

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS – MODULAR

GRADE CURRICULAR

1º MÓDULO:

- Bioquímica dos Alimentos
- Análise Física e Química dos Alimentos e Embalagens
- Procedimentos de Análise Microbiológica
- Procedimentos de Análise Sensorial
- Procedimentos Higiênico-Sanitários
- Linguagem, Trabalho e Tecnologia
- Aplicativos Informatizados

2º MÓDULO:

- Análise Química Instrumental
- Avaliação Nutricional dos Alimentos
- Ética e Cidadania Organizacional
- Tecnologia de Bebidas e Fermentados
- Tecnologia de Carnes e Derivados
- Tecnologia de Frutas e Hortaliças
- Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

3º MÓDULO:

- Desenvolvimento de Novos Processos e Produtos
- Empreendedorismo
- Administração de Unidades de Alimentação
- Sistemas de Garantia da Qualidade de Alimentos
- Tecnologia de Leite e Derivados
- Tecnologia de Produtos Amiláceos
- Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Alimentos