

TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – CAMPO MOURÃO

Disciplinas

Disciplinas / Unidades Curriculares	Carga Horária
MÓDULO I - 1º PERÍODO	
Química Geral e Inorgânica	64
Química Orgânica I	48
Cálculo	80
Física Aplicada	80
Comunicação Linguística	32
Informática	48
Estatística	48
SUBTOTAL	400
MÓDULO I - 2º PERÍODO	
Química Analítica	64
Química Orgânica II	48
Bioquímica Geral	64
Físico-Química	48
Microbiologia	64
Nutrição	32
Metodologia Científica	32
Estatística Aplicada	48
SUBTOTAL	400
MÓDULO II - 3º PERÍODO	
Análise de Alimentos	80
Microbiologia de Alimentos	64
Análise Sensorial	64
Métodos Instrumentais em Análise de Alimentos	48
Microscopia	48

Higiene Industrial	48	
Desenho Industrial	48	
SUBTOTAL	400	
MÓDULO III - 4º PERÍODO		
Gestão da Qualidade	48	
Gerenciamento Industrial	64	
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	48	
Marketing e Comercialização	32	
Controle de Qualidade	32	
Gestão Ambiental	48	
Controle e Segurança Alimentar	48	
Bioquímica Aplicada	80	
SUBTOTAL	400	
MÓDULO IV - 5º PERÍODO		
Processos Industriais	64	
Moagem	64	
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	64	
Embalagens	48	
Biotechnology	48	
Tecnologia de Leite e Derivados	80	
Métodos de Conservação de Alimentos	32	
SUBTOTAL	400	
MÓDULO V - 6º PERÍODO		
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	64	
Desenvolvimento de Novos Produtos	48	
Tecnologia de Carnes e Derivados	80	
Tecnologia de Amido e Derivados e Farinhas	64	
Manejo e Pós-Colheita de Grãos	48	
Tecnologia de Cana-de-Açúcar	48	

Tecnologia de Bebidas	48
SUBTOTAL	400
Estágio Curricular Obrigatório	400
Trabalho de Conclusão de Curso	200
Total de Carga Horária Obrigatória	3 000
Total de Optativas	00
Carga Horária Total do Curso	3 000

[Topo](#)

Sistema de Avaliação

A aprovação nas disciplinas dos cursos de graduação dar-se-á por Nota Final igual ou superior a 6,0 (seis) proveniente de avaliações realizadas ao longo do semestre letivo previstas no Plano de Ensino e frequência nas disciplinas presenciais igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) ou participação nas atividades programadas nas disciplinas semipresenciais igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento). A aprovação em Estágio Curricular Obrigatório, Trabalho de Conclusão de Curso e Atividades Complementares seguirão regulamentos específicos.

[Topo](#)

Atividades Complementares

Tem por finalidade, enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, complementando a formação social, humana e profissional, por meio de atividades de cunho comunitário, de assistência acadêmica, de iniciação científica e tecnológica, esportivas e culturais, além de intercâmbios com instituições congêneres.

[Topo](#)

Estágio Curricular Obrigatório

O Estágio Curricular Obrigatório é uma disciplina obrigatória dos Cursos Superiores de Tecnologia e tem por finalidade a complementação do ensino e da aprendizagem, adaptando psicológica e socialmente o estudante à sua futura atividade profissional, para que sua futura absorção pelo mercado de trabalho seja facilitada.

[Topo](#)

Trabalho de Diplomação

É uma unidade curricular obrigatória nos Cursos Superiores de Tecnologia e tem como objetivo principal o desenvolvimento da capacidade de aplicação dos conhecimentos e teorias adquiridas durante o curso, estimulando o espírito empreendedor através da execução de projetos que levem ao desenvolvimento de produtos e processos e também na resolução de problemas existentes no setor produtivo e na sociedade.

[Topo](#)

Laboratórios

Laboratório:Industrialização de Origem Animal

Sala: C 002

Área de atuação: Alimentos

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Balança comum e eletrônica, batedeira planetária, câmara fria, forno microondas, liquidificador doméstico e industrial, moedor de carne, fogões industriais e potenciômetro e demais utensílios.

Laboratório:Industrialização de Produtos de Origem Vegetal

Sala: C 001

Área de atuação: Alimentos

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Balança semi analítica, estufa artesanal, fogão industrial, forno elétrico, freezer, forno microondas, liquidificador industrial, multiprocessador, potenciômetro, refratômetro de bancada e demais utensílios.

