

DCG		1ºsemestre		2ºsemestre		3ºsemestre		4ºsemestre		5ºsemestre		6ºsemestre		7ºsemestre		8ºsemestre		9ºsemestre	
pré- requisito	Bases de gerenciamento Empresarial	2	Organização da produção	2										Tecnologia de Produtos Cárneos Curados e Fermentados	2	Tecnologia de Produtos Fermentados	3	Projetos Para Agroindústria Familiar	3
														Processamento de Produtos de Origem Animal		Bioengenharia I Operações Unitárias II			
	Espanhol instrumental I	2	Espanhol instrumental II	2										Tecnologia de Doces e Produtos Açucarados	2	Enzimologia	4	Tecnologia de Produtos Lácteos	2
			Espanhol instrumental I											Processamento de Produtos de Origem Vegetal		Bioquímica de alimentos Bioengenharia I		Processamento de Produtos de Origem Bioengenharia I Operações Unitárias II	
	Inglês instrumental I	2	Inglês instrumental II	2												Óleos e Gorduras	3	Tecnologia de Cereais	5
			Inglês instrumental I													Operações Unitárias II		Processamento de Produtos de Origem Vegetal	
pré- requisit	Introdução à Filosofia	2	LIBRAS II	4												Enologia	4	Frutas e Hortaliças	5
			LIBRAS I													Bioengenharia I Operações Unitárias II		Processamento de Produtos de Origem Vegetal	
pré- requisito	LIBRAS I	4														Alimentos Funcionais e Nutracêuticos	2	Agronegócios	2
																Química de alimentos		Economia industrial	
Total DCG:		12		10										4		16		17	