TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Disciplinas 1º semestre	Pré-requisito	Co-requisito	Requisito de Posição
Responsabilidade Social			
Nutrição e Saúde			
Química Geral			
Introdução a Tecnologia de Alimentos			
Bioestatística			
Cálculo			
Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I			
Redação Acadêmica			
Microbiologia de Alimentos			
Metodologia Científica			
Disciplinas 2º semestre	**Pré-requisito**	**Co-requisito**	**Requisito de Posição**
Fenômenos de Transporte	Cálculo		
Química de Alimentos	Química Geral		
Química Analítica	Química Geral		
Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa II	Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I		
Análise Microbiológica de Alimentos	Microbiologia de Alimentos		
Conservação de Alimentos	Microbiologia de Alimentos		
Físico-química	Química Geral		
Introdução ao Laboratório	Química Geral		
Metodologia de Extensão			
Disciplinas 3º semestre	**Pré-requisito**	**Co-requisito**	**Requisito de Posição**
Educação e Saúde	Metodologia de Extensão	Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos e Meio Ambiente, Saúde e Sustentabilidade	
Marketing para Tecnologia em Alimentos			
Análise Instrumental	Química Analítica		
Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I	Fenômenos de Transporte		
Bioquímica de Alimentos	Química Geral		
Meio Ambiente, Saúde e Sustentabilidade		Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos e Educação e Saúde	
Fundamentos da Administração Aplicados a Indústria de Alimentos e Serviços			
Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Educação e Saúde e Meio Ambiente, Saúde e Sustentabilidade	
Disciplinas 4º semestre	**Pré-requisito**	**Co-requisito**	**Requisito de Posição**
Processos Fermentativos e Enzimáticos	Bioquímica de Alimentos e Operações Unitárias no Processamento de Alimentos I		
Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	Fenômenos de Transporte		
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos	Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II	
Análise Sensorial de Alimentos	Bioestatística		
Análises de Alimentos	Química de Alimentos e Introdução ao Laboratório		
Toxicologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos e Química de Alimentos		

Saúde, Cidadania e Comunicação I	Metodologia de Extensão e Responsabilidade Social		
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos		
Disciplinas 5º semestre	**Pré-requisito**	**Co-requisito**	**Requisito de Posição**
Tecnologia de Fabricação de Doces	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II		
Tecnologia de Cereais, Raízes, Tubérculos	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II		
Tecnologia de Óleos e Gorduras	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II		
Tecnologia de Leite e Derivados	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II		
Saúde, Cidadania e Comunicação II	Saúde, Cidadania e Comunicação I		
Gestão de Pessoas			
Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II; Processos Fermentativos e Enzimáticos		
Trabalho de Conclusão de Curso I	Metodologia de Extensão; Metodologia Científica; Redação Acadêmica, ter integralizado 1215h do currículo exceto estágio		
Disciplinas 6º semestre	**Pré-requisito**	**Co-requisito**	**Requisito de Posição**
Inovação e Desenvolvimento de Produto	Metodologia de Extensão	Rotulagem de Alimentos e Bebidas e Embagens para alimentos e bebidas	
Rotulagem de Alimentos e Bebidas		Embalagens para Alimentos e Bebidas e Inovação e Desenvolvimento de Produto	
Tecnologia de Carnes e Derivados	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II; Processos Fermentativos e Enzimáticos		
Embalagens para Alimentos e Bebidas	Conservação de alimentos	Inovação e Desenvolvimento de Produto e Rotulagem de Alimentos e Bebidas	
Tecnologia Massas e Panificação	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II		
Tecnologia de Bebidas não Alcoólicas	Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos; Operações Unitárias no Processamento de Alimentos II, Tecnologia de Frutas e Hortaliças		
Trabalho de Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso I		
Disciplinas 7º semestre	**Pré-requisito**	**Co-requisito**	**Requisito de Posição**
Projeto Integrador	Inovação e Desenvolvimento de Produto e ter Integralizado 2025 h exceto estágio		
Estágio	Poderá ser realizado a partir do quinto semestre, conforme Regulamento de Estágio Obrigatório. Discente que integralizar o 4° semestre e estiver regularmente matriculado no 5° semestre poderá antecipar a realização do Estágio Curricular.		