

**1º SEMESTRE**

Matemática Aplicada	80 h
Física Geral e Experimental	40 h
Química Geral e Experimental	40 h
Química Inorgânica	20 h
Matérias Primas Alimentícias	40 h
Leitura e Produção de Textos Acadêmicos	40 h

**2º SEMESTRE**

Físico-Química I	40 h
Princípios da Tecnologia de Alimentos	80 h
Bioquímica de Alimentos	40 h
Química Orgânica	20 h
Química Ambiental	40 h
Estatística e Probabilidade	40 h

**3º SEMESTRE**

Análise Sensorial	20 h
Microbiologia de Alimentos I	40 h
Bioquímica de Alimentos II	40 h
Fundamentos de Nutrição	40 h
Administração e Empreendedorismo	40 h
Química Analítica Qualitativa e Quantitativa	40 h
Libras – Língua Brasileira de Sinais	40 h

**4º SEMESTRE**

Microbiologia de Alimentos II	40 h
Alimentos Funcionais	40 h
Análise de Alimentos	40 h
Operação Unitária na Indústria de Alimentos I	80 h
Controle de Qualidade e Higiene de Alimentos	80 h
Métodos de Conservação de Alimentos	20 h

**5º SEMESTRE**

Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	40 h
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças	40 h
Planejamento e Controle da Produção	80 h
Ciência e Tecnologia de Carnes e Derivados	40 h
Embalagens de Alimentos	40 h
Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	40 h

**6º SEMESTRE**

Ciência e Tecnologia de Açúcar e Alcool	40 h
Ciência e Tecnologia de Fermentados e Acidificados	40 h
Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados	40 h
Ciência e Tecnologia do Processamento de Cereais, Tubérculos, Raízes e Derivados	40 h
Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	20 h
Controle Estatístico de Qualidade	40 h