

## Matriz Curricular do Curso

Curso:	Técnico em Alimentos (Leite e derivados)
Modalidade:	Nível médio
Eixo tecnológico:	Produção de Alimentos
Nº de dias letivos:	100 (por semestre)
Organização pedagógica:	Semestral
Regime:	Tempo integral
Tempo médio de integralização:	2 (dois) anos

Tipo de Atividade	Período do Curso				Total
	1º	2º	3º	4º	
CH Teórica	342	360	324	288	1.460
CH Prática	137	187	175	228	710
Atividade Profissional	60		60		120
CH Projeto	30	30	30		90
CH Trabalho de Conclusão de Curso				60	60
CH Ativ. Complementares					20
CH Estágio					320
<b>Total</b>	<b>569</b>	<b>558</b>	<b>589</b>	<b>576</b>	<b>2.632</b>

<b>Sequência Sugerida 1º Período</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHTot</b>
Ferramentas em Informática I		36	36
Introdução a Programação		36	36
Matemática	36		36
Introdução a Estatística	36		36
Química Geral	36		36
Epistemologia e Tecnologia: no Campo Laticinista	36		36
Gestão de Pessoas I	36		36
Introdução a Administração	36	-	36
Introdução à Tecnologia em Laticínios	18		18
Produção Higiênica do Leite	36	20	56
Microbiologia Geral	54		54
Prática em Microbiologia Geral		45	45
Seminário I: Atualidades em Laticínios	18		18
Projeto I: Projeto Social		30	30
Prática Profissional I: Introdução à instalações Fabris		60	60
<b>Total</b>	<b>342</b>	<b>227</b>	<b>569</b>

**CHT:** carga horária de aulas teóricas; **CHP:** carga horária de aulas práticas; **CHTot:** Carga Horária Total em horas. Em CHP estão incluídas aulas práticas e estudo-dirigido.

<b>Sequência Sugerida 2º Período</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHTot</b>
Ferramentas em Informática II		36	36
Instalações e Equipamentos Industriais I	36	30	66
Bioquímica do Leite	54		54
Química Analítica Aplicada	36	30	66
Introdução a Economia	36		36
Gestão de Pessoas II	36		36
Microbiologia de Leite e Derivados	54		54
Prática em Microbiologia de Leite e Derivados		30	30
Tecnologia de Queijos I	54	60	114
Estatística Experimental	54		36
Projeto II: Desenvolvimento de Experimento		30	30
<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>558</b>

<b>Sequência Sugerida 3º Período</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHTot</b>
Administração e Gerenciamento em Laticínios	54		54
Legislação para Laticínios	36		36
Instalações e Equipamentos Industriais II	54	45	99
Análise Físico-química de Leite e Derivados I	36	60	96
Química e Tecnologia	36		36
Análise Sensorial	18	10	28
Higienização na Indústria	36		36
Tecnologia de Queijos II	36	60	96
Seminário II: Atualidades em Laticínios	18		18
Projeto III: Novo Produto, Processo ou Controle Industrial		30	30
Prática Profissional II		60	60
<b>Total</b>	<b>324</b>	<b>265</b>	<b>589</b>

<b>Sequência Sugerida 4º Período</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHTot</b>
Processamento UHT	18	8	26
Tecnologia de Manteiga	18	15	33
Tecnologia de Gelados Comestíveis	36	30	66
Tecnologia de Produtos Concentrados e Desidratados	36	30	66
Tecnologia de Queijos III	18	30	48
Tecnologia de Produtos Fermentados	36	45	81
Análise Físico-química de Leite e Derivados II	18	40	58
Marketing e Comercialização	36		36
Tratamento de Resíduos Líquidos	36	30	66
Gestão da Segurança Alimentar	36		36
Trabalho Concluso de Curso II		60	60
Estágio Supervisionado (320 horas)			
Atividades Complementares (20 horas)			
<b>Total</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>576</b>
<b>Total Geral</b>	<b>1314</b>	<b>996</b>	<b>2292</b>