

GR12022 - CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 001)

Autorização: Resolução CONSUN 34/2017 - 29/09/2017

Coordenação de Curso: Sarah Winck de Almeida - Telefone: - E-mail: sarahwinck@unisinos.br

Duração na UNISINOS: 192 créditos - 2.400 horas (2.880 horas-aula) + 80h de atividades complementares horas (tempo mínimo: 3 anos)

SEQ.	N.	ATIVIDADES ACADÊMICAS	OBS.	CRED.	HORAS-AULA	CORREQUISITOS	PRÉ-REQUISITOS
1	20842	Introdução à Tecnologia em Alimentos		4	60		
1	98085	Química Geral		4	60	20842	
1	20553	Habilidades Básicas de Cozinha		6	90	20842	
1	20561	Contexto Histórico e Cultural da Comensalidade		4	60	20842	
1	20756	Microbiologia Geral		4	60	20842	
1	20792	Alimentos e Nutrientes I		4	60	20842	
1	93820	Matemática Aplicada		4	60	20842	
1	20820	Ecologia Nutricional		4	60	20842	
Atividades Complementares *							
2	20818	Mercado e Consumo: Alimentos e Bebidas		4	60		
2	100530	Introdução aos Processos da Indústria de Alimentos		4	60		20842, 98085 e 16 créditos
2	62058	Química Orgânica I		4	60		98085
2	62064	Química dos Alimentos		4	60	62058	
2	20796	Alimentos e Nutrientes II		4	60		20792
2	25067	Análise Sensorial		4	60		
2	100526	Físico-Química		4	60		93820
2	20844	Food Design		4	60	20818	20553, 20561, 20820, 20796
Atividades Complementares *							
3	20845	Ingredientes e Aditivos: Aspectos Tecnológicos e de Saúde		4	60		62064
3	20795	Métodos Analíticos Aplicados a Alimentos		4	60		
3	21151	Microbiologia dos Alimentos II		4	60		20756
3	20800	Gastronomia e Culturas Alimentares		4	60		20553, 20796
3	80173	Laboratório de Pensamento Projetual e Criativo		8	120		
3	100533	Bioquímica dos Alimentos		4	60		62064
3	20846	Operações Unitárias Aplicadas a Processos da Indústria de Alimentos		4	60		100526 e 100530
Atividades Complementares *							
4	20819	Nutrição e Alimentos para Fins Especiais		4	60		100533
4	20847	Ciência do Gosto		4	60		20820 e 25067
4	20559	Panificação		2	30		20553
4	20848	Tecnologia e Inovação: Alimentos de Origem Vegetal		4	60	20847	20846, 100533
4	20521	América Latina, Arte e Cultura		2	30		
4	20798	Análise Bromatológica		4	60		20795
4	60257	Higiene e Legislação dos Alimentos A		4	60		20756 e 100530
4	30850	Pensamento Computacional		4	60		
4	20849	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos na Indústria de Alimentos		4	60	20847	100530, 100533, 20846, 20819
Atividades Complementares *							
5	50663	Contabilidade de Custos I		4	60		
5	20568	Confeitaria		4	60		20553
5	20466	Análise e Controle de Alimentos		4	60		
5	20495	Antropologia Filosófica, Ética e Cultura		4	60		
5		Atividade Optativa		4	60		
5	81037	Embalagens para Alimentos		4	60		100530
5	20850	Tecnologia e Inovação : Alimentos de Origem Animal		4	60		20846, 100533, 20847
5	20851	Tecnologia e Inovação: Biotecnologia		4	60		20846, 100533, 20847
Atividades Complementares *							
6	20852	Tópicos Especiais em Food Trends		4	60		
6	80198	Laboratório de Empreendedorismo e Negócios Criativos		8	120		
6	20574	Gastronomia Contemporânea		2	30		20800, 20559 e 20568
6	98029	Nutraceuticos e Alimentos Funcionais		4	60		
6	100550	Gestão Ambiental		4	60		
6	20853	Tecnologia e Inovação: Preparações Industrializadas e Tecnologias Emergentes		4	60		20846, 100533, 20847
6	20854	Projeto de Integração: Desenvolvimento de novos produtos		4	60		150 créditos + 20850, 20851, 20853, 20854
6		Atividades Complementares *					

* Sugere-se que você cumpra gradativamente a carga horária de Atividades Complementares até atingir um total de 80h.

GR12022- CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 001- continuação)						
Disciplinas Optativas						
Cod.	Atividades Acadêmicas Optativas	Cred.	CH teórica (h-a)	CH de estágio (h-a)	Correquisitos	Pré-requisitos
20522	História dos Hábitos Alimentares Culturais Brasileiros	2	30			
20587	Doçaria Brasileira	2	30			
10356	Afrodscendentes na América Latina	4	60			
10357	Povos Indígenas na América Latina Contemporânea	4	60			
60758	Fruticultura	4	60			
81021	Toxicologia dos Alimentos	4	60			100533
60176	Estratégia e Organizações	4	60			120 créditos
90997	Energia e Meio Ambiente	4	60			100 créditos
92199	Gestão da Inovação	4	60			120 créditos
30637	Fotografia de Gastronomia	2	30			
60767	Gestão do Agronegócio	4	60			
30973	Cidadania Social e Soluções Criativas	4	60			
10530	Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais	4	60			
96653	Cultura Surda e LIBRAS	4	60			
O estágio não obrigatório é uma atividade facultativa, acrescida às atividades curriculares obrigatórias e regulares previstas para o curso. Não implica alteração da carga horária estabelecida para a obtenção do diploma. Regulamentado pela Lei 11788/2008, o estágio deverá ser conduzido com autorização prévia do Unisinos Carreiras. Informações podem ser obtidas junto ao Unisinos Carreiras.						
OBSERVAÇÕES: 1. Sugere-se que você procure a Coordenação de Curso antes de efetuar a matrícula. Consulte os horários de atendimento na Sala da Coordenação ou na Secretaria.						