

Matriz Curricular do Curso Técnico em Alimentos (EAD)

| | FUNÇÕES | CH | QUALIFICAÇÃO |
|-----------------------------|---|------------------------|---|
| MÓDULO I | Metodologia em EAD | 60 | Sem terminalidade |
| | Microbiologia Básica | 80 | |
| | Higiene e Segurança no Trabalho | 80 | |
| | Higiene na Indústria de Alimentos | 80 | |
| | Português instrumental | 80 | |
| | Bioquímica | 80 | |
| | TOTAL DO MÓDULO I | 460h/a | |
| MÓDULO II | Química dos Alimentos | 60 | Assistente em processamento de produtos de origem vegetal |
| | Conservação dos Alimentos | 80 | |
| | Processamento de Frutas e Hortaliças | 120 | |
| | Microbiologia dos Alimentos | 80 | |
| | Panificação e Confeitaria | 60 | |
| | TOTAL DO MÓDULO II | 400h/a | |
| MÓDULO III | Processamento de Leite | 120 | Assistente em processamento de produtos de origem animal |
| | Processamento de Carne | 100 | |
| | Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) | 60 | |
| | Informática Aplicada | 60 | |
| | Análise Físico-química | 60 | |
| | TOTAL DO MÓDULO III | 400h/a | |
| MÓDULO IV | Tecnologia de Bebidas | 40 | Técnico em Alimentos |
| | Embalagens | 40 | |
| | Análise Sensorial | 50 | |
| | Programas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) | 60 | |
| | Instalações Agroindustriais | 70 | |
| | Gestão Agroindustrial | 120 | |
| | TOTAL DO MÓDULO IV | 380h/a | |
| TOTAL GERAL DO CURSO | | 1640h/a = 1230h | |