



**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM ALIMENTOS**  
Campus Coxim

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira 1	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira 2	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira 3	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira 4	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira 5	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira 6
Matemática 1	Matemática 2	Matemática 3	Matemática 4	Matemática 5	Matemática 6
Educação Física 1	Educação Física 2	Educação Física 3	Educação Física 4	Educação Física 5	Embalagens
Estatística	Introdução às Técnicas de Laboratórios	Arte 1	Arte 2	Microbiologia de Alimentos	Análise de Alimentos
Filosofia 1	Filosofia 2	Filosofia 3	Filosofia 4	Tecnologia de Frutas e Hortalças	Tecnologias de Óleos e Gorduras
Sociologia 1	Sociologia 2	Sociologia 3	Sociologia 4	Tecnologia de Peixes e Ovos	Tecnologia de Carne Bovina, Suína e de Aves
Geografia 1	Geografia 2	Geografia 3	Geografia 4	Bioquímica de Alimentos	Tecnologia de Bebidas
Língua Estrangeira Moderna - Inglês 1	Língua Estrangeira Moderna - Inglês 2	Língua Estrangeira Moderna - Inglês 3	Língua Estrangeira Moderna - Inglês 4	Biotecnologia	Operações Unitárias
Física 1	Física 2	Física 3	Física 4	Física 5	Física 6
Introdução a Tecnologia de Alimentos	Biologia 2	Química 2	Química 3	Química 4	Desenvolvimento de novos Produtos
Biologia 1	Química 1	Biologia 3	Biologia 4	Tecnologia de Produtos Apícolas	Tecnologia de Leites e Derivados
Informática Aplicada	Higiene, Segurança e Legislação de Alimentos	História 1	História 2	História 3	História 4
Microbiologia Geral	Gestão Ambiental na Tecnologia de Alimentos	Empreendedorismo e Inovação	Conservação de Alimentos		
	Análise Sensorial	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Tecnologia de Massas e Panificação		
		Nutrição e Dietética	Tecnologia de Cana de Açúcar		
			Química de Alimentos		