

MATRIZ CURRICULAR REFORMULADA DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

1º MÓDULO	2º MÓDULO	3º MÓDULO	4º MÓDULO	5º MÓDULO	6º MÓDULO
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	MICROBIOLOGIA	INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS	TECNOLOGIA DE CEREAIS	ORIENTAÇÃO PARA ESTÁGIO	GESTÃO EMPRESARIAL
METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA	FÍSICO-QUÍMICA	QUÍMICA ANALÍTICA	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHADOR
INGLÊS INSTRUMENTAL	CÁLCULO APLICADO	QUÍMICA DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE TRATAMENTO DE ÁGUA	ANÁLISE DE ALIMENTOS	GESTÃO DE PESSOAS
QUÍMICA ORGÂNICA	PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	GESTÃO DA QUALIDADE DE PROCESSOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	EMBALAGEM DE ALIMENTOS	EMPREENDEDORISMO
FUNDAMENTOS DA MATEMÁTICA	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	GESTÃO DE RESÍDUOS
QUÍMICA GERAL	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	ESTATÍSTICA APLICADA	DISCIPLINA ELETIVA II	DISCIPLINA ELETIVA IV	DISCIPLINA ELETIVA V
INTRODUÇÃO A TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	ANÁLISE SENSORIAL	TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS	DISCIPLINA ELETIVA III		
DESENHO INDUSTRIAL	DISCIPLINA ELETIVA I				
MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTÍCIAS					

