

GRADE CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

DISCIPLINA	NÚCLEO	CH/SEM	CH/SMT
I Semestre			
Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Profissional	04	68
Matemática Aplicada	Elementar	02	34
Microbiologia Geral	Elementar	06	102
Normas de Segurança do Trabalho e Meio Ambiente	Elementar	03	51
Princípios da Tecnologia de Alimentos	Profissional	04	68
Química Instrumental	Elementar	03	51
Comunicação e Introdução ao Trabalho Científico	Elementar	02	34
Relações Interpessoais	Elementar	02	34
Sistemas e Aplicativos Computacionais	Elementar	02	34
CH Total		28	476
Disciplina	NÚCLEO	CH/SEM	CH/SMT
II Semestre			
Microbiologia dos Alimentos	Profissional	06	102
Operações Unitárias	Profissional	04	68
Química Analítica	Elementar	04	68
Química dos Alimentos	Elementar	04	68
Tecnologia de Leite e Derivados I	Profissional	06	102
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Profissional	06	102
Fundamentos de Embalagens de Alimentos	Profissional	02	34

CH Total		32	544
Disciplina	NÚCLEO	CH/SEM	Hora Aula
III Semestre			
Análise Sensorial	Profissional	03	51
Tecnologia de Cacau e Chocolate	Profissional	03	51
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II	Profissional	06	102
Tecnologia de Leite e Derivados II	Profissional	06	102
Análises de Alimentos	Profissional	04	68
Empreendedorismo	Elementar	02	34
Tecnologia de Carnes e Derivados	Profissional	04	68
SUB Total		28	476
TOTAL			1496
ESTÁGIO			320
TOTAL GERAL			1816