

**TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – LONDRINA****Disciplinas**

<b>Disciplinas / Unidades Curriculares</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>1º PERÍODO</b>	
Cálculo	64
Física	64
Comunicação Linguística	48
Desenho Técnico	48
Química Geral e Inorgânica	64
Química Orgânica	64
Informática	48
SUBTOTAL	400
<b>2º PERÍODO</b>	
Bioquímica	80
Físico-Química	64
Química Analítica	64
Química Orgânica Experimental	32
Microbiologia	64
Estatística	64
Metodologia da Pesquisa	32
SUBTOTAL	400
<b>3º PERÍODO</b>	
Análise de Alimentos	64
Métodos Instrumentais em Análise de Alimentos	64
Bioquímica de Alimentos	64
Microbiologia de Alimentos	64
Nutrição e Dietética	64
Microscopia	32

Análise Sensorial	48	
SUBTOTAL	400	
<b>4º PERÍODO</b>		
Gestão Empresarial	64	
Gestão da Qualidade	48	
Gestão Ambiental	48	
Introdução às Operações Unitárias na Ind. Alimentos	64	
Sistema Agroindustrial Alimentar	48	
Empreendedorismo	48	
Gestão Tecnológica	32	
Higiene e Legislação	48	
<b>5º PERÍODO</b>		
Embalagens	32	
Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos I	64	
Operação Unitária na Indústria de Alimentos	48	
Tecnologia e Industrialização de Carnes I	64	
Desenvolvimento de Novos Produtos	48	
Processamento de Frutas e Hortaliças	48	
Manejo e Pós-Colheita de Grãos	32	
Sociedade e Cidadania	32	
TCC1	32	
SUBTOTAL	400	
<b>6º PERÍODO</b>		
Biotecnologia	32	
Tecnologia de Bebidas	80	
Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos II	80	
Tecnologia de Óleos, Gorduras e Margarinas	64	
Tecnologia e Industrialização de Carnes II	80	
Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados	64	

SUBTOTAL	400
<b>Estágio Curricular Obrigatório</b>	<b>400</b>
<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	<b>200</b>
<b>Total de Carga Horária Obrigatória</b>	<b>3 000</b>
<b>Total de Optativas</b>	<b>00</b>
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>3 000</b>
Disciplinas Optativas	
Libras 1	30
Libras 2	30

[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 de Informática

Sala: A203

Área de atuação: Computação

Área Física: 23m<sup>2</sup>

Equipamentos:

21 Microcomputadores.

### Laboratório de Análise Sensorial

Sala: A302

Área de atuação: Análise Sensorial

Área Física: 45m<sup>2</sup>

Equipamentos:

01 Batedeira, 06 Cabines de Análise Sensorial, 01 Fogão 4 Bocas, 01 Forno de Microondas, 01 Geladeira Duplex, 01 Liquidificador.

### Laboratório de Análise de Alimentos e Química Analítica

Sala: A303

Área de atuação: Análise de alimentos e Química Analítica

Área Física: 69m<sup>2</sup>

Equipamentos:

06 Agitador Magnético com Controle de Aquecimento, 01 Aparelho de Osmose Reversa, 01 Balança Analítica, 01 Balança Determinadora de Umidade, 01 Balança Semi-Analítica, 01 Bomba de Vácuo, 01 Capela, 01 Centrífuga de Tubos, 01 Centrífuga para Butirômetro, 01 Coluna Deionizadora, 01 Conjunto Lavador de Pipetas, 01 Dessecador , 01 Destilador, 01 Estufa de Secagem e Esterilização, 01 Forno Mufla, 01 Geladeira Duplex, 06 pHMetro, 01 Sistema Purificador de Água por Osmose Reversa, Determinador de atividade de água.

#### **Laboratório de Análise Instrumental**

Sala: A304  
Área de atuação: Análise Instrumental  
Área Física: 58m<sup>2</sup>

Equipamentos:

04 Agitador Magnético com Controle de Aquecimento, 02 Balança Analítica, 01 Balança Semi-Analítica, 01 Banho Maria, 01 Barrilete de PVC para Água, 01 Capela, 01 Conjunto Lavador de Pipetas, 01 Dessecador, 01 Espectrofotômetro UV-VIS, 01 Espectrofotômetro de Absorção Atômica, 01 Estufa de Secagem e Esterilização, 06 pHMetro, 01 Sistema Purificador de Água por Osmose Reversa. Cromatógrafo gasoso.

