

MATRIZ CURRICULAR OPERACIONAL

nova

Matriz Curricular Operacional								
Estabelecimento:								
Município:								
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS								
Forma: SUBSEQUENTE				Implantação gradativa a partir do <i>2º semestre / 2016</i>				
Turno: NOITE				Carga horária: 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado				
				Organização: SEMESTRAL				
Nº	CÓD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES					
			1º S		2º S		3º S	
			T	P	T	P	T	P
1	3018	ANÁLISE DE ALIMENTOS			3			2
2	3023	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS					2	2
3	3001	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS			2		2	
4	3020	BIOQUÍMICA GERAL	2	2	2			
5	3003	CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	2	2				
6	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO					2	
7	3072	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	2	2	2			
8	1360	NOVAS TECNOLOGIAS	2		2		2	
9	6143	NUTRIÇÃO E SAÚDE	3				2	
10	2062	PRÁTICA DE HIGIENIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS	2		2		2	
11	6792	QUÍMICA DOS ALIMENTOS	2	2	2			
12	2129	SEGURANÇA DO TRABALHO CONTROLE AMBIENTAL					2	
13	1555	SISTEMAS DE VIGILÂNCIA					3	
14	4342	TECNOLOGIAS DE CARNES E DERIVADOS			2		2	2
15	4340	TECNOLOGIAS DE LATICÍNIOS			2	2		
16	4339	TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO VEGETAL	2		2	2		
TOTAL			25		25		25	
4446	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO				33h <i>40</i>		34h <i>40</i>	