MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ *Campus* Londrina
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
MATRIZ CURRICULAR

UTFPR UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ

1º PERÍODO		2º PERÍODO		3º PERÍODO		4º PERÍODO		5º PERÍODO		6º PERÍODO	
Carga horária presencial no semestre	330	Carga horária presencial no semestre	405	Carga horária presencial no semestre	420	Carga horária presencial no semestre	405	Carga horária presencial no semestre	375	Carga horária presencial no semestre	345
Carga horária EAD no semestre	0	Carga horária EAD no semestre	0	Carga horária EAD no semestre	0	Carga horária EAD no semestre	0	Carga horária EAD no semestre	0	Carga horária EAD no semestre	0
Tópicos de Matemática	1.1	Química Orgânica	2.1	Bioquímica de Alimentos	3.1	Análises de Alimentos 3	4.1	Economia	5.1	Gestão da Produção e da Qualidade	6.1
	B		B		E		E		B		P
	60		75		75		45		30		60
	0		0		0		0		0		0
	4/0		3/2		3/2		1/2		2/0		2/2
	-		-		-		-		-		-
	60	1.2	75	2.1	75	3.3	45		30		60
Química Geral Aplicada	1.2	Estatística	2.2	Operações na Indústria de Alimentos 1	3.2	Operações na Indústria de Alimentos 2	4.2	Metodologia de Pesquisa	5.2	Desenvolvimento de Novos Negócios	6.2
	B		B		P		P		B		P
	75		60		60		60		30		30
	0		0		0		0		0		0
	3/2		4/0		4/0		4/0		2/0		1/1
	-		-		-		-		-		-
	75	1.1	60	1.3; 1.5	60	3.2	60	1.4	30		30
Fenômenos Físicos Aplicados na Tecnologia de Alimentos	1.3	Análise de Alimentos 1	2.3	Análises de Alimentos 2	3.3	Segurança dos Alimentos	4.3	Análise Sensorial	5.3	Gestão Empresarial	6.3
	B		P		P		E		P		P
	60		90		75		45		60		30
	0		0		0		0		0		0
	4/0		4/2		2/3		3/0		2/2		2/0
	-		-		-		-		-		-
	60	1.5	90	2.3	75	2.5; 3.5; 3.4	45	2.2	60		30
Interpretação e Produção de Textos Científicos e Profissionais na Tecnologia	1.4	Bioquímica	2.4	Nutrição	3.4	Tecnologia de Grãos, Amidos e seus derivados	4.4	Assuntos Regulatórios em Alimentos	5.4	Gestão Ambiental	6.4
	B		B		E		E		E		P
	45		75		45		90		30		45
	0		0		0		0		0		0
	3/0		3/2		3/0		3/3		2/0		3/0
	-		-		-		-		-		-
	45	1.2	75	2.4	45		90	3.4; 3.5	30		45
Físico-química Aplicada	1.5	Microbiologia Aplicada	2.5	Microbiologia de Alimentos	3.5	Tecnologia de Produtos Cárneos	4.5	Tecnologia de Produtos Lácteos	5.5	Embalagens	6.5
	B		B		P		E		E		E
	45		75		75		75		75		30
	0		0		0		0		0		0
	3/0		3/2		2/3		2/3		2/3		2/0
	-		-		-		-		-		-
	45		75	2.5	75	3.1	75	3.1; 4.2; 4.3	75		30
Introdução a Tecnologia de Alimentos	1.6	Eletiva de Humanidade	2.6	Projeto Integrador Extensionista 1	3.6	Projeto Integrador Extensionista 2	4.6	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	5.6	Desenvolvimento de Novos Produtos	6.6
	B		B		P		P		E		P
	45		30		90		90		45		30
	0		0		0		0		0		0
	2/1		2/0		2/4		2/4		1/2		2/0
	-		-		EX		EX		-		-
	45	A partir do 2º Período	30		90		90	4.3	45		30
								Projeto Integrador Extensionista 3	5.7	Tecnologia de Bebidas	6.7
									P		E
									105		90
									0		0
									2/5		3/3
									EX		-
									105	3.1; 4.2; 4.3	90
										Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais	6.8
											E
											30
											0
											1/1
											-
										4.2	30
										TCC	6.9
											SIC
											120
				ESTÁGIO OBRIGATÓRIO							3.7
											SIC
											360
				Estar cursando o 3º Período							

Nome da unidade curricular	A	Identificador
	B	área da unidade curricular
	C	carga horária presencial
	D	carga horária EAD
	E	carga horária semanal teoria/prática
CÓDIGO	F	unidade curricular extensionista (CY)
PRÉ-REQUISITOS	G	carga horária total

ÁREA DA UNIDADE CURRICULAR
B - CONTEÚDOS BÁSICOS
P - CONTEÚDOS PROFISSIONAIS
E - CONTEÚDOS ESPECÍFICOS
SIC - ATIVIDADE DE SÍNTESE E INTEGRAÇÃO DE CONHECIMENTO

CH - UNIDADES CURRICULARES	2280	h
CH - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	120	h
CH - ATIVIDADES COMPLEMENTARES	0	h
CH - ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	360	h
CH - COMPLEMENTAR DE EXTENSÃO	0	h
CH TOTAL DO CURSO	**2760**	**h**
CH - CICLO DE HUMANIDADES	**300**	**h**
CH - EXTENSÃO	**285**	**h**