

## Ciência e Tecnologia de Alimentos

Validação: Matriz curricular válida!

Coordenador: ISADORA REBOUCAS NOLASCO DE OLIVEIRA

Atuação: O profissional poderá atuar na indústria de alimentos nas funções de desenvolvimento e acompanhamento de processos agroindustriais, no controle de qualidade e conservação de alimentos, bem como no desenvolvimento de novos produtos. Além da indústria, esse profissional poderá atuar em órgãos governamentais de fiscalização e prestação de consultorias. O profissional estará apto a cursar programas de pós-graduação, e conseqüentemente ingressar como pesquisador e docente, em nível superior, nas diferentes áreas específicas do curso, bem como nas áreas correlatas.

Turno: Integral

Prazo mínimo	Prazo médio	Prazo máximo
4 anos	4 anos	6,5 anos

Carga horária obrigatória	Carga horária optativa
2760h	345h

1º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 100	Introdução à Ciência de Alimentos	2(2-0)	30		I
CRP 191	Fundamentos de Matemática Elementar	4(4-0)	60		I e II
CRP 251	Antropologia da Alimentação	3(3-0)	45		I
QAM 101	Química Geral	3(3-0)	45		I
QAM 107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QAM 101* ou QAM 103*	I e II
QAM 138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45		I e II
QAM 139	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30	QAM 138* ou (QAM 232*)	I e II

1º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
<b>Total</b>		19	285		
<b>Total Acumulado</b>		19	285		

2º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CBI 102	Biologia Celular	2(2-0)	30	CBI 104*	I e II
CBI 104	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBI 102*	I e II
CBI 250	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QAM 138 ou QAM 232* ou QAM 103	I e II
CBI 251	Laboratório de Bioquímica	2(0-2)	30	CBI 250*	I e II
CRP 290	Português Instrumental I	4(4-0)	60		II e I
ECV 112	Desenho Técnico I	2(0-2)	30		II e I
QAM 112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QAM 101 ou QAM 103	I e II
QAM 119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QAM 112*	I e II
<b>Total</b>		21	315		
<b>Total Acumulado</b>		40	600		

3º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 330	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	(QAM 101 ou QAM 102) e CBI 250	I
CAL 351	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	CBI 250*	I e II
CBI 270	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI 102 e CBI 104 e CBI 250	II e I
CRP 192	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP 191 ou CRP 199	I e II
FRP 101	Introdução à Mecânica	2(2-0)	30	CRP 191 ou CRP 199	I e II
QAM 151	Físico-Química I	3(3-0)	45	(CRP 199 ou CRP 191) e (QAM 101 ou QAM 102)	II e I
<b>Total</b>		23	345		
<b>Total Acumulado</b>		63	945		

4º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
AGR 194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP 192 ou NUR 260	I e II
CAL 117	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBI 270	II
CAL 230	Fundamentos de Fenômenos de Transporte	2(2-0)	30	QAM 151 e (FRP 102* ou FRP 201)	II

4º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 331	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	CAL 330	II
CAL 350	Metodologia de Pesquisa em Alimentos	4(4-0)	60	CRP 290 e AGR 194*	II
CAL 474	Armazenamento e Tecnologia de Oleaginosas	4(2-2)	60	CBI 250	II
FRP 102	Introdução aos Fluidos e à Termodinâmica	2(2-0)	30	FRP 101	I e II
<b>Total</b>		24	360		
<b>Total Acumulado</b>		87	1305		

5º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 352	Análise Sensorial	4(2-2)	60	AGR 194 ou NUR 260	I
CAL 360	Princípios de Conservação de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117	I
CAL 361	Processos Bioquímicos Industriais	4(2-2)	60	CAL 117	I
CAL 365	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	6(4-2)	90	CAL 230 ou CAL 231	I
CAL 420	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30		I
<b>Total</b>		20	300		
<b>Total Acumulado</b>		107	1605		

6º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 220	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	CBI 250	II
CAL 461	Higiene Industrial e de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117	II
CAL 482	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	CBI 270	II
CAL 490	Embalagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 330	II
CAL 494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	CAL 352 ou NUR 270	II
CAL 497	Trabalho de Conclusão de Curso I	2(2-0)	30	CAL 350	I e II
ENP 320	Logística	4(4-0)	60	AGR 194*	II
<b>Total</b>		24	360		
<b>Total Acumulado</b>		131	1965		

