

# CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

## MODALIDADES OFERTADAS

### SUBSEQUENTE

- 18 meses
- Noturno
- Para quem já tem Ensino Médio concluído

### INTEGRADO

- 4 anos
- Matutino
- Para quem tem 8ª série/9º ano (Ensino Fundamental) e não fez Ensino Médio.



## PERFIL DO TÉCNICO

O Técnico em Alimentos planeja e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos. Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas. Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de Controle de Qualidade. Realiza a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos. Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.



## DISCIPLINAS

- Microbiologia de Alimentos
- Tecnologia de Alimentos
- Segurança do Trabalho
- Análise Físico-Química
- Higiene e Legislação
- Controle Ambiental
- Novas Tecnologias
- Nutrição e Saúde
- Análise Sensorial
- Bioquímica



## ÁREAS DE ATUAÇÃO

- Laboratórios de Análises de Alimentos
- Indústrias de Embalagens
- Serviços de Alimentação
- Indústrias de Alimentos
- Institutos de Pesquisa
- Vigilância Sanitária
- Supermercados
- Agroindústria

Documentos Necessários: Original e Xerox: RG, CPF, Certidão de Nascimento ou Casamento, Histórico do Ensino Fundamental (Curso Integrado), Histórico do Ensino Médio (Curso Subsequente), Comprovante de Renda, Comprovante de Residência (COPEL).

