

Matriz Curricular

Módulo – I	
Disciplina	Horas
Noções de Informática I	40
Introdução a Tecnologia Laticionista	60
Produção Higiênica do Leite	80
Beneficiamento do Leite	80
Gestão de Pessoas	80
Química Prática	120
Microbiologia Geral	120
Total	580

OBS.: Estágio profissional obrigatório – 40 horas

Módulo – II	
Disciplina	Horas
Tecnologia de Queijo I	140
Noções de Informática II	20
Físico-Química de Leite e Derivados I	120
Microbiologia de Leite e Derivados	120
Instalações e Equipamentos	100
Bioquímica	60
Total	560

OBS.: Estágio profissional obrigatório – 200 horas

Módulo – III	
Disciplina	Horas
Tecnologia de Queijo II	180
Química e Tecnologia do leite e derivados	40
Iogurte e Bebidas Lácteas	100
Culturas Lácteas	40
Desenvolvimento de Novos Produtos	40
Instalações e Equipamentos II	120
Legislação aplicada a leite e derivados	40
Estatística	40
Higienização	40
Total	640

Módulo – IV	
Disciplina	Horas
Tecnologia de Manteiga	40
Ética e Cidadania	40
Laboratório de Físico-químicas	60
Sobremesas Lácticas	100
Ética e Cidadania	40
Tecnologia de Concentrados e Desidratados	100
Processamento UHT	40
Administração	80

Segurança Alimentar	40
Gestão Ambiental	40
Análise Sensorial	20
Total	520

OBS.: Estágio profissional obrigatório: 200 horas - Não haverá certificação parcial