



	PPO2 -Prática Profissional Orientada 2	-	-	-	-	-	60	60	-	-	60	-	-	-	-	-	60
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	-	-	-	-	-	150	60	23	15	60	-	-	-	-	-	150
	Análise Bromatológica e Sensorial de Alimentos	-	-	-	-	-	150	60	23	15	45	-	-	-	-	-	150
	PPO3- Prática Profissional Orientada 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	60	-	-	60	60
	Tecnologia de Produtos de Animal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	90	27,5	15	90	180
	Bebidas e Processos Biotecnológicos Alimentares	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	30	13,5	12	30	90
	<b>Subtotal</b>	<b>210</b>	<b>75</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>360</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>165</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>41</b>	<b>27</b>	<b>180</b>	<b>900</b>
	Disciplinas Optativas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-	60
	Atividades Diversificadas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-	100
	Estágio Curricular Obrigatório	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120	120	-	-	120	120
	<b>Subtotal</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>280</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>120</b>	<b>280</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>1050</b>	<b>311</b>	<b>261</b>	<b>25</b>	<b>60</b>	<b>1260</b>	<b>404</b>	<b>192</b>	<b>76</b>	<b>195</b>	<b>1270</b>	<b>425</b>	<b>94</b>	<b>67</b>	<b>300</b>	<b>3580</b>

<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (HORAS)</b>		<b>3360</b>
Intersecção núcleo técnico e núcleo comum (horas)		547
Carga horária total do curso em prática (horas)		1140
Carga horária total do curso em prática profissional (horas)		555
Carga horária total do curso em extensão, pesquisa e inovação (horas)		168
Atividades diversificadas (horas)		280
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO + ATIVIDADES DIVERSIFICADAS (HORAS)</b>		<b>3580</b>