7º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL 117 e (CRP 192 ou NUR 260)	I

7º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 470	Processamento de Leite e Produtos Lácteos	4(2-2)	60	CAL 361	I
CAL 471	Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos	4(2-2)	60	CBI 250	I
CAL 475	Tecnologia de Carnes e Ovos	4(2-2)	60	CBI 250	I
<b>Total</b>		16	240		
<b>Total Acumulado</b>		147	2205		

8º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 400	Seminário de Estágio Supervisionado	1(1-0)	15	CAL 498*	II e I
CAL 462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117	II
CAL 491	Atividades Complementares	6(0-6)	90		I e II
CAL 498	Estágio Supervisionado	16(0-16)	240	CAL 360	I e II
CAL 499	Trabalho de Conclusão de Curso II	6(0-6)	90	CAL 497	I e II
ENP 337	Projetos Agroindustriais I	4(4-0)	60	2000 OBR	II
<b>Total</b>		37	555		
<b>Total Acumulado</b>		184	2760		

Optativas - Geral					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
ADE 104	Teoria Geral da Administração	4(4-0)	60		I e II
ADE 190	Introdução à Economia	4(4-0)	60		I e II
ADE 310	Análise de Custos	4(4-0)	60	CIC 100	I e II
ADE 311	Análise de Custos II	4(4-0)	60	ADE 310	II
ADE 390	Economia Rural	2(2-0)	30		II
ADE 391	Administração Rural	4(4-0)	60	ADE 194 ou ADE 390*	II
ADE 395	Políticas Governamentais Aplicadas ao Agronegócio	4(4-0)	60	ADE 194 ou ADE 390	II
AGR 240	Genética	4(4-0)	60	CBI 102 e CBI 104	I e II
CAL 401	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos I	2(2-0)	30		II e I
CAL 402	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos II	4(2-2)	60		I e II
CAL 403	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos III	4(4-0)	60		II e I
CAL 450	Desidratação e Secagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 230	I
CAL 472	Produtos Lácteos Fermentados	4(2-2)	60	CAL 470*	II
CAL 476	Açúcar e Bebidas	4(2-2)	60	CAL 361	I

Optativas - Geral					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e co-requisitos	Semestres
CAL 480	Tecnologia de Café e Cacau	4(2-2)	60	CBI 270*	II
CAL 492	Inovações em Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117	I
CAL 493	Pigmentos Naturais	4(2-2)	60	CBI 250	I
CAL 495	Enzimologia Aplicada em Alimentos	4(3-1)	60	CBI 250	II
CAL 496	Microscopia de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117	II
CBI 256	Biologia Molecular	4(4-0)	60	CBI 250	II
CIC 100	Contabilidade Geral	4(4-0)	60		I e II
CRP 205	Cálculo II	4(4-0)	60	CRP 191 ou CRP 199	II e I
CRP 250	Cálculo III	5(5-0)	75	CRP 205 e CRP 298	I e II
CRP 270	Cálculo Numérico	3(3-0)	45	CRP 298 e CRP 205	I e II
CRP 280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45		II e I
CRP 292	Introdução à Informática	4(2-2)	60		II e I
CRP 295	Psicologia	4(4-0)	60		II
CRP 296	Instituições de Direito	4(4-0)	60		II e I
CRP 297	Sociologia Geral	4(4-0)	60		I
CRP 298	Geometria Analítica e Álgebra Linear	4(4-0)	60	CRP 191 ou CRP 199	I e II
CRP 299	Dinâmica de Grupo	4(4-0)	60		I e II
CRP 390	Direito Agrário e Legislação de Terras	3(3-0)	45		I e II
CRP 394	Legislação Ambiental I	2(2-0)	30		I e II
CRP 395	Legislação Ambiental II	2(2-0)	30	CRP 394	I e II
FRP 103	Introdução às Ondas e à Ótica	2(2-0)	30	FRP 102 ou FRP 201	II
FRP 104	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	30	FRP 102 ou FRP 202	I e II
FRP 111	Laboratório de Física Geral	2(0-2)	30	FRP 102 ou FRP 203	I e II
FRP 310	Instrumentação para ensino e automação	4(0-4)	60		I e II
NUR 210	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI 250	I
NUR 371	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	(NUR 260 ou CRP 192) e NUR 210	II
NUR 410	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45		I
NUR 493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60		I
SIN 110	Programação	6(4-2)	90		I e II