



Opções de Filtro

Selecione a unidade

Tipo de curso:

Matriz curricular:



Imprimir

Matriz Curricular - Versão 0

Câmpus: Ponta Grossa  
Curso(s): Tecnol. Alimentos (1)  
Matriz: 103 - Tecnologia Em Alimentos - Matriz 5

Período	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
1		TA31C	QUÍMICA ORGÂNICA	NÚCLEO COMUM	1	1	2	5	0	0	32 horas				
1		TA31D	FÍSICA	NÚCLEO COMUM	3	0	3	7	0	0	48 horas				
1		TA31H	MICROBIOLOGIA	NÚCLEO COMUM	2	1	3	7	0	0	48 horas				
1		TA31I	NUTRIÇÃO I	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
1		TA31J	COMUNICAÇÃO LINGÜÍSTICA	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
1		TA31L	QUÍMICA GERAL E ANALÍTICA	NÚCLEO COMUM	2	2	4	9	0	0	64 horas				
1		TA31M	ESTATÍSTICA	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
1		TA31N	INFORMÁTICA	NÚCLEO COMUM	1	2	3	7	0	0	48 horas				
PER	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
2		ENADE I	Enade Ingressante	ENADE INGRESSANTE	0	0	0	0	0	0	0 horas				
2	[37]	LI01A	Libras 1	FORMAÇÃO HUMANÍSTICA	2	0	2	0	0	0	30 horas		AS01C	30	
2	[37]	LI02A	Libras 2	FORMAÇÃO HUMANÍSTICA	2	0	2	0	0	0	30 horas	LI01A			
2	[745]	TA30F	FERRAMENTAS DE BIOLOGIA MOLECULAR	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	1	3	4	9	0	0	64 horas				
2		TA32A	NUTRIÇÃO II	NÚCLEO COMUM	1	1	2	5	0	0	32 horas				
2		TA32C	MICROBIOLOGIA APLICADA	NÚCLEO COMUM	2	3	5	11	0	0	80 horas				
2		TA32D	QUÍMICA ORGÂNICA EXPERIMENTAL	NÚCLEO COMUM	1	1	2	5	0	0	32 horas				
2		TA32H	FÍSICO QUÍMICA	NÚCLEO COMUM	1	2	3	7	0	0	48 horas				
2		TA32L	BIOQUÍMICA	NÚCLEO COMUM	2	2	4	9	0	0	64 horas				
2		TA32M	ANÁLISE DE ALIMENTOS I	NÚCLEO COMUM	2	3	5	11	0	0	80 horas				
2		TA32N	ANÁLISE SENSORIAL	NÚCLEO COMUM	2	2	4	9	0	0	64 horas				
PER	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
3		TA33D	ESTATÍSTICA APLICADA À QUALIDADE	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
3		TA33K	ESTÁGIO SUPERVISIONADO	ESTÁGIO			25	0	0	0	400 horas				
3		TA33L	HIGIENE E LEGISLAÇÃO APLICADA	NÚCLEO COMUM	2	2	4	9	0	0	64 horas				
3		TA33M	GESTÃO DA QUALIDADE APLICADA	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				

Período	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
3		TA33N	ANÁLISE DE ALIMENTOS II	NÚCLEO COMUM	2	2	4	9	0	0	64 horas				
3		TA33O	QUALIDADE AMBIENTAL	NÚCLEO COMUM	3	0	3	7	0	0	48 horas				
3		TA33P	ADMINISTRAÇÃO APLICADA	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
3		TA33Q	METODOLOGIA DA PESQUISA	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
PER	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
4		TA34A	NUTRIÇÃO APLICADA A ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	NÚCLEO COMUM	1	0	1	3	0	0	16 horas				
4		TA34B	TECNOLOGIA DE FARINHAS, AMIDOS E DERIVADOS	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
4		TA34C	TECNOLOGIA DE ÓLEOS VEGETAIS	NÚCLEO COMUM	3	0	3	7	0	0	48 horas				
4		TA34D	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
4		TA34F	OPERAÇÕES UNITÁRIAS NO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
4		TA34H	EMBALAGENS PARA PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
4		TA34L	MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	NÚCLEO COMUM	5	0	5	11	0	0	80 horas				
4		TA34M	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	NÚCLEO COMUM	1	1	2	5	0	0	32 horas				
PER	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
5		TA35A	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
5		TA35B	NUTRIÇÃO APLICADA A ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	NÚCLEO COMUM	1	0	1	3	0	0	16 horas				
5		TA35C	PRODUTOS LÁCTEOS I	NÚCLEO COMUM	5	0	5	11	0	0	80 horas				
5		TA35D	PRODUTOS LÁCTEOS II	NÚCLEO COMUM	5	0	5	11	0	0	80 horas				
5		TA35F	TECNOLOGIA DE PRODUTOS APÍCOLAS	NÚCLEO COMUM	3	0	3	7	0	0	48 horas				
5		TA35G	EMBALAGENS PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
5		TA35L	TECNOLOGIA DE OVOS CARNES E DERIVADOS	NÚCLEO COMUM	5	2	7	16	0	0	112 horas				
PER	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
6		ENADE C	Enade Concluinte	ENADE CONCLUINTE	0	0	0	0	0	0	0 horas				
6		TA31K	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	0	0	0	0	0	0	0 horas				
6		TA36A	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS	NÚCLEO COMUM	3	0	3	7	0	0	48 horas				
6		TA36B	DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS	NÚCLEO COMUM	3	0	3	7	0	0	48 horas				
6		TA36C	GESTÃO TECNOLÓGICA	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
6		TA36D	PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
6		TA36E	SOCIEDADE E CIDADANIA	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
6		TA36H	GESTÃO DA PRODUÇÃO	NÚCLEO COMUM	4	0	4	9	0	0	64 horas				
6		TA36I	SISTEMAS AGROINDUSTRIAIS	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
6		TA36L	GESTÃO AMBIENTAL	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
6		TA36M	EMPREENDEDORISMO	NÚCLEO COMUM	3	0	3	7	0	0	48 horas				

Período	[OPT]	Código	Disciplina	Modelo de disciplina	Aulas teóricas semanais	Aulas práticas semanais	Total de aulas semanais	Total de aulas de APS	Total de aulas de APCC	Total de aulas de AD	Carga horária total	Pré-requisito(s)	Equivalentes		
													Disciplina	CHT	Grupo
6		TA36N	BIOTECNOLOGIA APLICADA À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NÚCLEO COMUM	2	0	2	5	0	0	32 horas				
6		TA37A	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	TRABALHO DE CONCLUSÃO	0	12	12	0	0	0	200 horas				

Total de Carga Horária Obrigatória: 3000  
Total de Optativas: 0  
Carga Horária Total do Curso: 3000

#### Legenda das Optativas

[37] Língua Brasileira De Sinais - Créditos: 004 - Período inicial/final: 02/06 - Carga Horária: 0000 - Carga horária semanal: 00  
[745] Optativas - Créditos: - Período inicial/final: 02/06 - Carga Horária: 0000 - Carga horária semanal: 00

#### Optativas x Distribuição por período

[OPT]	01	02	03	04	05	06	07	08	Período Inicial/Final	Carga Horária Semanal	Carga Horária Período CH <sub>sem</sub> /(P <sub>final</sub> - P <sub>inicial</sub> + 1)
[37]		00	00	00	00	00			02/06	00	00
[745]		00	00	00	00	00			02/06	00	00

Última Alteração  
Versão: 0  
Data:  
Usuário:  
Observação: Sem Observação