INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO - CÂMPUS RIO VERDE

MATRIZ CURRICULAR – CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS (2015-1)

SEMESTRE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	CRÉDITOS	AULAS TEÓRICAS	AULAS PRÁTICAS	PRÉ-REQUISITO
1º	QAP-428	Química Aplicada	60	3	20	40	
	TAL-702	Segurança e Biossegurança	20	1	20	-	
	TAL-106	Higiene e Legislação de Alimentos	40	2	40	-	
	TALIM-202	Matemática Aplicada	40	2	40	-	
	TAL-81	Princípios de Química e Bioquímica	60	3	40	20	
	TAL-82	Análise de Alimentos	60	3	40	20	
	TAL-83	Português Técnico	20	1	20	-	
		SUB-TOTAL	**300**	**15**	**220**	**80**	
2º	TAL-727	Operações Unitárias	60	3	60	-	
	ADM-824	Empreendedorismo	40	2	20	20	
	EXA-809	Estatística Básica	40	2	40	-	
	TAL-716	Tecnologia de Bebidas	40	2	20	20	
	TAL-711	Tecnologia de Óleos e Gorduras	40	2	40	-	
	TAL-107	Microbiologia de Alimentos	80	4	40	40	
		SUB-TOTAL	**300**	**15**	**220**	**80**	
3º	TAL-84	Tecnologia de Leite e Derivados	80	4	60	20	
	TAL-85	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	80	4	60	20	
	TAL-86	Tecnologia de Carnes e Pescado	80	4	60	20	
	TAL-87	Análise Sensorial	60	3	20	40	
		SUB-TOTAL	**300**	**15**	**200**	**100**	
4º	TAL-88	Ética e Relações no trabalho	40	2	40		
	TAL-715	Embalagens e Aditivos	40	2	40		
	TAL-713	Tecnologia de Ovos e Mel	40	2	40		
	TAL-717	Controle de Qualidade	60	3	60		
	TAL-89	Tecnologia de Cereais e Panificação	80	4	60	20	
	TAL-90	Tratamento de Resíduos e Efluentes da Ind. de Alimentos	40	2	20	20	
		SUB-TOTAL	**300**	**15**	**260**	**40**	
		Atividades Complementares	40				
		Estágio Curricular Supervisionado	160				
		TOTAL	**1.400**	**54**	**900**	**300**	