



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		
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			
Fundamentos da Administração Aplicados a Indústria de Alimentos e Serviços			
Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos	Microbiologia de Alimentos		
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, ter integralizado 800h do curso		
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		



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

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	Bioquímica de Alimentos, ter integralizado 1200h do curso		
Tecnologia de Cereais, Raízes, Tubérculos	Bioquímica de Alimentos, ter integralizado 1200h do curso		
Tecnologia de Óleos e Gorduras	Química de Alimentos, ter integralizado 800h do curso		
Tecnologia de Leite e Derivados	Ter integralizado 1200h do curso		
Saúde, Cidadania e Comunicação II	Saúde, Cidadania e Comunicação I		
Gestão de Pessoas			
Tecnologia de Bebidas Alcoólicas	Ter integralizado 1200h do curso		
Trabalho de Conclusão de Curso I	Metodologia Científica; Redação Acadêmica, ter integralizado 1200h do curso		
Disciplinas 6º semestre	Pré-requisito	Co-requisito	Requisito de Posição
Inovação e Desenvolvimento de Produto	Ter integralizado 1200h do curso		
Rotulagem de Alimentos e Bebidas			
Tecnologia de Carnes e Derivados	Ter integralizado 1600h do curso		
Embalagens para Alimentos e Bebidas	Conservação de alimentos		
Tecnologia Massas e Panificação	Bioquímica de Alimentos, ter integralizado 1200h do curso		
Tecnologia de Bebidas não Alcoólicas	Química de Alimentos, ter integralizado 1200h do curso		
Trabalho de Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso I, ter integralizado 1600h do curso		
Disciplinas 7º semestre	Pré-requisito	Co-requisito	Requisito de Posição
Projeto Integrador	Inovação e Desenvolvimento de Produto, ter Integralizado 2000h do curso		
Estágio	Ter integralizado 1200h do curso		