**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS 2012/1**

| **I PERÍODO** | **AULAS** | **C.H.** |
|---|---|---|
| Química Aplicada I | 02 | 40h |
| Segurança e Biossegurança | 01 | 20h |
| Informática Básica | 03 | 60h |
| Matemática Financeira | 03 | 60h |
| Fund. Ciência e Tec. Alimentos | 02 | 60h |
| Português I: Comunicação e Expressão | 02 | 60h |
| **Total** | | **300h** |
| **II PERÍODO** | **AULAS** | **C.H.** |
| Química Aplicada II **(Pré-Requisito Química I**) | 02 | 40h |
| Proc. Frutas e Hortaliças | 04 | 80h |
| Análise Sensorial | 02 | 40h |
| Estatística Básica | 02 | 40h |
| Português III – comunicação em Redação de Textos Oficiais | 03 | 60h |
| Microbiologia Geral | 02 | 40h |
| **Total** | | **300h** |
| **III PERÍODO** | **AULAS** | **C.H.** |
| Trat. de águas e Resíduos | 02 | 40h |
| Tec. Prod. Orig. Animal (Leite) | 04 | 80h |
| Tec. de Farináceos/Panificação | 03 | 60h |
| Tec. De Óleos e Gorduras | 02 | 40h |
| Microbiologia de Alimentos | 03 | 60h |
| Ética | 01 | 20h |
| **Total** | | **300h** |
| **IV PERÍODO** | **AULAS** | **C.H.** |
| Tec. de Ovos e Mel | 02 | 40h |
| Tec. Prod. Orig. Animal (Carnes) | 04 | 80h |
| Empreendedorismo | 02 | 40h |
| Embalagens e Aditivos | 02 | 40h |
| Tecnologia de Bebidas | 02 | 40h |
| Controle de Qualidade | 03 | 60h |
| **Total** | | **300h** |
| Atividades Complementares | | 40h |
| Estágio Supervisionado | | 160h |
| **Total da Carga Horária do Curso** | | 1.400h |