

**TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – PONTA GROSSA****Disciplinas**

<b>Disciplinas / Unidades Curriculares</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>1º MÓDULO: FUNDAMENTOS APLICADOS</b>	
Química Geral e Analítica	64
Química Orgânica	32
Física	48
Estatística	64
Informática	48
Microbiologia	48
Nutrição I	32
Comunicação Lingüística	64
SUBTOTAL	400
<b>2º MÓDULO: ANÁLISE DE ALIMENTOS</b>	
Nutrição II	32
Bioquímica	64
Microbiologia Aplicada	80
Química Orgânica Experimental	32
Análise de Alimentos I	80
Análise Sensorial	64
Físico-química	48
SUBTOTAL	400
<b>3º MÓDULO: GESTÃO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - COM CERTIFICAÇÃO</b>	
Higiene e Legislação Aplicada	64
Gestão da Qualidade Aplicada	64
Estatística Aplicada à Qualidade	64
Análise de Alimentos II	64
Qualidade Ambiental	48

Administração Aplicada	64	
Metodologia da Pesquisa	32	
SUBTOTAL	400	
<b>4º MÓDULO: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL - COM CERTIFICAÇÃO</b>		
Nutrição Aplicada a Alimentos de Origem Vegetal	16	
Tecnologia de Farinhas, Amidos e Derivados	64	
Tecnologia de Óleos Vegetais	48	
Tecnologia de Bebidas	64	
Métodos de Conservação de Alimentos de Origem Vegetal	80	
Operações Unitárias no Processamento de Produtos de Origem Vegetal	64	
Bioquímica de Alimentos de Origem Vegetal	32	
Embalagens para Produtos de Origem Vegetal	32	
SUBTOTAL	400	
<b>5º MÓDULO: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - COM CERTIFICAÇÃO</b>		
Bioquímica de Alimentos de Origem Animal	32	
Nutrição Aplicada a Alimentos de Origem Animal	16	
Produtos Lácteos I	80	
Produtos Lácteos II	80	
Tecnologia de Ovos, Carnes e Derivados	112	
Tecnologia de Produtos Apícolas	48	
Embalagens para Produtos de Origem Animal	32	
SUBTOTAL	400	
<b>6º MÓDULO: GESTÃO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS - COM CERTIFICAÇÃO</b>		
Desenvolvimento de Produtos	48	
Desenvolvimento de Embalagens	48	
Gestão Tecnológica	32	
Psicologia Organizacional	32	
Sociedade e Cidadania	32	

Direito do Trabalhador e do Consumidor	32
Gestão Ambiental	32
Gestão da Produção	64
Sistemas Agroindustriais	32
Empreendedorismo	48
SUBTOTAL	400
Estágio Curricular Obrigatório	400
Trabalho de Conclusão de Curso	200
<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>

[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 Bioquímica**

Sala:

Área de atuação: Bioquímica

Área Física: 89m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Mantas Aquecedoras para Balão; Medidor de pH; Balança Eletrônica Digital; Geladeira Duplex; Extintor Gás Carbônico 6 Kg; Agitadores Rotativos Magnéticos; Chuveiro Lava-olhos de emergência; Estufa tipo Incubadora; Espectrofotômetro Digital; Deionizador completo 50L; Barrilete PVC cap. 20LT

### **Laboratório Físico-Química**

Sala:

Área de atuação: Físico-Química

Área Física: 96m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Mantas Aquecedoras p/ balão 250mL; Aparelhos Microkjeldahl; Chapa aquecedora; Refratômetro de bancada; Balança digital analítica; Balança eletrônica digital; Balança analítica com sistema de secagem; Medidor digital de pH; Banho maria de 6 bocas;

Agitadores rotativos magnéticos; Fotocolorímetro; Exaustor elétrico; Carrinho em tubo industrial; Estufa incubadora; Forno mufla; Espectrofotômetro digital; Deionizador completo; Chuveiro de segurança c/ lava olhos; Barrilhete capacidade 30Lt; Refrigerador. Microcomputador

### **Laboratório de Industrialização de Carnes**

Sala:

Área de atuação: Carnes

Área Física: 180m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Balança Digital Eletrônica; Balança eletrônica; Refrigerador de 06 portas; Cutter 9 lts bacia inox 2 lâminas RPM; Embutideiras; Fogão industrial com 06 bocas; Freezer vertical; Defumador caseiro 20 kg; Tanque p/ injeção salmoura 80 Lt aço inox; Balança analógica cap. 15 kg; Misturadeira para carnes; Moedores de carnes (120 kg/h); Medidor de pH de bolso; Tumbler 20l.

