

ALIMENTOS

MATRIZ CURRICULAR

CURSO PRESENCIAL

Módulo	Disciplina	Carga Horária	Certificação
MÓDULO I	Técnicas de Comunicação e Informação	30h	
	Química de Alimentos	40h	
	Conservação de Alimentos	60h	
	Princípios de Operações Unitárias	60h	
	Fundamentos da Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos	80h	
	Inovação e Empreendedorismo I	30h	
	Subtotal	300h	
MÓDULO II	Análises Bromatológicas	80h	
	Análises Microbiológicas	80h	
	Análise Sensorial	40h	
	Sistemas de Gestão	70h	

	Inovação e Empreendedorismo II	30h	
	Subtotal	300h	
MÓDULO III	Projeto Final de Curso I	60h	
	Planejamento e Gestão da Produção	120h	
	Tecnologia de Processamento de Vegetais	120h	
	Subtotal	300h	
MÓDULO IV	Tecnologia de Processamento de Cereais	80h	
	Tecnologia de Processamento de Carnes	80h	
	Tecnologia de Processamento de Leites	80h	
	Projeto Final de Curso II	60h	
	Subtotal	300h	
	Total do Curso	1200h	