Laboratório de Biologia

Sala: C 101

Área de atuação:

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Aquário em vidro, armário em aço sem porta, armário em madeira 2 portas com vidro, armário em madeira branco 2 portas, autoclave, balança, banho maria com circulação de

água, estereoscópio, microscópio, micrótomo, Phmetro portátil, microscópio adaptável para TV, TV 20 polegadas.

Laboratório de Bromatologia e Química Analítica

Sala: C 105

Área de atuação:

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Agitador magnético com aquecimento, agitador magnético simples, aquecedor para balão de fundo redondo, armário 2 portas, armário 3 portas, balança de 1 prato, balança eletrônica, bateria para gordura, centrífuga, compressor, condutivímetro, conjunto para extração micro-Kjedahl, cubas para eletrólise, deionizador de água, dissecador, destilador, espectrofotômetro, estufa de secagem, forno mufla, fotômetro de chama., lavador de pipeta; luminária, mesa anti-vibratória, mesa aquecedora, phmetro portátil, bancadas protegidas com azulejos, com pias de aço inox, sistemas de gás e elétricos instalados.

Laboratório de Bromatologia e Química Analítica

Sala: C 105

Área de atuação:

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Agitadores magnéticos com e sem aquecimento, manta aquecedora, centrífuga, compressor, condutivímetro, destilador de micro-Kjedahl, fotômetro de chama, deionizador de água, destilador, estufas de secagem, mufla, mesa anti-vibratória, mesa aquecedora, potenciômetro e balança analítica.

Laboratório de Informática I

Sala: C 103

Área de atuação:

Área Física: 38m²

Equipamentos:

10 microcomputadores (Pentium AMD 200 Mhz, 32 Mb RAM, HD de 2.5 Gb), impressora Epson de 80 colunas.

Laboratório de Informática I

Sala: C 103

Área de atuação:

Área Física: 38m²

Equipamentos:

10 microcomputadores (Pentium AMD 200Mhz, 32Mb RAM, HD de 2,5 Gb), impressora Epson de 80 colunas.

Laboratório de Informática II

Sala: C 106

Área de atuação:

Área Física: 42m²

Equipamentos:

10 microcomputadores (Pentium II 400Mhz, 64Mb RAM, HD de 6,4 Gb, Kit multimídia com unidade leitora de CD-ROM de 52X), impressora Epson de 132 colunas.

Laboratório de Saneamento

Sala: C 104

Área de atuação:

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Agitador magnético, armário 6 portas, balança de 1 prato, condutivímetro, Phmetro, bancados protegidas com azulejos, pias em aço inóx, sistemas de gás e elétricos instalados.

Laboratório:Microbiologia e Microscopia

Sala: C 005

Área de atuação: Biologia

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Autoclave vertical, banho-maria, câmara de fluxo laminar, estereoscópio, forno microondas, geladeira, microscópio ótico binocular e monocular, potenciômetro, contador de colônias, estufas bacteriológicas, homogeneizador de amostras.

Laboratório:Núcleo de Apoio à Tecnologia de Alimentos

Sala: C 004

Área de atuação: Alimentos

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Agitador de peneiras, mesa agitadora de erlenmeyer, agitadores magnéticos, anemômetro digital, autoclave vertical e horizontal, balança analítica e semi analítica, banho-maria com agitação, centrífuga para butirômetro, conjunto de chapas aquecedoras, cromatógrafo gasoso, determinador de umidade universal, estufas de esterilização e secagem, forno mufla, fotocolorímetro, manta aquecedora, mesa anti-vibratória, potenciômetro, psicrômetro, viscosímetro, banho de ultrassom e digestor de fibras.

Laboratório:Planta Piloto de Panificação

Sala:

Área de atuação:

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Forno elétrico turbo, divisora manual, modeladora e cilindro elétricos, bateadeira planetária tipo masseira e armário de crescimento com controle de temperatura.

Laboratório: Química Orgânica, Bioquímica e Análise Sensorial

Sala: C 003

Área de atuação: Alimentos

Área Física: 80m²

Equipamentos:

Mesa anti-vibratória, potenciômetro, espectrofotômetro, turbidímetro, geladeira, balança semi-analítica, conjunto de chapas aquecedoras, estufas de esterilização e secagem.