

TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – MEDIANEIRA**Disciplinas**

Disciplinas / Unidades Curriculares	Carga Horária	
1º PERÍODO		
Cálculo	80	
Física	64	
Comunicação e Lingüística	32	
Desenho Técnico	48	
Química Geral e Inorgânica	48	
Química Orgânica	64	
Metodologia da Pesquisa	32	
Sociedade e Cidadania	32	
SUBTOTAL	400	
2º PERÍODO		
Bioquímica	64	
Físico-química	48	
Métodos Instrumentais	64	
Microbiologia	64	
Comportamento Organizacional	32	
Administração	32	
Estatística Experimental	64	
SUBTOTAL	400	
3º PERÍODO		
Microbiologia de Alimentos	64	
Nutrição e Dietética	48	
Química Orgânica Experimental	32	
Bioquímica de Alimentos	64	
Microscopia	32	

Higiene Industrial e Legislação	32	
Gerenciamento da Produção	32	
Sistema Agroindustrial Alimentar	32	
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	64	
SUBTOTAL	400	
4º PERÍODO		
Análise Sensorial	64	
Análise Físico-Química de Alimentos	64	
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	64	
Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar	32	
Tecnologia e Processamento de Leite de Consumo	64	
Gestão Financeira	64	
Tecnologia de Grãos e Amido	48	
SUBTOTAL	400	
5º PERÍODO		
Tecnologia de Manteigas e Sorvetes	64	
Gerenciamento do Meio Ambiente	48	
Tecnologia de Fabricação de Queijos	64	
Empreendedorismo e a Gestão Tecnológica	32	
Tecnologia de Carnes de Bovinos e Suínos I	64	
Tecnologia de Carnes de Aves	64	
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	64	
SUBTOTAL	400	
6º PERÍODO		
Desenvolvimento de Novos Produtos	48	
Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	64	
Tecnologia de Carnes de Suínos e Bovinos II	80	
Tecnologia de Pescado	48	
Embalagens	32	

Tecnologia de Bebidas	48
Biotecnologia	32
Tecnologia de Óleos, Gorduras	48
SUBTOTAL	400
Estágio Curricular Obrigatório	400
Trabalho de Conclusão de Curso	200
Total de Carga Horaria 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 psicologicamente 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 I - 17

Sala: I - 17

Área de atuação: Panificação

Área Física: 74m²

Equipamentos:

01 Balança doméstica até 10kg; 01 Balança eletrônica digital; 01 Carrinho com duas prateleiras; 01 Geladeira; 01 Liquidificador; 01 Misturadeira mini rápida; 01 Modeladora hm-2 para pães; 01 Amassadeira para pães e pizzas

Laboratório I - 22

Sala: I - 22

Área de atuação: Informática

Área Física: 47.25m²

Equipamentos:

21 Computadores Pentium IV; 01 Projetor Multimídia

Laboratório I - 23

Sala: I - 23

Área de atuação: Informática

Área Física: 64.89m²

Equipamentos:

30 Computadores Pentium IV; 01 Projetor Multimídia.

Laboratório I - 26

Sala: I - 26

Área de atuação: Informática

Área Física: 74.36m²

Equipamentos:

36 computadores Pentium IV 01 Projetor Multimídia

Laboratório I - 27

Sala: I - 27

Área de atuação: Informática

Área Física: 37.18m²

Equipamentos:

15 Computadores Pentium IV; 01 Projetor Multimídia

Laboratório I - 28

Sala: I - 28

Área de atuação: Informática

Área Física: 37.18m²

Equipamentos:

10 computadores Pentium IV 01 Projetor Multimídia

Laboratório I - 37

Sala: I - 37

Área de atuação: Química e Controle Ambiental

Área Física: 74.36m²

Equipamentos:

04 Agitador magnético; 01 Balança analítica eletrônica; 01 Balança precisão eletrônica; 01 Capela para exaustão de gases; 01 Centrífuga comum; 01 Suporte para bureta; 05 Cuba eletrolítica; 01 Deionizador; 01 Medidor de pH digital; 01 Destilador de água; 01 Estufa para

esterilização secagem; 13 Mufla de alumínio para fixar; 01 Multímetro analógico portátil 01 Centrífuga para painel de controle; 01 Moinho triturador para resíduos sólidos; 01 Autoclave Horizontal; 02 Turbidímetro; 01 Destilador de KJELDAHL; 04 Discos de Sechi; 01 Aparelho Dejar - Test; 01 Estufas de Esterilização e secagem; 01 Estufa incubadora DBO; 01 Forno Mufla; 01 Bateria de SEBELIN para DQO; 01 Oxidímetro. 01 Microcomputador PC 486; 01 pH-metro.

Laboratório I - 39

Sala: I - 39

Área de atuação: Ciências Ambientais e Biologia

Área Física: 74.73m²

Equipamentos:

02 Chapa aquecedora; 01 Estereomicroscópio; 04 Microscópio Studar; 04 Microscópio Binocular 05 Microscópio completo; 10 Microtomo rotativo; 01 Fotômetro de chama; 01 Base vibratória para tamises; 01 Banho maria retangular, 4 bocas; 02 Chapa aquecedora; 01 Estufa com circulação; 01 Extintor de incêndio; 01 Evaporador rotativo; 01 Geladeira; 01 pH-Metro; 01 Purificador de água; 07 Tamis (peneira) Astm/ABNT N. 100.

