

01 Matemática Aplicada à Tecnologia	08 Operações Unitárias I PRÉ 01 e 02	16 Princípios da Conservação dos Alimentos	24 Contabilidade e Custos PRÉ 01	33 Empreendedorismo	41 Planejamento das Instalações PRÉ 22
02 Física Aplicada	09 Físico-Química para Tecnólogos PRÉ 01 e 03	17 Análise Físico-Química Alimentos PRÉ 10	25 Operações Unitárias III PRÉ 21	34 Tecnologia de Leite e Derivados PRÉ 16	42 Tecnologia de Frutas e Hortaliças PRÉ 16
03 Química Geral para Tecnólogos	10 Química Analítica para Tecnólogos PRÉ 03 e 04	18 Bioquímica de Alimentos PRÉ 11	26 Métodos Instrum. de Análise de Alimentos PRÉ 10	35 Ciência e Tecnologia Pós-Colheita PRÉ 16	43 Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos PRÉ 16
04 Química Orgânica para Tecnólogos	11 Princípios de Bioquímica PRÉ 04	19 Microbiologia de Alimentos PRÉ 12	27 Gestão da Produção	36 Tecnologia de Pescado e Derivados PRÉ 16	44 Tecnologia de Carne e Derivados PRÉ 16
05 Introdução à Estatística	12 Microbiologia Geral	20 Higiene e Legislação	28 Gestão Ambiental	37 Segurança do Trabalho	45 Projetos Agroindustriais
06 Matérias-Primas Agropecuárias	13 Informática Aplicada	21 Operações Unitárias II PRÉ 08	29 Gestão da Qualidade	38 Análise Sensorial	46 Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível PRÉ 16
07 Sociedade e Cidadania	14 Metodologia do Trab. Científico	22 Desenho Técnico	30 Logística e Comercialização	39 Pesquisa Aplicada à Tec. de Alimentos	47 Trabalho de Conclusão Curso
	15 Tópicos Especiais em Tec. de Alimentos I	23 Estágio Supervisionado I	31 Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos	40 Tópicos Especiais em Tec. de Alimentos II	
			32 Estágio Supervisionado II		