

ANEXO II
FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - DIURNO
MODALIDADE: Educação Profissional e Tecnológica de Graduação

	1º Período	H/A	2º Período	H/A	3º Período	H/A	4º Período	H/A	5º Período	H/A	6º Período	H/A
COMPONENTES CURRICULARES	Matemática Aplicada à Tecnologia	60	Operações Unitárias I	60			Contabilidade e Custos	45	Empreendedorismo	60	Planejamento das Instalações	60
	Física Aplicada	60	Físico-Química para Tecnólogos	60	Princípios da Conservação dos Alimentos	60	Operações Unitárias III	45	Tecnologia de Leite e Derivados	60	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	60
	Química Geral para Tecnólogos	60	Química Analítica para Tecnólogos	60	Análise Físico-Química Alimentos	60	Métodos Instrum. de Análise de Alimentos	45	Ciência e Tecnologia Pós-Colheita	60	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	60
	Química Orgânica para Tecnólogos	60	Princípios de Bioquímica	45	Bioquímica de Alimentos	45	Gestão da Produção	60	Tecnologia de Pescado e Derivados	60	Tecnologia de Carne e Derivados	60
	Introdução à Estatística	60	Microbiologia Geral	75	Microbiologia de Alimentos	60	Gestão Ambiental	45	Segurança do Trabalho	45	Projetos Industriais	45
	Matérias-Primas Agropecuárias	60	Informática Aplicada	45	Higiene e Legislação	45	Gestão da Qualidade	45	Análise Sensorial	30	Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível	30
			Metodologia do Trab. Científico	45	Operações Unitárias II	45	Logística e Comercialização	45	Optativa	60	Optativa	60
	Sociedade e Cidadania	30			Optativa	45	Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	60	Pesquisa Aplicada à Tec. de Alimentos	30	Optativa	45
					Desenho Técnico	45						
			Tópicos Especiais em Tec. de Alimentos I	45	Estágio Supervisionado I	60	Estágio Supervisionado II	60	Tópicos Especiais em Tec. de Alimentos II	45	Trabalho de Conclusão Curso	90
Horas	390		390		405		390		405		420	
Síntese	CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Integralização curricular 2700 horas (180 Créditos). Duração mínima do Curso: 06 períodos letivos. Duração máxima do Curso: 09 períodos letivos.											

ANEXO III
FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ALIMENTOS - NOTURNO
MODALIDADE: Educação Profissional e Tecnológica de Graduação

	1º Período	H/A	2º Período	H/A	3º Período	H/A	4º Período	H/A	5º Período	H/A	6º Período	H/A	7º Período	H/A	8º Período	H/A
COMPONENTES CURRICULARES	Matemática Aplicada à Tecnologia	60	Química Analítica para Tecnólogos	60			Informática Aplicada	45	Contabilidade e Custos	45	Planejamento das Instalações	45	Tecnologia de Leite e Derivados	60	Optativa	60
	Química Geral para Tecnólogos	60	Microbiologia Geral	75	Análise Físico-Química de Alimentos	60	Métodos Instrum. de Análise de Alimentos	45	Logística e Comercialização	45	Análise Sensorial	30	Ciência e Tecnologia Pós-Colheita	60	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	60
	Introdução à Estatística	60	Química Orgânica para Tecnólogos	60	Microbiologia de Produtos de Alimentos	60	Higiene e Legislação	45	Gestão da Qualidade	45	Gestão da Produção	60	Tecnologia de Pescado e Derivados	60	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	60
	Matérias-Primas Agropecuárias	60			Operações Unitárias I	60	Princípios de Bioquímica	45	Bioquímica de Alimentos	45	Empreendedorismo	60	Optativa	45	Tecnologia de Carne e Derivados	60
	Física Aplicada	60	Físico-Química para Tecnólogos	60	Princípios da Conservação dos Alimentos	60	Operações Unitárias II	45	Operações Unitárias III	45	Segurança do Trabalho	45	Optativa	45		
			Metodologia do Trab. Científico	45	Optativa	60	Gestão Ambiental	45	Pesquisa Aplicada à Tec. de Alimentos	30	Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	60	Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível	30	Projetos Agroindustriais	60
							Sociedade e Cidadania	30	Desenho Técnico	45						
					Tópicos Especiais em Tec. de Alimentos I	45	Estágio Supervisionado I	60	Estágio Supervisionado II	60	Tópicos Especiais em Tec. Alimentos II	45			Trabalho de Conclusão Curso	90
Horas	300		300		300		300		300		300		300		300	
Síntese	CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Integralização curricular 2700 horas (180 Créditos). Duração mínima do Curso: 08 períodos letivos. Duração máxima do Curso: 12 períodos letivos.															