

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PIAUÍ Campus Teresina - Central		INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ CAMPUS TERESINA-CENTRAL DIRETORIA DE ENSINO DEPARTAMENTO DE INFORMAÇÃO, AMBIENTE, SAÚDE E PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA				CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS		
MOD. I	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA 01 51h/a	QUÍMICA GERAL E ANALÍTICA 02 68h/a	QUÍMICA ORGÂNICA 03 51h/a	MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS 04 68h/a	MATEMÁTICA APLICADA 05 34h/a	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR 06 68h/a	REDAÇÃO TÉCNICA 07 34h/a	GESTÃO AMBIENTAL APLICADA 08 34h/a
MOD. II	BIOQUÍMICA GERAL 09 68h/a 02/03	MICROBIOLOGIA GERAL 10 68h/a 06	FÍSICO QUÍMICA 11 51h/a 02	BROMATOLOGIA 12 85h/a 02/03	ESTATÍSTICA APLICADA 13 51h/a 05	EMBALAGENS E ROTULAGEM EM ALIMENTOS 14 68h/a 04	PROJETO INTEGRADOR I 15 60h/a 04	
MOD. III	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS 16 68h/a 09	ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS 17 68h/a 13	TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO 18 68h/a 04/14	CONTROLE DE QUALIDADE 19 85h/a 10	HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 20 68h/a 10	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS 21 68h/a 10		
MOD. IV	TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS 22 85h/a 16/18/19/21	NUTRIÇÃO APLICADA 23 68h/a 16	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS 24 68h/a 16	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS 25 68h/a 16/18/19/21	OPERAÇÕES UNITÁRIAS 26 51h/a 18	PROJETO INTEGRADOR II 27 60h/a 15/18/19		
MOD. V	TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS 28 85h/a 16/18/19/21	TECNOLOGIA DE FERMENTAÇÕES E BEBIDAS 29 68h/a 16/18/19/21	TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO 30 68h/a 16/18/19/21	MICROSCOPIA DE ALIMENTOS 31 51h/a 06	TECNOLOGIA DE OVOS E DERIVADOS 32 34h/a 16/18/19/21	OTIMIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS 33 51h/a 27	OPTATIVA I 34 34h/a	
MOD. VI	EMPREENDEDORISMO 35 68h/a	TECNOLOGIA DE PESCADO E DERIVADOS 36 85h/a 16/18/19/21	TECNOLOGIA DE MEL E DERIVADOS 37 34h/a 16/18/19/21	TECNOLOGIA DE ÓLEO E GORDURAS 38 51h/a 16/18/19/21	OPTATIVA II 39 34h/a	PROJETO INTEGRADOR II 40 60h/a		
COMPONENTES CURRICULARES ELETIVOS: LIBRAS 41 68h/a		Carga horária mínima das disciplinas(obrigatórias) O...2.407 h/a Carga horária máxima das disciplinas (obrigatórias+eletivas)2.475 h/a				O Tecnólogo em Alimentos, elabora, gerencia e mantém os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos. Seu campo de atuação abrange desde moinhos, indústrias alimentícias, fábricas de conservas até instituições de pesquisas. Esse profissional ainda supervisiona as várias fases dos processos de industrialização de alimentos, desenvolve novos produtos, monitora a manutenção de equipamentos, coordena programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e preservação ambiental.		
LEGENDA:	DISCIPLINA Nº C.H. P.R.	ONDE: Nº = Número da disciplina C.H. = Carga horária P.R. = Pré-requisitos						