#### **Laboratório de Microbiologia e Microscopia**

Sala: A305  
Área de atuação: Microbiologia e Microscopia  
Área Física: 102m<sup>2</sup>

Equipamentos:

04 Agitador Magnético com Controle de Aquecimento, 01 Autoclave Litros, 02 Balança Semi-Analítica, 01 Banho Ultratermostático, 01 Barrilete de PVC para Água, 01 Câmara Escura UV, 01 Capela de Fluxo Laminar, 01 Centrífuga de Tubos, 02 Chapa Aquecedora para Gram, 01 Coluna Deionizadora, 02 Contador de Colônia, 01 Dessecador , 01 Estufa de Secagem e Esterilização, 02 Estufas Bacteriológicas, Estufa BOD, stomacher, 02 Geladeira Duplex, 01 Incubadora de Bancada com Agitação Orbital, 01 Forno Microondas, 10 Microscópio Binocular, 10 Microscópio Estereoscópico Binocular, 01 Micromoinho, 02 pHmetro, 01 Sistema Purificador de Água por Osmose Reversa.

#### **Laboratório de Química Orgânica e Bioquímica**

Sala: A306  
Área de atuação: Química Orgânica e Bioquímica  
Área Física: 52m<sup>2</sup>

Equipamentos:

06 Agitador Magnético com Controle de Aquecimento, 02 Balança Semi-Analítica, 02 Banho Maria, 01 Capela, 01 Coluna Deionizadora, 01 Conjunto Lavador de Pipetas, 01 Deionizador

de água, 01 Dessecador, 02 Estufa de Secagem e Esterilização, 01 Viscosímetro Turbidímetro Digital, 06 pHMetro.

### **Laboratório de Panificação**

Sala: A001

Área de atuação: Panificação

Área Física: 74m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Batedeira de 12 Litros para Massas, Cilindro para massa de pão, Divisora de massa capacidade de 30 pães, Estufa - câmara de Crescimento, Fogão industrial 06 bocas, Forno elétrico, Geladeira De 307 Litros, Liquidificador, Mesa em aço inox, Misturadeira capacidade para 24 kg , Modeladora de massa.

### **Laboratório de Vegetais**

Sala: A002

Área de atuação: Processamento de bebidas, frutas e vegetais

Área Física: 98m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Liquidificador industrial com capacidade de 15 litros, Balança eletrônica capacidade 15 Kg, Balança de precisão capacidade 2,2kg, Mesa com tampo em aço inox, Despolpadeira contínua para frutas, Fogão industrial de 06 bocas com forno a gás, Tacho de cozimento/concentrador a vapor, Caixa de resfriamento capacidade 180 litros, Descascador de legumes, Caixa de esterilização capacidade 180 L, Recravadeira para latas, Geladeira comercial, Paquímetro, Seladora para potes plásticos, Estufa de desidratação, Fritadeira.

### **Laboratório de Leites**

Sala: A003

Área de atuação: Processamento de produtos lácteos e sorvetes

Área Física: 126m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Balança Eletrônica Digital, Batedeira para Manteiga, Câmara Frigorífica, Centrifuga para Embaladeira para líquidos, Fogão a gás industrial de 4 Bocas, Freezer horizontal 310 L, Freezer vertical 290 L, Prensa para queijo, Seladora Manual, Produtora de sorvete horizontal, Tacho de cozimento/concentrador a vapor, Tanque para coagulação de leite, Tanque para recepção De leite, Sistema de pasteurização, iogurteira.

### **Laboratório de Carnes**

Sala: A004

Área de atuação: Processamento de Produtos cárneos

Área Física: 146m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Seladora à Vácuo, Estufa de cozimento e defumação, Fogão industrial 04 Bocas, Freezer Horizontal, Freezer Vertical, Refrigerador, Câmara Fria, Grampeadora manual, Máquina misturadeira de carnes, Embutideira, Recravadeira de latas, Injetora de salmoura, Cutter, Tumbler, Moedor, Misturadeira de carne.