



COMPONENTES CURRICULARES/ANO		1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL
		1º SEM		2º SEM		1º SEM		2º SEM		1º SEM		2º SEM		
DISCIPLINAS		S	T	S	T	S	T	S	T	S	T	S	T	
FORMAÇÃO GERAL	Língua Portuguesa	4	80	4	80	3	60	3	60	2	40	2	40	360
	Artes	1	20	1	20									40
	Língua Estrangeira: Inglês	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Língua Estrangeira: Espanhol	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Educação Física	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	História	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Geografia	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Filosofia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Sociologia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Matemática	4	80	4	80	3	60	2	40	3	60	2	40	360
	Biologia	3	60	3	60	2	40	2	40	2	40	2	40	280
	Física	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Química	3	60	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	260
	SUBTOTAL		26	520	25	500	21	420	20	400	20	400	19	380
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Informática Básica	3	60	2	40									100
	Introdução à Agroindústria			3	60									60
	Princípios de Nutrição e Conservação de Produtos Agroindustriais			2	40									40
	Projeto e Administração Agroindustrial			3	60									60
	Saúde, Segurança e Ergonomia no Trabalho			2	40									40
	Gestão Ambiental e Subprodutos Agroindustriais					2	40							40
	Higiene e Legislação dos Alimentos					3	60							60
	Análises de Alimentos					4	80							80
	Tecnologia de Frutos e Hortaliças					4	80							80
	Processamento de Leites e Derivados					4	80							80
	Processamento de Carnes							4	80					80
	Microbiologia e Procedimentos de Análise Microbiológica de Alimentos							3	60					60
	Processamento de Pescado							3	60					60
	Embalagens e Aditivos para Alimentos							2	40					40
	Bioquímica dos alimentos							3	60					60
	Processamento de Produtos Apícolas							2	40					40
	Processamento de Cereais									3	60			60
	Processamento de Bebidas									3	60			60
	Gestão da Qualidade dos Alimentos									4	80			80
	Tecnologia de Óleos e Gorduras									2	40			40
Estágio Curricular											15	300	300	
SUBTOTAL		3	60	12	240	17	340	17	340	12	240	15	300	1.520
PARTE DIVERSIFICADA	Horário de Estudo I	2	40	1	20	2	40	2	40	3	60	2	40	240
	Horário de Estudo II	2	40					1	20	2	40	1	20	120
	Projeto de Vida	3	60	3	60	1	20	1	20	1	20			180
	Oficina de Redação					1	20	1	20	1	20			60
	Empreendedorismo	2	40	2	40									80
	Formação para a Cidadania	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Projetos Interdisciplinares I	2	40			1	20	1	20	3	60	2	40	180
	Projetos Interdisciplinares II	2	40							2	40			80
	Mundo do Trabalho	2	40	1	20	1	20	1	20					100
	Preparação e Avaliação da Prática de Estágio											5	100	100
	SUBTOTAL		16	320	8	160	7	140	8	160	13	260	11	220
TOTAL GERAL		45	900	45	900	45	900	45	900	45	900	45	900	5.400