



INFORMAÇÕES SOBRE O CURSO

Denominação	• Curso Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico	• Produção Alimentícia
Titulação Conferida	• Técnico em Alimentos
Nível	• Médio
Regime Escolar	• Semestral (100 dias letivos)
Forma de Ingresso	• Processo seletivo e Transferência
Requisito de Acesso	• Conclusão do Ensino Médio
Modalidade	• Subsequente, forma presencial
Número de Vagas Anuais	• 70
Turno de Funcionamento	• Diurno e Noturno

OBJETIVO GERAL

Qualificar profissionais, oferecendo uma base de conhecimentos instrumentais, científicos e tecnológicos, de forma a desenvolver competências específicas atuando nas área de:

Comercialização,
Serviços de
alimentação e
Consultoria

Armazenamento

Beneficiamento

Produção

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Formar e qualificar profissionais para o exercício da tarefa de Técnico em Alimentos, de modo a possibilitar o seu desempenho em estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento e processamento de alimentos e bebidas e nos órgãos públicos envolvidos com a área.

2. Possibilitar a compreensão do processo produtivo, especificamente nos processos industriais da área de alimentos e bebidas, e a inserção do profissional nesta área.

3. Requalificar profissionais que já atuam na área operacional, direta ou indiretamente, dos processos de armazenamento, beneficiamento, produção, manipulação e comercialização de alimentos e bebidas, visando à melhoria da qualidade alimentar da região.

ÁREA DE ATUAÇÃO

O curso instrumentalizará profissionais com conhecimentos e tecnologias que reflitam os avanços da Ciência e Tecnologia na área e possam enfrentar o mercado de trabalho a partir do domínio de competências e habilidades :

- Participar e/ou selecionar matérias-primas, incluindo o transporte/distribuição e a comercialização do produto;
- Ocupar postos de trabalho em instituições públicas, empresas privadas ligadas ao setor de beneficiamento e processamento de alimentos;
- Laboratórios de controle de qualidade;
- Órgãos de fiscalização;
- Exercer atividades em empresas de consultoria;
- Empreendimento próprio.

PERFIL DO EGRESSO



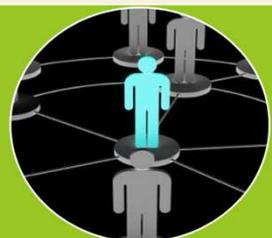
O curso visa formar profissionais com competências e habilidades voltadas para o desenvolvimento de soluções, aplicadas ao setor de tecnologia de alimentos.



No processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.



PERFIL DO EGRESSO



No auxílio de planejamento, coordenação e controle de atividades do setor.



Na realização da sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas.



PERFIL DO EGRESSO



No controle e na correção de desvios nos processos manuais e automatizados.



No acompanhamento da manutenção de equipamentos. Além da participação no desenvolvimento de novos produtos e processos.



SEMESTRE I

Cod.	DISCIPLINAS	h/aulas	Créd	Teoria	Prática	Pré-Requisitos
SEMESTRE I						
UTA01	Matemática	40	2	40	-	
UTA02	Português	40	2	40	-	
UTA03	Inglês instrumental	40	2	40	-	
UTA04	Química	80	4	60	20	
UTA05	Biologia	80	4	60	20	
UTA06	Informática básica	40	2	10	30	
UTA07	Ciência e Tecnologia de Alimentos	80	4	60	20	
		400	20	310	90	

SEMESTRE II

SEMESTRE II						
UTA08	Introdução à Microbiologia de Alimentos	40	2	20	20	UTA05
UTA09	Bioquímica dos Alimentos	40	2	30	10	
UTA10	Fundamentos de Relações Interpessoais e Segurança no Trabalho	40	2	40	-	
UTA11	Introdução à Análise Sensorial	40	2	20	20	
UTA12	Bromatologia	80	4	40	40	UTA04
UTA13	Higienização e Sistemas da Qualidade na Ind. de Alimentos	80	4	80	-	
UTA14	Produtos de Cereais e Tubérculos	80	4	40	40	
		400	20	270	130	

SEMESTRE III

SEMESTRE III						
UTA15	Beneficiamento e Processamento de Produtos de Origem Animal	80	4	40	40	UTA07
UTA16	Beneficiamento e Processamento de Frutos e Hortaliças	80	4	40	40	
UTA17	Processamento de Bebidas	80	4	40	40	UTA05
UTA18	Fundamentos da Produção Orgânica	40	2	40	-	
UTA19	Processamento dos Produtos das Abelhas	40	2	40	-	
UTA20	Fisiologia Pós-colheita e Armazenamento de Frutos e Hortaliças	40	2	30	10	UTA09
UTA21	Processamento de Produtos Açucarados	40	2	20	20	
		400	20	250	150	
	CARGA HORÁRIA (hora/aula)	1200	60	850	350	

SEMESTRE IV

SEMESTRE IV OU PARALELO AO SEMESTRE III						
Estágio Curricular	300	15	-	300		
Carga Horária Total do Curso	1500	75	850	650		