a 20/23/27/28	TECNOLOGIA DE OVOS E MEL 35 45h/a 13/16/24	ELABORAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 36 75h/a TODAS		

LEGENDA:

DISCIPLINA

Nº C.H. P.R.

ONDE:

Nº = Número da disciplina

C.H. = Carga horária

P.R. = Pré-requisitos

TOTAL DE HORAS /AULA TEÓRICA..2.400 h/a

TOTAL DE HORAS DE ESTÁGIO.....300 h/a

TOTAL GERAL.....2.700 h/a

O Tecnólogo em Alimentos, elabora, gerencia e mantém os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos. Seu campo de atuação abrange desde moinhos, indústrias alimentícias, fábricas de conservas até instituições de pesquisas. Esse profissional ainda supervisiona as várias fases dos processos de industrialização de alimentos, desenvolve novos produtos, monitora a manutenção de equipamentos, coordena programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental.