

<b>Matriz Curricular</b>									
<b>Estabelecimento:</b>									
<b>Município:</b>									
<b>Curso:</b> TÉCNICO EM ALIMENTOS									
<b>Forma:</b> SUBSEQUENTE					<b>Implantação gradativa a partir de</b>				
<b>Turno:</b>					<b>Carga horária:</b> 1440 horas/aula - 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado				
<b>Módulo:</b> 20					<b>Organização:</b> SEMESTRAL				
<b>DISCIPLINAS</b>		<b>SEMESTRES</b>						<b>Hora/aula</b>	<b>Horas</b>
		<b>1.ºS</b>		<b>2.ºS</b>		<b>3.ºS</b>			
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>T</b>	<b>P</b>	<b>T</b>	<b>P</b>		
1	ANÁLISE DE ALIMENTOS			2	1	2	2	140	117
2	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	4		3		3		200	167
3	FUNDAMENTOS DO TRABALHO					2		40	33
4	INFORMÁTICA	2	1					60	50
5	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	3		3		2		160	133
6	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			2		2		80	67
7	PRÁTICA DE HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS	2	1	2	2	2	2	220	183
8	PRÁTICA DISCURSIVA E LINGÜÍSTICA	2		2				80	67
9	QUÍMICA GERAL	2		2				80	67
10	SEGURANÇA DO TRABALHO E CONTROLE AMBIENTAL	2		2		2	1	140	117
11	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	2	2	2	2	2	2	240	200
<b>TOTAL</b>		<b>23</b>		<b>25</b>		<b>24</b>		<b>1440</b>	<b>1200</b>
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO				2		2		80	67