



Matriz Curricular

A nova Matriz Curricular encontra-se organizada em coerência com a história, a filosofia e a missão do ILCT/EPAMIG, respeitando a legislação vigente e observando as mais modernas propostas metodológicas do processo ensino-aprendizagem. As atividades didáticas serão realizadas em quatro formatos: aulas teóricas, aulas práticas, estudos dirigidos, seminários, projetos e prática profissional. O Curso será desenvolvido em quatro semestres, buscando proporcionar sólida formação básica e profissional e desenvolvendo habilidades comportamentais, fundamentais na formação dos egressos. Ajustes ainda poderão ser realizados até o início das atividades didáticas.

Modulo I				
Disciplina	CHT	CHP	CHTot	
Ferramentas em Informática I		36	36	
Introdução a Programação		36	36	
Matemática	36		36	
Introdução a Estatística	36		36	
Química Geral	36		36	
Epistemologia e Tecnologia: no Campo Laticinista	36		36	
Gestão de Pessoas I	36		36	
Introdução a Administração	36	-	36	
Introdução à Tecnologia em Laticínios	18		18	
Produção Higiênica do Leite	36	20	56	
Microbiologia Geral	54		54	
Prática em Microbiologia Geral		45	45	
Seminário I: Atualidades em Laticínios	18		18	
Projeto I: Projeto Social		30	30	
Prática Profissional I: Introdução à instalações Fabris		60	60	
Total	342	227	569	

CHT – Carga Horária Teórica; **CHP** – Carga horária prática ou outras; **CHTot** – Carga horária total

Módulo II			
Disciplina	CHT	CHP	CHTot
Ferramentas em Informática II		36	36
Instalações e Equipamentos Industriais I	36	30	66
Bioquímica do Leite	54		54
Química Analítica Aplicada	36	30	66
Introdução a Economia	36		36
Gestão de Pessoas II	36		36
Microbiologia de Leite e Derivados	54		54
Prática em Microbiologia de Leite e Derivados		30	30
Tecnologia de Queijos I	54	60	114
Estatística Experimental	54		36
Projeto II: Desenvolvimento de Experimento		30	30
Total	360	216	576

Módulo III			
Disciplina	CHT	CHP	CHTot
Administração e Gerenciamento em Laticínios	54		54
Legislação para Laticínios	36		36
Instalações e Equipamentos Industriais II	54	45	99
Análise Físico-química de Leite e Derivados I	36	60	96
Química e Tecnologia	36		36
Análise Sensorial	18	10	28
Higienização na Indústria	36		36
Tecnologia de Queijos II	36	60	96
Seminário II: Atualidades em Laticínios	18		18
Projeto III: Novo Produto, Processo ou Controle Industrial		30	30
Prática Profissional II		60	60
Total	324	265	589

Módulo IV			
Disciplina	CHT	CHP	CHTot
Processamento UHT	18	8	26
Tecnologia de Manteiga	18	15	33
Tecnologia de Gelados Comestíveis	36	30	66
Tecnologia de Produtos Concentrados e Desidratados	36	30	66
Tecnologia de Queijos III	18	30	48
Tecnologia de Produtos Fermentados	36	45	81
Análise Físico-química de Leite e Derivados II	18	40	58
Marketing e Comercialização	36		36
Tratamento de Resíduos Líquidos	36	30	66
Gestão da Segurança Alimentar	36		36
Trabalho Concluso de Curso II		60	60
Estágio Supervisionado (320 horas)			
Atividades Complementares (20 horas)			
Total	288	288	576
Total Geral	1314	996	2310