Laboratório J - 02

Sala: J - 02

Área de atuação: Análise

Área Física: 15.31m²

Equipamentos:

01 Espectrofotômetro Fento com três celas; 01 Espectrofotômetro Fento com uma cela; 01 Espectrofotômetro digital; 01 Espectrofotômetro; 02 Centrífuga refrigerada de mesa alta rotação; 01 Microscópio de imunofluorescência; 01 Crioscópio digital; 01 Lupa binocular estereoscopia; 02 Crioscópio eletrônico digital; 03 Medidor de pH digital.

Laboratório J - 11

Sala: J - 11

Área de atuação: Bromatologia

Área Física: 74.73m²

Equipamentos:

01 Aparelho para diferenciação de DQO; 06 Agitador magnético, Fisaton; 01 Aparelho determinador de umidade; 01 Aparelho digestor; 01 Balança analítica digital; 01 Banho maria retangular, digital eletrônico; 01 Bloco digestor de nitrogênio; 01 Condutivímetro; 02

Destilador para proteína; 01 Estufa com circulação ar; 01 Forno mufla; 01 Geladeira; 04 Manta aquecedora balão 250ml; 01 Medidor de Ph digital de bancada; 02 Ph-Metro; 01 Shaker giratório de mesa.

Laboratório J - 12

Sala: J - 12

Área de atuação: Microbiologia

Área Física: 74.73m²

Equipamentos:

02 Autoclave vertical 75 l; 01 Balança eletrônica de precisão; 02 Banho maria elétrico; 01 Contador de colônias elétrico; 03 Estufa bacteriológica; 01 Estufa para secagem; 01 Fluxo laminar; 02 Geladeira; 01 Homogeneizador; 03 Incubadora para BOD; 05 Microscópio biológico; 01 Destilador de água; 01 Fermentador biológico com jarras; 01 Estufa bacteriológica com duas portas com shaker; 01 Banho maria com agitador; 01 Banho maria ultratermostático com circulação de água; 01 Microscópio para cinco observadores.

Laboratório J - 13

Sala: J - 13

Área de atuação: Química Analítica

Área Física: 74.36m²

Equipamentos:

01 Bomba de vácuo; 10 Manta aquecedora para balões fundo redondo; 05 Regulador linear de temperatura; 01 Capela para exaustão de gases; 02 Agitador de tubos; 02 Balança analítica digital; 03 Centrífuga para 16 tubos; 02 Forno mufla 1200 graus; 02 pH-metro; 02 Balanças Analítica Digital

Laboratório J - 14

Sala: J - 14

Área de atuação: Vegetais

Área Física: 74.73m²

Equipamentos:

01 Aparelho extrator de suco de frutas; 01 Liqüidificador industrial; 01 Chapa aquecedora; 01 Despoldador de frutas; 01 Descascador de legumes; 01 Balança de precisão; 01 Estufa com circulação de ar; 01 Fogão industrial; 01 Forno microondas com prato giratório; 01 Freezer vertical; 01 Geladeira; 02 Liqüidificador industrial 2 litros; 01 pH-metro; 01 Refrigerador; 01 Processador de alimentos.

Laboratório J - 15

Sala: J - 15

Área de atuação: Carnes

Área Física: 123.99m²

Equipamentos:

01 Embalador a vácuo 99%; Aparelhos para cozimento de presunto, apresuntado 01 moedor; 01 mixer; 01 recravadeira; 01 defumador e cozinhador; 01 Injetora de salmoura; 01 tumbler; 01 cutter; 01 embutideira 02 freezer vertical; 01 freezer horizontal; 02 geladeiras

Laboratório J - 16

Sala: J - 16

Área de atuação: Laticínios

Área Física: 123.99m²

Equipamentos:

01 Balança eletrônica digital; 01 Banho maria retangular; 01 Batedeira para manteiga; 01 Banho maria ultratermostático; 02 Câmara frigorífica desmontável; 01 Centrífuga para butirômetro; 01 Conjunto industrial para produção de gelo e resfriamento de leite; 01 Embaladeira para líquidos; 01 Fermentadeira starter, para fabricação de levedura láctica; 01 Fogão a gás industrial; 01 Geladeira; 01 Liquidificador; 01 Ph-metro; 01 Prensa especial para queijo; 01 Prensa para queijo; 01 Seladora manual; 01 Selopar, máquina vertical; 01 Tanque para cozimento; 01 Tanque de equilíbrio; 01 Tanque para coagulação de leite; 01 Tanque para recepção de leite; 01 Máquina para fabricação de sorvetes; 01 Freezer vertical; 01 Seladora à vácuo.

Laboratório J - 18

Sala: J - 18

Área de atuação: Análises Sensoriais

Área Física: 74.73m²

Equipamentos:

01 Exaustor com motor 220V e coifa; 01 Fogão a gás; 01 Geladeira