

## MATRIZ CURRICULAR:

# CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC - CARIRI



## SEMESTRE I

Biologia Geral  
Física Aplicada  
Inglês Instrumental  
Química Geral  
Química Orgânica  
Metodologia do Trabalho Científico  
Segurança do Trabalho

## SEMESTRE II

Bioquímica Geral  
Introdução à Tecnologia de Alimentos  
Microbiologia Geral  
Estatística Aplicada  
Química Analítica  
Desenho Técnico  
Sociologia do Trabalho

## SEMESTRE III

Bioquímica de Alimentos  
Embalagens para Alimentos  
Microbiologia de Alimentos  
Introdução à Nutrição  
Tecnologia de Pós-colheita  
Química de Alimentos  
Higiene em Unidades Processadoras de Alimentos

## SEMESTRE IV

Análise Sensorial  
Tecnologia de Cereais  
Tecnologia de Frutas  
Tecnologia de Óleos  
Tecnologia de Produtos Açucarados  
Tecnologia de Leite e Derivados  
Ética e Responsabilidade Social

## SEMESTRE V

Tecnologia de Hortaliças  
Tecnologia de Pescado e Derivados  
Tecnologia de Bebidas  
Tecnologia de Carne e Derivados  
Tratamento de Água e Resíduos na Indústria de Alimentos  
Tecnologia de Produtos Apícolas

## SEMESTRE VI

Toxicologia Aplicada  
Gestão da Qualidade  
Empreendedorismo  
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos  
Desenvolvimento de Projeto Aplicado  
Impactos Ambientais na Indústria de Alimentos  
Técnicas de Supervisão na Indústria de Alimentos

## SEMESTRE VII

Estágio Supervisionado

## OPTATIVAS

Português Instrumental  
Libras - Língua Brasileira dos Sinais

## MATRIZ CURRICULAR:

# CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC - SERTÃO CENTRAL



### SEMESTRE I

Biologia Geral  
Física Aplicada  
Inglês Instrumental  
Química Geral  
Química Orgânica  
Segurança do Trabalho  
Informática Básica

### SEMESTRE II

Bioquímica Geral  
Introdução à Tecnologia de Alimentos  
Microbiologia Geral  
Estatística Aplicada  
Metodologia do Trabalho Científico  
Química Analítica  
Desenho Técnico

### SEMESTRE III

Bioquímica de Alimentos  
Microbiologia de Alimentos  
Tecnologia de Pós-colheita  
Introdução à Nutrição  
Sociologia do Trabalho  
Química de Alimentos  
Análise Sensorial

### SEMESTRE IV

Tecnologia de Cereais  
Tecnologia de Frutas e Hortaliças  
Tecnologia de Óleos  
Tecnologia de Produtos Açucarados  
Tecnologia de Leite e Derivados  
Tecnologia de Pescado e Derivados

### SEMESTRE V

Embalagens para Alimentos  
Tecnologia de Bebidas  
Tecnologia de Carnes e Derivados  
Tecnologia de Produtos Apícolas  
Tratamento de Água e Resíduos na Indústria de Alimentos  
Gestão da Qualidade e Empreendedorismo

### SEMESTRE VI

Impactos Ambientais na Indústria de Alimentos  
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos  
Higiene em Unidades Processadoras de Alimentos  
Toxicologia Aplicada Aos Alimentos  
Desenvolvimento de Projeto Aplicado  
Técnicas de Supervisão na Indústria de Alimentos  
Ética e Responsabilidade Social  
Logística na Indústria de Alimentos

### SEMESTRE VII

Estágio Supervisionado

### OPTATIVAS

Libras - Língua Brasileira dos Sinais