5.1. Matriz Curricular

1º PERÍODO	Carga Horária Aulas (55min)				Carga Horária (h)		
	Semanal	**Presenciais**	**Distância**	**Total**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**
TAL 001 QUÍMICA GERAL	4	75	13	88	68	12	80
TAL 002 METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	38	6	44	34	6	40
TAL 003 INFORMÁTICA APLICADA	3	57	9	66	51	9	60
TAL 004 CÁLCULO DIFERENCIAL	4	75	13	88	68	12	80
TAL 005 FUNDAMENTOS DE FÍSICA	2	38	6	44	34	6	40
TAL 006 MATÉRIAS-PRIMAS AGROINDUSTRIAIS	3	57	9	66	51	9	60
TAL 007 PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	2	38	6	44	34	6	40
SUBTOTAL	**20**	**378**	**62**	**440**	**340**	**60**	**400**
2º PERIODO	**Semanal**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**
TAL 008 INGLÊS INSTRUMENTAL	2	38	6	44	34	6	40
TAL 009 GESTÃO AGROINDUSTRIAL	3	57	9	66	51	9	60
TAL 010 FÍSICO-QUÍMICA APLICADA	3	57	9	66	51	9	60
TAL 011 FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGIA	3	57	9	66	51	9	60
TAL 012 ESTATÍSTICA BÁSICA	3	57	9	66	51	9	60
TAL 013 FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA	3	57	9	66	51	9	60
TAL 014 QUIMICA ORGANICA	3	57	9	66	51	9	60
SUBTOTAL	**20**	**380**	**60**	**440**	**340**	**60**	**400**
3º PERIODO	**Semanal**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**
TAL 015 ANALISE DE ALIMENTOS	3	57	9	66	51	9	60
TAL 016 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	4	75	13	88	68	12	80
TAL 017 MÉTODOS DE CONSERV. DE ALIMENTOS	3	57	9	66	51	9	60
TAL 018 ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	3	57	9	66	51	9	60
TAL 019 QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	3	57	9	66	51	9	60
TAL 020 HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA IND. DE ALIMENTOS	2	38	6	44	34	6	40
OPTATIVA I	2	38	6	44	34	6	40
SUBTOTAL	**20**	**379**	**61**	**440**	**340**	**60**	**400**
4º PERIODO	**Semanal**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**

TAL 021 TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	6	112	19	131	102	18	120
TAL 022 CONTROLE DE QUALIDADE	4	75	13	88	68	12	80
TAL 023 DESENHO TÉCNICO	2	38	6	44	34	6	40
TAL 024 TECNOLOGIA DE OLEOS E GORDURAS	3	57	9	66	51	9	60
TAL 025 TEC. DE PRODUÇÃO DE AÇÚCAR E ÁLCOOL	2	38	6	44	34	6	40
TAL 026 OPERAÇÕES UNITÁRIAS	3	57	9	66	51	9	60
SUBTOTAL	**20**	**377**	**62**	**439**	**340**	**60**	**400**
5º PERIODO	**Semanal**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**
TAL 027 TENCOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS	6	112	19	131	102	18	120
TAL 028 SEGURANÇA E BIOSSEGURANÇA NO TRABALHO	2	38	6	44	34	6	40
TAL 029 TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO	4	57	31	88	68	12	80
TAL 030 PROJETOS E INSTALAÇÕES AGROINDUSTRIAIS	4	57	31	88	68	12	80
TAL 031 TRATAMENTO DE EFLUENTES	4	57	31	88	68	12	80
SUBTOTAL	**20**	**321**	**118**	**439**	**340**	**60**	**400**
6º PERIODO	**Semanal**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**	**Presenciais**	**Distância**	**Total**
TAL 032 TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS	6	112	19	131	102	18	120
TAL 033 EMBALAGENS DE ALIMENTOS	4	57	31	88	68	12	80
TAL 034 DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	2	38	6	44	34	6	40
TAL 035 TECNOLOGIA DE BEBIDAS	4	57	31	88	68	12	80
TAL 036 TRABALHO DE CURSO	2	38	6	44	34	6	40
OPTATIVA II	2	38	6	44	34	6	40
SUBTOTAL	**20**	**340**	**99**	**439**	**340**	**60**	**400**
TOTAL GERAL DA CARGA HORARIA DAS DISCIPLINAS	**2400**						
CARGA HORÁRIA MÍNIMA DE ENSINO PRESENCIAL	2040						
CARGA HORÁRIA MÁXIMA DE ENSINO À DISTÂNCIA	360						
ESTAGIO CURRICULAR	240						
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120						
TRABALHO DE CONCLUSAO	200						
CARGA HORÁRIA INTEGRALIZADA	**2960**						