

Tabela 3 - Componentes curriculares específicos da área profissionalizante

Componentes curriculares	C (T-P)	Horas-aula	Horas
Tecnologia de Doces	4 (2-2)	72	60
Exercício profissional do tecnólogo de alimentos	4 (2-2)	72	60
Análise experimental dos alimentos	4 (1-3)	72	60
Acondicionamento e embalagens para alimentos	4 (3-1)	72	60
Ciência ambiental aplicada à tecnologia de alimentos	4 (3-1)	72	60
Logística e mercado de produtos alimentícios	4 (2-2)	72	60
Matérias-primas de origem animal	4 (3-1)	72	60
Fundamentos de conservação de alimentos I	3 (2-1)	54	45
Matérias-primas de origem vegetal CCQFA	4 (3-1)	72	60
Higiene e legislação de alimentos	4 (2-2)	72	60
Tecnologia de bebidas	5 (3-2)	90	75
Derivados cárneos	4 (2-2)	72	60
Tecnologia agroalimentar de produtos de origem animal I	4 (2-2)	72	60
Análise de matérias-primas e produtos alimentícios	6 (4-2)	108	90
Processos fermentativos	4 (3-1)	72	60
Tecnologia de produtos lácteos	4 (2-2)	72	60
Fundamentos de conservação de alimentos II	4 (3-1)	72	60
Tecnologia agroalimentar de produtos de origem vegetal I	4 (2-2)	72	60
Análise sensorial e estatística aplicada	5 (2-3)	90	75
Tecnologia agroalimentar de produtos de origem vegetal II	4 (2-2)	72	60
Tecnologia agroalimentar de produtos de origem animal II	4(2-2)	72	60
Controle de qualidade de alimentos	5 (3-2)	90	75
Projetos de instalações agroalimentares	4 (2-2)	72	60
Tecnologia de óleos e gorduras	4 (2-2)	72	60
Planejamento e Inovação Tecnológica em Alimentos	4 (0-2)	36	30
Estágio supervisionado	20(0-20)	-	300

Total de carga horária em comp. curriculares esp. da área profissionalizante	136	2088	2040
Total de carga horária dos componentes obrigatórios (soma Tabelas 2 e 3)	164	2592	2460
