

## 6.1 MATRIZ CURRICULAR

Quadro 4: matriz curricular do curso

	Código	Componente Curricular	CH	CH	CH	CH	CH
			Teórica	Prática	Semanal	Sem.	Sem.
			hora-aula (50 min)				hora
1.º sem.	TLAT01	Cálculo Matemático	60	-	3	60	50,0
	TLAT02	Biologia Celular	42	18	3	60	50,0
	TLAT03	Química Geral	45	15	3	60	50,0
	TLAT04	Introdução à Informática	4	36	2	40	33,3
	TLAT??	Componente Optativo	40	-	2	40	33,3
	TLAT05	Física Geral	60	-	3	60	50,0
	TLAT06	Matéria-Prima Láctea	34	6	2	40	33,3
	TLAT07	Nutrição e Dietética	40	-	2	40	33,3
	TLAT08	Projeto Integrador: pesquisa e extensão	30	30	3	60	50,0
<b>SUBTOTAL DA CARGA HORÁRIA</b>					<b>23</b>	<b>460</b>	<b>383,3</b>
2.º sem.	TLAT09	Desenho Técnico	40	-	2	40	33,3
	TLAT10	Química Orgânica	45	15	3	60	50,0
	TLAT11	Estatística	45	15	3	60	50,0
	TLAT12	Físico-Química	30	10	2	40	33,3
	TLAT13	Microbiologia Geral	32	48	4	80	66,7
	TLAT14	Bioquímica Geral	60	-	3	60	50,0
	TLAT15	Princípios de Conservação de Alimentos	60	-	3	60	50,0
	TLAT16	Introdução à Economia	40	-	2	40	33,3
	TLAT17	Segurança e Biossegurança no Trabalho	60	-	3	60	50,0
<b>SUBTOTAL DA CARGA HORÁRIA</b>					<b>25</b>	<b>500</b>	<b>416,7</b>
3.º sem.	TLAT18	Sociologia Geral	40	-	2	40	33,3
	TLAT19	Processamento de Leite de Consumo	48	12	3	60	50,0
	TLAT20	Empreendedorismo	40	-	2	40	33,3
	TLAT21	Fenômeno de Transporte	80	-	4	80	66,7
	TLAT22	Química Analítica	40	40	4	80	66,7
	TLAT23	Inspeção, Higiene e Sanitização Industrial	60	-	3	60	50,0
	TLAT24	Química de Laticínios	60	-	3	60	50,0
	TLAT25	Bioquímica de Alimentos	40	40	4	80	66,7
	<b>SUBTOTAL DA CARGA HORÁRIA</b>					<b>25</b>	<b>500</b>
4.º sem.	TLAT26	Sistemas de Resfriamento	40	-	2	40	33,3
	TLAT27	Gestão Organizacional	60	-	3	60	50,0
	TLAT28	Biotecnologia	40	-	2	40	33,3
	TLAT29	Tecnologia de Creme e Manteiga	36	24	3	60	50,0
	TLAT30	Embalagens de Alimentos	60	-	3	60	50,0
	TLAT31	Microbiologia do Leite e Derivados	32	48	4	80	66,7
	TLAT32	Análise Físico-Química de Alimentos	40	40	4	80	66,7
	TLAT33	Tecnologia de Queijos I	48	32	4	80	66,7
	<b>SUBTOTAL DA CARGA HORÁRIA</b>					<b>25</b>	<b>500</b>
5.º sem.	TLAT34	Infraestrutura da Indústria de Laticínios	42	18	3	60	50,0
	TLAT35	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	48	32	4	80	66,7
	TLAT36	Gerenciamento e Tratamento de Efluentes	60	-	3	60	50,0
	TLAT37	Tecnologia de Doces e Gelados Comestíveis	40	40	4	80	66,7
	TLAT38	Gestão de Agronegócio	60	-	3	60	50,0
	TLAT39	Análise Sensorial	48	32	4	80	66,7
	TLAT40	Tecnologia de Queijos II	48	32	4	80	66,7
	<b>SUBTOTAL DA CARGA HORÁRIA</b>					<b>25</b>	<b>500</b>
6.º sem.	TLAT41	Estágio Supervisionado Obrigatório	-	-	-	240	200,0
	TLAT42	Outras Práticas Extensionistas	-	-	-	300	250,0
	TLAT43	Atividade Acadêmica Complementar	-	-	-	240	200,0
	<b>SUBTOTAL DA CARGA HORÁRIA</b>						<b>780</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>						<b>3240</b>	<b>2700</b>