

Matriz curricular do Curso Superior de Engenharia de Aquicultura

Período letivo	Código	Componente Curricular	Carga horária (hora-aula)	Carga horária (hora-relógio)
1º Período	AQUI – 101	Aquicultura Geral	54	45
	AQUI – 102	Química geral e analítica	72	60
	AQUI – 103	Matemática elementar	90	75
	AQUI – 104	Sociologia das organizações	36	30
	AQUI – 105	Biologia de organismos aquáticos	90	75
	AQUI – 106	Comunicação e expressão	36	30
	AQUI – 107	Desenvolvimento regional e suas potencialidades	54	45
	AQUI – 108	Botânica aquática	36	30
	Total			468
2º Período	AQUI – 201	Ecologia de ambientes aquáticos	54	45
	AQUI – 202	Zoologia aquática	54	45
	AQUI – 203	Geometria analítica e álgebra linear	90	75
	AQUI – 204	Geomorfologia de ambientes aquáticos	54	45
	AQUI – 205	Prática desportiva	36	30
	AQUI – 206	Cálculo I	108	90
	AQUI – 207	Metodologia de trabalhos acadêmicos	36	30
	AQUI – 208	Topografia	72	60
	Total			504
3º Período	AQUI – 301	Desenho técnico	72	60
	AQUI – 302	Calculo II	108	90
	AQUI – 203	Física I	108	90
	AQUI – 304	Empreendedorismo e inovação	36	30
	AQUI – 305	Química orgânica	54	45
	AQUI – 306	Limnologia	72	60
	AQUI – 307	Gestão ambiental em aquicultura	36	30
	AQUI – 308	Informática aplicada	54	45
	Total			540
4º Período	AQUI – 401	Desenho técnico assistido por computador	54	45
	AQUI – 402	Física II	108	90
	AQUI – 404	Piscicultura	90	75
	AQUI – 405	Inglês	54	45
	AQUI – 406	Fisiologia de organismos aquáticos	90	75
	AQUI – 407	Qualidade de água para aquicultura	72	60
	AQUI – 408	Bioquímica	72	60
	Total			540
5º Período	AQUI – 501	Cultivo de alimento vivo para aquicultura	36	30
	AQUI – 502	Engenharia de aquicultura	72	60
	AQUI – 503	Hidráulica aplicada	54	45
	AQUI – 504	Nutrição de organismos aquáticos	54	45

	AQUI – 505	Biotecnologia aplicada a Aquicultura	54	45
	AQUI – 506	Economia para aquicultura	54	45
	AQUI – 507	Hidrologia e climatologia	54	45
	AQUI – 508	Estatística aplicada a aquicultura	54	45
	AQUI – 509	Cultivo de peixes ornamentais	54	45
	Total		486	405

6º Período	AQUI – 601	Legislação ambiental	36	30
	AQUI – 602	Microbiologia	54	45
	AQUI – 603	Maricultura	144	120
	AQUI – 604	Planejamento e gestão aquícolas	54	45
	AQUI – 605	Cultivo de peixes em tanques-rede	54	45
	AQUI – 606	Tecnologia do pescado	54	45
	AQUI – 607	Cadeia do frio na indústria de pescados	54	45
	AQUI – 608	Reprodução de Peixes	72	60
	Total		522	435

7º Período	AQUI – 701	Beneficiamento e industrialização	72	60
	AQUI – 702	Segurança do trabalho	36	30
	AQUI – 703	Formulação e processamento de rações	54	45
	AQUI – 704	Ranicultura	54	45
	AQUI – 705	Experimentação em aquicultura	36	30
	AQUI – 706	Poluição aquática e tratamento de efluentes	54	45
	AQUI – 707	Manejo e Gestão de Bacias	54	45
	AQUI – 708	Instalações frigoríficas	54	45
	AQUI – 709	Geotecnologias aplicadas a aquicultura	36	30
	Total		450	375

8º Período	AQUI – 801	Inspeção do pescado	36	30
	AQUI – 802	Sustentabilidade e meio ambiente	36	30
	AQUI – 803	Componente eletiva I	36	30
	AQUI – 804	Tilapicultura	72	60
	AQUI – 805	Larvicultura de peixes	54	45
	AQUI – 806	Introdução ao trabalho de conclusão de curso	54	45
	AQUI – 807	Análise de alimentos beneficiados	36	30
	AQUI – 808	Mecanização para aquicultura	72	60
	AQUI – 809	Extensão Rural e aquícola	36	30
	Total		432	360

