



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES**  
**ACADÊMICAS**



EMITIDO EM 02/07/2020 00:50

**DADOS DA ESTRUTURA CURRICULAR**

**Código:** 154

**Matriz Curricular:** TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - SALVATERRA - Salvaterra -  
 TECNOLÓGICO - Presencial - N

**Unidade de Vinculação:** CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA (11.01.09.07)

**Município de funcionamento:** Salvaterra - PA

**Período Letivo de Entrada em Vigor:** 2013 . 1

<b>Carga Horária Mínima:</b>	<i>Obrigatória</i>	<i>Optativas</i>	<i>Complementar</i>	<i>Total</i>
	2520h	0h	0h	2520h

**Carga Horária Obrigatória:** 2535h Total - ( 770h Práticas ) / ( 1765h Teóricas )

**Carga Horária Obrigatória de Atividade Acadêmica Específica:** 267 hrs

**Carga Horária de Componentes Eletivos:** *Máxima* (90 horas)

**Carga Horária por Período Letivo:** *Mínima* (5 horas)

**Prazos em Períodos Letivos:** *Mínimo 7 Médio 7 Máximo 14*

**Componentes Optativos**

Componente Curricular	Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DEAM0506 TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA AGROINDUSTRIA	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DENG0740 GESTÃO EMPRESARIAL	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DENG0741 PROJETOS DE INDUSTRIAS ALIMENTÍCIAS	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DENG0742 AUDITORIA E GESTÃO DA QUALIDADE	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DENG0743 SEGURANÇA DO TRABALHO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DENG0744 ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DETA0139 TECNOLOGIA DE BEBIDAS	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DETA0140 TECNOLOGIA DO AMIDO	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DETA0141 EXTENSÃO RURAL	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DETA0142 TECNOLOGIA DE PRODUTOS APÍCOLAS	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO
DLLT0748 LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS	60h	50h aula	MÓDULO	OPTATIVO

**CH Total:** 550h.

**Componentes Complementares**

Componente Curricular	Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
CCNTCC03 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120h	0h aula	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	COMPLEMENTAR

**CH Total:** 100h.

**1º Nível**

Componente Curricular	Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DCNA0232 FÍSICA GERAL E EXPERIMENTAL	100h	49h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DCNA0234 QUÍMICA EXPERIMENTAL	40h	0h aula 33h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DCNA0303 QUÍMICA GERAL	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0112 MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTÍCIAS	40h	33h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DIND1225 DESENHO TÉCNICO	60h	17h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DLLT0747 LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS	40h	33h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DMEI0723 MATEMÁTICA APLICADA A CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	100h	83h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO

DMEI1004	INTRODUÇÃO A COMPUTAÇÃO	40h	0h aula 33h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
<b>CH Total:</b> 398h.					
<b>2º Nível</b>					
Componente Curricular		Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DCNA0233	FISICO-QUIMICA	80h	67h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DCNA0235	ESTRUTURA E REATIVIDADE DOS COMPOSTOS ORGANICOS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DCSA0215	INTRODUÇÃO A ECONOMIA	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0113	PRINCIPIOS DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0114	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS I	80h	67h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DFCS0816	METODOLOGIA DA PESQUISA APLICADA A TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DMEI0724	PROBABILIDADE E ESTATISTICA	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
<b>CH Total:</b> 401h.					
<b>3º Nível</b>					
Componente Curricular		Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DCNA0237	QUIMICA ANALITICA QUANTITATIVA	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DCSA0216	ADMINISTRAÇÃO E EMPREENDEDORISMO	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0115	ANÁLISE SENSORIAL	60h	17h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0116	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0117	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS II	80h	67h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0118	FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0119	PLANEJAMENTO EXPERIMENTAL	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
<b>CH Total:</b> 401h.					
<b>4º Nível</b>					
Componente Curricular		Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DETA0120	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS II	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0121	ALIMENTOS FUNCIONAIS	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0122	ANALISE DE ALIMENTOS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0123	OPERAÇÕES UNITARIAS NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS I	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0124	CONTROLE DE QUALIDADE E HIGIENE DE ALIMENTOS	80h	67h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0125	MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
<b>CH Total:</b> 351h.					
<b>5º Nível</b>					
Componente Curricular		Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DENG0735	PLANEJAMENTO E CONTROLE DA PRODUÇÃO	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0126	OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS II	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0127	CIENCIA E TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0128	CIENCIA E TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0129	EMBALAGEM DE ALIMENTOS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0130	CIENCIA E TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS	60h	17h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
<b>CH Total:</b> 351h.					
<b>6º Nível</b>					

Componente Curricular	Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DCSA0217 DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E MARKETING	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DENG0739 CONTROLE ESTATISTICO DE QUALIDADE	60h	50h aula	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0131 CIENCIA E TECNOLOGIA DE PESCADO E DERIVADOS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0132 CIENCIA E TECNOLOGIA DE FERMENTADOS E ACIDIFICADOS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0133 CIENCIA E TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	80h	34h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0134 CIENCIA E TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE CEREAIS, TUBERCULOS, RAIZES E DERIVADOS	60h	17h aula 34h prática	MÓDULO	OBRIGATORIO
DETA0135 TCC I	20h	17h aula	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	OBRIGATORIO
<b>CH Total:</b> 368h.				
<b>7º Nível</b>				
Componente Curricular	Hora Aula	CH	Tipo	Natureza
DETA0136 TCC II	60h	50h aula	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	OBRIGATORIO
DETA0137 ESTAGIO SUPERVISIONADO	240h	40h aula 160h prática	ESTÁGIO	OBRIGATORIO
<b>CH Total:</b> 250h.				

### ATENÇÃO

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <http://sigaa.uepa.br/sigaa/documentos/> informando o identificador **8471451**, a data de emissão e o código de verificação **f1ceadfe87**