

Curso Técnico em Alimentos

Módulo	Denominação	Componentes curriculares
I 320h	Fundamentos aplicados a química dos alimentos	- Química Geral- 80h - Bioquímica- 80h - Nutrição e Dietética- 80h - Química Analítica e Instrumental- 80h
II 320h	Análise no processo de produção de alimentos	- Bromatologia- 80h - Microbiologia- 80h - Gestão e controle da qualidade- 40h - Controle Ambiental, Segurança e Higiene Industrial- 80h Tecnologia de Balas e confeitos- 40h
III 320h	Introdução a Tecnologia de processamento de alimentos	- Tecnologia de Leites e Derivados- 80h - Tecnologia de carnes- 80h - Tecnologia de produtos fermentados e bebidas- 80h - Tecnologia de Cereais- 40h - Tecnologia de Frutas e hortaliças- 40h
IV 160h	Gestão	- Desenvolvimento de Novos Produtos- 40h - Ética e relações Interpessoais- 40h - Gerenciamento de Produção- 40h - Redação e Relatórios- 40h

+ Estágio Supervisionado