### **Laboratório de Industrialização de Leite**

Sala:

Área de atuação: Laticínios

Área Física: 180m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Balança Digital Eletrônica; Tanque para recepção de leite; Fogão industrial com 06 bocas; Autoclave; Tanque para salga de queijos, cap. 50L; Pasteurizador de placas; Tacho para fabricação de doce de leite; Tanques para fabricação de queijos; Tanque para fabricação de requeijão; Refrigerador gelopar 06 portas; Embaladora à vácuo; Prensas manuais para queijos redondos; Recravadeira de latas; Prateleira para dessoragem de queijos; Caldeira elétrica; Iogurteira Microcomputado.

### **Laboratório de Industrialização de Vegetais**

Sala:

Área de atuação: Vegetais

Área Física: 180m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Extrator de sucos para frutas cítricas; Centrífuga filtradora; Centrífuga de câmara de disco; Descascadora mecânica para tubérculos; Estufa de bandejas com circulação forçada de ar; Mini-estação de tratamento de água; Multiprocessador de frutas e hortaliças; Medidor de pH;

Refratômetro portátil; Balança digital, capacidade para 6kg; Balança analógica capacidade para 15kg; Mesa com tampo em aço inoxidável; Fogão industria.

### **Laboratório de Métodos Instrumentais**

Sala:

Área de atuação: Análises Instrumentais em Alimentos

Área Física: 82m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Cromatógrafo Gasoso informatizado; Espectrofotômetro de Absorção atômica informatizado; Espectrofotômetro UV/VIS informatizado; Crioscópio microprocessado auto calibrável.

### **Laboratório de Microbiologia**

Sala:

Área de atuação: Microbiologia e Prestação de Serviços na Área de Análises Microbiológicas em Alimentos

Área Física: 85m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Microscópio com 05 jogos de oculares; Microscópios óticos binoculares; Microscópios Estereoscópicos; Refrigeradores; Câmara de fluxo laminar; Estufas bacteriológicas; Balanças eletrônicas; Máquina seladora de cartelas e Câmara escura com luz UV para análise automatizada de água (COLILERT); Misturador tipo Stomacher; Forno Microondas; Estufa para secagem e esterilização; Autoclaves verticais; Deionizadores completos de água; Barrilete para água destilada; Banho Mari.

### **Laboratório de Panificação**

Sala:

Área de atuação: Cereais

Área Física: 46m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Misturadeira de alta velocidade; Dosador de água refrigerada; misturadeira planetária de baixa velocidade com três tipos de palhetas; Cortador de massa; Modeladora de pães; Cilindro amassador; Estufa de crescimento com temperatura e umidade controladas; Forno elétrico com opção para uso ou não de vapor; Estante para resfriamento de pães; Mesa em aço inoxidável; Batedeira e liquidificador doméstico.

### **Laboratório de Química Analítica**

Sala:

Área de atuação: Química Analítica

Área Física: 98m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Agitadores Magnéticos; Centrifuga; Balanças Analíticas; Destilador 5L/H; Exaustor; Estufa de Secagem e Esterilização; Chuveiro de Segurança c/ lava olhos; Deionizador completo 50Lt; Fonte Estabilizador; Barrilhete em PVC, cap. 30Lt.

### **Laboratório de Química Geral e Orgânica**

Sala:

Área de atuação: Química Geral e Orgânica

Área Física: 178.46m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Deionizador, capacidade 50L; Turbidímetro analógico; Medidor de pH; Balanças mecânicas tríplexes; Balança digital eletrônica; Balança de precisão eletrônica; Multímetros; Compressor de ar p/ Laboratório; Exaustor; Ventilador; Barrilhetes para água deionizada cap.15L, 30L, 50L; Estufa tipo incubadora; Lavador de pipetas automático; Lote c 08 trompa de vácuo; Agitador rotativo. Agitador magnético com aquecimento.

### **Laboratório de Sorvetes e Manteigas**

Sala:

Área de atuação: Sorvetes/Manteigas

Área Física: 59m<sup>2</sup>

Equipamentos:

Batedeira para sorvetes artesanal; Produtora semi-industrial de Sorvetes; Batedeira para Manteiga; Batedeira doméstica; Balança digital; Fogão de 06 bocas; Refrigerador; Líqüidificador Industrial; Estufa; Freezer.