

Eixo Tecnológico – Produção Alimentícia
Curso – Técnico em Alimentos

	DISCIPLINA	CH
1	Ambientação em Educação a Distância	45
2	Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	45
3	Análise Físico-Química	45
4	Análise Sensorial	45
5	Bioquímica para Alimentos	45
6	Conservação de Alimentos	60
7	Embalagens	30
8	Gestão Agroindustrial	75
9	Higiene na Indústria de Alimentos	45
10	Informática Aplicada à produção de Alimentos	60
11	instalações Agroindustriais	45
12	Introdução à Informática	45

13	Microbiologia Básica	60
14	Microbiologia dos Alimentos	60
15	Português Instrumental	60
16	Programas de Boas Práticas de Fabricação	45
17	Química dos Alimentos	45
18	Saúde e Segurança no Trabalho	45
19	Tecnologia de Bebidas	45
20	Tecnologia de Carnes e Derivados	90
21	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	90
22	Tecnologia de Leite e Derivados	90
23	Tecnologia de Panificação, Massas e Confeitaria	60
24	Tratamento de Resíduos e Efluentes	60
	Total	1.335

Notação:

Disciplina específica do Curso	Disciplina se repete em todos os Eixos	Disciplina se repete em outros Eixos	Disciplina se repete no Eixo
--------------------------------	--	--------------------------------------	------------------------------