Matriz Curricular
Curso Superior de Tecnologia em **Alimentos**

Disciplinas:	CH
ANÁLISE DE ALIMENTOS	80
ANÁLISE DE DADOS	40
BIOQUÍMICA	80
BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	80
BIOSSEGURANÇA E HIGIENE DE ALIMENTOS	80
BIOTECNOLOGIA	80
CIÊNCIA E INVESTIGAÇÃO APLICADA	40
CONTROLE ANALÍTICO DE USINAS E DESTILARIA	80
CONTROLE DE ÁGUA E EFLUENTES INDUSTIAIS	80
ECONOMIA E NEGÓCIOS SUSTENTÁVEIS	40
EMBALAGENS E ROTULAGENS DE ALIMENTOS	80
EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO	40
EPIDEMIOLOGIA DE DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR	40
ESTATÍSTICA E EXPERIMENTAÇÃO	40
FÍSICO-QUÍMICA	40
FORMAÇÃO E ATUAÇÃO DO TECNÓLOGO EM ALIMENTOS	40
FUNDAMENTOS DA ÉTICA	40
FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO	40
GESTÃO DE NEGÓCIOS	80
GESTÃO DE PESSOAS	40
GOVERNANÇA E COMPLIANCE TECNOLÓGICO	40
INOVAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTARES	80
INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL APLICADA	40
INTELIGÊNCIA EMOCIONAL	40
INTRODUÇÃO À QUÍMICA GERAL	80
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	80

MICROBIOLOGIA GERAL	80
MODELAGEM, INSTRUMENTAÇÃO E CONTROLE DE PROCESSOS	40
PENSAMENTO LÓGICO E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	40
PROCESSAMENTO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	80
PROJETO INTEGRADOR I	40
PROJETO INTEGRADOR II	40
QUALIDADE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	80
QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA	80
QUÍMICA ORGÂNICA	80
SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL	60
TÉCNICAS ANALÍTICAS EM ALIMENTOS	80
TECNOLOGIA DE BEBIDAS E CAFÉ	40
TECNOLOGIA DE CEREAIS, TUBÉRCULOS E RAÍZES	80
TECNOLOGIA DE FRUTAS E VEGETAIS	80
TECNOLOGIA DE MOAGEM, PANIFICAÇÃO E AMIDO	80
TECNOLOGIA DE ÓLEOS, GORDURAS E DERIVADOS	80
TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS	80
TECNOLOGIA DE PRODUTOS LÁCTEOS	80
TECNOLOGIA DO AÇÚCAR E BIOCOMBUSTÍVEL	80
TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	80