

Organização curricular (disposição em módulos, disciplinas, projetos e outros)**MATRIZ CURRICULAR DO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS****SEMESTRE I**

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Iniciação a Estatística	-	40
Cálculo Matemático	-	60
Desenho Técnico	-	40
Biologia Celular	-	60
Química Orgânica	-	60
Química Geral	-	60
Introdução à Informática	-	40
Metodologia Científica	-	40
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE II

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Estatística Experimental	Iniciação à Estatística	40
Físico-Química	Cálculo	40
Microbiologia Geral	-	80
Física Geral	Cálculo	60
Bioquímica Geral	Química Orgânica	60
Princípios de Conservação de Alimentos	-	80
Matéria Prima Láctea	-	40
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE III

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Fenômeno de Transporte	Física Geral	80
Química Analítica	Iniciação à Estatística	80
Inspeção, Higiene e Sanitização Industrial	-	60
Química de Laticínios	-	60
Nutrição e Dietética	-	40
Bioquímica de Alimentos	Bioquímica Geral	80
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE IV

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Análise Sensorial	Estatística Aplicada	60
Introdução à Economia	-	40
Segurança e Biosegurança no Trabalho	-	60
Análise Físico-Química de Alimentos	Físico-Química	80
Microbiologia do Leite e Derivados	Microbiologia Geral	80
Sistemas de Resfriamento	Físico-química	40
Sociologia Geral	-	40
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE V

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Infra-estrutura da Indústria de Laticínios	-	60
Inglês Técnico	-	40
Biotecnologia	Bioquímica de Alimentos	40
Processamento de Leite de Consumo	-	100
Psicologia Organizacional	-	40
Gerenciamento e Tratamento de Efluentes	Química Analítica e Microbiologia Geral	60
Embalagens de Alimentos	-	60
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE VI

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	-	80
Tecnologia de Creme e Manteiga	-	60
Tecnologia de Doces e Gelados Comestíveis	-	80
Tecnologia de Queijos	-	120
Gestão de Agronegócio	Introdução à Economia	60
Carga Horária Total do Semestre		400

Quadro Resumo de Distribuição da Carga Horária:

Semestres	2400 (duas mil e quatrocentas horas)
TCC	200 (duzentas horas)
Estágio Supervisionado	400 (quatrocentas horas)
Carga Horária Total	3000 (três mil horas)