9º Período	AQUI – 901	Tópicos especiais em aquicultura	36	30
	AQUI – 902	Carcinicultura de água doce	36	30
	AQUI – 903	Associativismo e cooperativismo	54	45
	AQUI – 904	Elaboração de projetos para aquicultura	72	60
	AQUI – 905	Habilidades gastronômicas do Pescado	54	45
	AQUI – 906	Componente eletiva II	36	30
	AQUI – 907	Marketing e comercialização	54	45
	AQUI – 908	Ética profissional	36	30
	AQUI – 909	Patologia e sanidade de organismos aquáticos	54	45

	Total	432	360
--	-------	-----	-----

10º Período	AQUI – 1001	Estagio Supervisionado	300
	AQUI – 1002	Trabalho Conclusão de Curso (TCC)	75
	AQUI – 1003	Atividades Complementares	180
	Total		

Eletivas		Componentes eletivas		
	AQUI	Ambiência na aquicultura	36	30
	AQUI	Controle de qualidade HACCP	36	30
	AQUI	Navegação em águas interiores	36	30
	AQUI	Produção de salmonídeos	36	30
	AQUI	Aquaponia	36	30
	AQUI	Libras	36	30
	Total		216	180

Demonstrativo da carga horaria total do curso

Componentes Curriculares Obrigatórios (Hora-relógio - soma de todos os períodos)	3645
Estagio Supervisionado	300
Trabalho Conclusão de Curso (TCC)	75
Atividades Complementares	180
Total da carga-horaria (hora-relógio)	4200

Demonstrativo dos componentes curriculares pertencentes ao núcleo básico, profissionalizante e específicos do curso.

Núcleos	Componentes Curriculares
Núcleo básico (32,02% da carga horária mínima)	Química geral e analítica
	Matemática elementar
	Sociologia das organizações
	Comunicação e expressão
	Desenvolvimento regional e suas potencialidades
	Geometria analítica e álgebra linear
	Sustentabilidade e meio ambiente
	Cálculo I
	Metodologia de trabalhos acadêmicos
	Informática aplicada
	Desenho técnico
	Física I
	Empreendedorismo e inovação
	Química orgânica
	Cálculo II
	Desenho técnico assistido por computador
	Física II
	Inglês
	Economia para aquicultura
	Segurança do trabalho
Experimentação em aquicultura	

	Associativismo e cooperativismo
	Extensão rural e aquícola
	Planejamento e gestão aquícola
	Introdução ao trabalho de conclusão de curso
	Marketing e comercialização
	Ética profissional
Núcleo profissionalizante (16,46% da carga horária mínima)	Geomorfologia de ambientes aquáticos
	Gestão ambiental em aquicultura
	Topografia
	Cadeia do frio na indústria do pescado
	Estatística aplicada a aquicultura
	Bioquímica
	Microbiologia
	Hidráulica aplicada
	Hidrologia e climatologia
	Instalações frigoríficas
	Manejo e gestão de bacias
	Geotecnologias aplicadas a aquicultura
Mecanização para aquicultura	
Núcleo Específico (51,51% da carga horária mínima)	Aquicultura Geral
	Biologia de organismos aquáticos
	Botânica aquática
	Ecologia de ambientes aquáticos
	Zoologia aquática
	Prática desportiva
	Limnologia
	Piscicultura
	Fisiologia de organismos aquáticos
	Qualidade de água para aquicultura
	Bioquímica
	Cultivo de alimento vivo para aquicultura
	Engenharia de aquicultura
	Nutrição de organismos aquáticos
	Biotecnologia aplicada a Aquicultura
	Cultivo de peixes ornamentais
	Legislação ambiental
	Maricultura
	Cultivo de peixes em tanques-rede
	Tecnologia do pescado
	Reprodução de Peixes
	Beneficiamento e industrialização
	Formulação e processamento de rações
	Ranicultura
	Experimentação em aquicultura
	Poluição aquática e tratamento de efluentes
	Instalações frigoríficas
	Inspeção do pescado
	Sustentabilidade e meio ambiente

	Componente eletiva I
	Tilapicultura
	Larvicultura de peixes
	Análise de alimentos beneficiados
	Extensão Rural e aquícola
	Tópicos especiais em aquíicultura
	Carcinicultura de água doce
	Elaboração de projetos para aquíicultura
	Habilidades gastronômicas do Pescado
	Componente eletiva II
	Marketing e comercialização
	Ética profissional
	Patologia e sanidade de organismos aquíáticos

