

Quadro 1. Matriz curricular do curso Técnico em Alimentos (EJA) das disciplinas técnicas

Unidade curricular	Código	Disciplina	Número de créditos	Carga Horária*	DIPLOMA
1 Ciências de alimentos	TA1	Fundamentos de Química	4	80	SEM certificação
	TA2	Química e bioquímica de alimentos	4	80	
	TA3	Microbiologia geral	4	80	
	TA4	Nutrição aplicada a tecnologia de alimentos	4	80	
	TA5	Antropologia da produção alimentar	2	40	
		SUB-TOTAL	18	360	
2 Qualidade e higiene dos alimentos	TA6	Microbiologia aplicada a tecnologia de alimentos	4	80	SEM certificação
	TA7	Análises físicas e químicas aplicados a alimentos	4	80	
	TA8	Análise sensorial aplicada a alimentos	2	40	
	TA9	Higiene, legislação e gestão da qualidade de alimentos	4	80	
	TA10	Práticas profissionais I	4	80	
		SUB-TOTAL	18	360	
3 Processamento e segurança dos alimentos	TA11	Tecnologias e operações unitárias no processamento e conservação de alimentos	4	80	Certificação ASSISTENTE DE LABORATÓRIO DE ALIMENTOS
	TA12	Processamento de alimentos de origem vegetal	6	120	
	TA13	Processamento de alimentos de origem animal	6	120	
	TA14	Segurança e saúde do trabalho	2	40	
		SUB-TOTAL	18	360	
4 Desenvolvimento, gestão e empreendedorismo na área de alimentos	TA15	Gestão e inovação no desenvolvimento de alimentos	4	80	Diploma de TÉCNICO EM ALIMENTOS
	TA16	Aspectos de projeto de implantação de indústrias de alimentos	4	80	
	TA17	Bioprocessos aplicados a tecnologia de alimentos	4	80	
	TA18	Empreendedorismo	2	40	
	TA19	Práticas profissionais II	4	80	
		SUB-TOTAL	18	360	
TOTAL			72	1440	

*Carga horária equivalente a hora-aula de 50 minutos.