

	Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios	4	30	30	---	60	Conservação de Alimentos, Análise Sensorial.
	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	30	--	---	30	Trabalho de Conclusão de Curso I
	Projetos da Indústria de Alimentos II	4	30	30	---	60	Projetos da Indústria de Alimentos I
	Optativa II	4	60	---	---	60	-----
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>270</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>330</b>	<b>----</b>
Atividades Complementares		5	0	0	0	75	----
<b>Carga Horária Total</b>		<b>248</b>	<b>2640</b>	<b>615</b>	<b>390</b>	<b>3720</b>	<b>----</b>

Tabela 2. Disciplinas optativas

<b>Disciplinas OPTATIVAS</b>	<b>Créditos</b>	<b>CH Total</b>	<b>Pré-Requisito</b>
Marketing	4	60	
Administração de Varejo e Serviços	4	60	
Pesquisa Operacional	4	60	
Cadeias Produtivas	4	60	Matérias-Primas Alimentícias
Desidratação de Alimentos	4	60	Operações Unitárias II
Tecnologia de Bebidas	4	60	Engenharia Bioquímica
Toxicologia de Alimentos	4	60	Nutrição, Microbiologia de Alimentos
Biotecnologia Aplicada à Indústria de Alimentos e Bebidas	4	60	Microbiologia de Alimentos
Microbiologia preditiva	4	60	Microbiologia de Alimentos, Estatística Experimental
Libras	4	60	
Tópicos Avançados em Engenharia de Alimentos	4	60	

Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos
Tecnologia de Produtos de Origem Animal I	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos
Tecnologia de Produtos de Origem Animal II	4	60	Conservação de Alimentos, Fundamentos da Engenharia de Alimentos

Tabela 3. Composição da carga horária

<b>Composição da Carga Horária</b>	<b>CH Total</b>
Teórica	<b>2640</b>
Prática	<b>615</b>
Extensão	<b>390</b>
Atividades complementares	<b>75</b>
Total do curso em CH	<b>3720</b>
Total do curso em créditos	<b>248</b>