

## CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

### MATRIZ CURRICULAR

Semestres	Nº	Disciplinas	C/H	Pré-requisitos*
1º	1	Informática Básica	36	
	2	Leitura e Produção Textual	36	
	3	Segurança e Higiene do Trabalho	36	
	4	Química Geral	72	
	5	Biologia Geral	36	
	6	Matemática Aplicada	72	
	7	Conservação de Alimentos	72	
<b>Carga horária total do semestre:</b>			<b>360</b>	
2º	8	Análise de Alimentos	72	4
	9	Microbiologia de Alimentos	72	5
	10	Bioquímica de Alimentos	36	4
	11	Operações Unitárias	72	6
	12	Controle de Qualidade I	36	
	13	Análise Sensorial	72	6
<b>Carga horária total do semestre:</b>			<b>360</b>	
3º	14	Tecnologia de Bebidas	36	9, 10 e 12
	15	Controle de Qualidade II	36	12
	16	Tecnologia de Produtos Açucarados	36	10 e 12
	17	Tecnologia de Óleos e Gorduras	36	8, 10 e 12
	18	Tecnologia de Carnes e Derivados	108	8, 9, 10 e 12
	19	Higiene e Legislação de Alimentos	36	9 e 11
	20	Tecnologia de Frutas e Vegetais	72	9, 10 e 12
<b>Carga horária total do semestre:</b>			<b>360</b>	
4º	21	Tecnologia de Massas e Panificios	72	9, 10 e 12
	22	Tecnologia de Leite e Derivados	144	8, 9, 10 e 12
	23	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	36	8 e 9
	24	Projeto de Conclusão	108	1 a 20 **
<b>Carga horária total do semestre:</b>			<b>360</b>	
<b>Total de horas do Curso</b>			<b>1440</b>	

\* Os pré-requisitos para o Curso Técnico em Alimentos não estarão condicionados à aprovação do aluno nas disciplinas, mas sim, a sua matrícula e frequência regular.

\*\* Para matricular-se na disciplina de Projeto de Conclusão, o aluno deverá ter concluído todas as disciplinas do 1º ao 3º semestre, bem como, deverá estar matriculado nas demais disciplinas do 4º semestre.