

1º Período	Teórica	Prática	EaD	TOTAL	Créditos
MATEMÁTICA APLICADA	60		12	72	2
GESTÃO DO AGRONEGÓCIO	60		12	72	2
TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	30		6	36	1
INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	30		6	36	1
QUÍMICA GERAL E INORGÂNICA	60		12	72	2
LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO	60		12	72	2
MICROBIOLOGIA	60		12	72	2
PROJETO INTEGRADOR I				30	1
SUBTOTAL	360	0	72	462	13

2º Período	Teórica	Prática	EaD	TOTAL	Créditos
QUÍMICA ORGÂNICA	90		18	108	3
FÍSICA	30		6	36	1
DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E MARKETING	30		6	36	1
FÍSICO-QUÍMICA	30		6	36	1
METODOLOGIA DA PESQUISA	30		6	36	1
GESTÃO EMPRESARIAL	30		6	36	1
BIOQUÍMICA	60		12	72	2
PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	30		6	36	1
PROJETO INTEGRADOR II				60	2
SUBTOTAL	330	0	66	456	13

3º Período	Teórica	Prática	EaD	TOTAL	Créditos
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	60		12	72	2
QUÍMICA ANALÍTICA	90		18	108	3
BIOESTATÍSTICA	30		6	36	1
BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	30		6	36	1
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	30		6	36	1
OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	30		6	36	1
EMBALAGENS	60		12	72	2
PROJETO INTEGRADOR III				60	2
SUBTOTAL	330	0	66	456	13

4º Período	Teórica	Prática	EaD	TOTAL	Créditos
GESTÃO DE PESSOAS	60		12	72	2
GESTÃO AMBIENTAL	60		12	72	2
NUTRIÇÃO	30		6	36	1
CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	30		6	36	1
HIGIENE E LEGISLAÇÃO	30		6	36	1
EMPREENDEDORISMO	120		24	144	4
PROJETO INTEGRADOR IV				60	2
SUBTOTAL	330	0	66	456	13

5º Período	Teórica	Prática	EaD	TOTAL	Créditos
BROMATOLOGIA	60		12	72	2
TECNOLOGIA E INDUSTRIALIZAÇÃO DE CARNES	60		12	72	2
TECNOLOGIA DE BEBIDAS	60		12	72	2
TECNOLOGIA DE GRÃOS E CEREAIS	30		6	36	1
TECNOLOGIA E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS	60		12	72	2
DISCIPLINA OPTATIVA	30		6	36	1
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	90			90	3
SUBTOTAL	390	0	60	450	13

Resumo	
Carga Horária de Disciplinas	2190
Projeto Integrador	210
Estágio Supervisionado	90
Atividades Complementares	200
SUBTOTAL	2690

Disciplinas Optativas	C.H.
LIBRAS	36
ANTROPOLOGIA CULTURAL	36
TECNOLOGIA E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO	36
TOXICOLOGIA APLICADA A ALIMENTOS	36

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS
TECNOLOGIA SUCROALCOOLEIRA
TÓPICOS ESPECIAIS

36
36
36
36