



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

**RESOLUÇÃO Nº 65/2010**

Aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, desta Universidade.

O Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que deliberou em reunião realizada em 28 de maio de 2010 (Processo nº. 23074. 005388/10-77),

**CONSIDERANDO:**

a importância de um Projeto Político-Pedagógico dinâmico que estará em constante processo de avaliação;

a necessidade de formar profissionais para atuar nos campos de trabalho emergentes na área;

os critérios e os padrões de qualidade estabelecidos pela UFPB para formação de profissionais;

as diretrizes fixadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei 9.394/96, que orientam a elaboração curricular;

a Resolução CNE/CP nº 3/2002, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os Cursos Superiores de Tecnologia;

a Resolução nº. 34/2004-CONSEPE, que orienta a elaboração e reformulação dos Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFPB.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar o Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I, da UFPB.

§ 1º Compreende-se o Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, da UFPB, como sendo o conjunto de ações sócio-políticas e técnico-pedagógicas relativas à formação profissional que se destinam a orientar a concretização curricular do referido Curso.

§ 2º As definições relativas aos objetivos do Curso, perfil profissional, competências, atitudes e habilidades, e campo de atuação dos formandos encontram-se relacionadas no Anexo I.

**Art. 2º** O Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal tem como finalidade conferir o grau de Tecnólogo aos alunos que cumprirem as determinações constantes da presente Resolução.

**Art. 3º** O Curso Superior em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, com 2.700 (duas mil e setecentas) horas, equivalentes a 180 (duzentos e trinta e cinco) créditos, tem a duração mínima de 06 (seis) e máxima de 09 (nove) períodos, no turno diurno; e mínima de 08 (oito) e máxima de 12 (doze) períodos, no turno noturno.

Parágrafo único. Será permitida a matrícula em no máximo 36 (trinta e seis) créditos e no mínimo 20 (vinte) créditos por período, para o turno diurno; e em no máximo 29 (vinte e nove) créditos e no mínimo 15 (quinze) créditos por período letivo, para o turno noturno.

**Art. 4º** A composição curricular, integrante do Projeto Político-Pedagógico, resulta de conteúdos fixados de acordo com as especificações abaixo, sendo desdobrados conforme especificado no Anexo II.

### Composição Curricular

| Conteúdos Curriculares                          | Créditos   | Carga Horária | %            |
|---|------------|---------------|--------------|
| <b>1. Conteúdos Básicos Profissionais</b>       |            |               |              |
| 1.1. Conteúdos Básicos                          | 49         | 735           | 27,2         |
| 1.2. Conteúdos Profissionais                    | 76         | 1140          | 42,2         |
| 1.3. Estágio Supervisionado                     | 8          | 120           | 4,4          |
| <b>2. Conteúdos Complementares/ Específicos</b> |            |               |              |
| 2.1. Conteúdos Complementares Obrigatórios      | 27         | 405           | 15,0         |
| 2.2. Conteúdos Complementares Optativos         | 14         | 210           | 7,8          |
| 2.3. Conteúdos Complementares Flexíveis         | 6          | 90            | 3,3          |
| <b>TOTAL</b>                                    | <b>180</b> | <b>2700</b>   | <b>100,0</b> |

**Art. 5º** As modalidades de componentes curriculares serão as seguintes:

I – disciplinas;

II – atividades:

a) atividades de iniciação à pesquisa e/ou extensão;

b) seminários - discussões temáticas;

c) atividades de monitoria;

d) elaboração de trabalho de conclusão de curso;

e) participação em eventos;

f) oficinas e congêneres.

III – estágios.

§ 1º O Estágio Supervisionado está incluído nos conteúdos básicos profissionais, e terá duração de 120 (cento e vinte) horas, equivalente a 08 (oito) créditos.

§ 2º As disciplinas de *Metodologia do Trabalho Científico e Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Produtos de Origem Animal*, incluídas nos conteúdos complementares obrigatórios, servirão de base para a disciplina *Trabalho de Conclusão de Curso*.

§ 3º Os conteúdos Incisos III, o *Trabalho de Conclusão de Curso* e o *Estágio Supervisionado* serão regulamentadas pelo Colegiado do Curso para fins de integralização curricular.

**Art. 6º** O Curso adotará o regime de créditos.

Parágrafo único. A estruturação curricular, resultante da lógica de organização do conhecimento, em semestres letivos, será feita conforme especificado no Anexo III.

**Art. 7º** Serão vedadas alterações, num prazo inferior a 06 (seis) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação às normas emanadas pelo CNE e pelo CONSEPE, considerando também as emergências sócio-político-educativas.

**Art. 8º** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal da Paraíba, em João Pessoa, 15 de junho de 2010.

**RÔMULO SOARES POLARI**  
Presidente

**ANEXO I à Resolução nº 65/2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.**

## **DEFINIÇÕES DO CURSO DE TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

### **1. Objetivos do Curso**

O curso de Tecnólogo em Produtos de Origem Animal tem como objetivo a formação de pessoas aptas a exercer a profissão de Tecnólogo em Produtos de Origem Animal, capacitando estes profissionais para que conheçam o processo de fomento na produção agropecuária e domine a produção e utilização de tecnologias dentro das diversas etapas da produção dos alimentos, seu controle de qualidade, sua preservação e condições de comercialização, de forma racional e econômica, visando à redução do impacto ambiental das atividades.

### **2. Perfil Profissional**

O Tecnólogo de Produtos de Origem animal é um profissional para o qual se vislumbra uma fácil inserção no mercado de trabalho. Observa-se principalmente para a região Nordeste, uma necessidade premente de desenvolvimento econômico e social, sem levar em conta que as outras regiões do país a cada dia estão ampliando seus horizontes, com conseqüências sociais que levam o salário de um profissional da área iniciante residir na faixa de oito a dez salários mínimos.

A estrutura curricular do curso Tecnológico em Produtos de Origem Animal compreende uma estrutura que viabiliza a formação de um profissional com visão empreendedora, com capacitação que conduzam a sua independência, cultivando sua capacidade empreendedora, permitindo ao aluno a oportunidade de qualificar-se não só para ser empregado, mas também para ser empreendedor.

O Tecnólogo de Produtos de Origem Animal, oriundo do Curso Superior de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, é o profissional com competências e habilidades para planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar com tecnologia adequada e sustentável, na área de alimentos de origem animal, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, com consciência de seu papel social.

### **3. Competências e Habilidades**

Para o Tecnólogo de Produtos de Origem Animal  
Competências:

1. Aplicação conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais;
2. Elaboração de projetos e condução experimentos e interpretação resultados;
3. Concepção, elaboração de projeto e análise de produtos e processos;
4. Planejamento, supervisão, elaboração e coordenação de projetos;
5. Identificação, formulação e resolução de problemas;
6. Desenvolvimento e/ou utilização novas ferramentas e técnicas;
7. Supervisão da operação e a manutenção de sistemas;
8. Avaliação crítica da operação e da manutenção de sistemas
9. Comunicação eficiente nas formas escrita, oral e gráfica;
10. Atuação em equipes multidisciplinares;
11. Compreensão e aplicação da ética e das responsabilidades profissionais;
12. Avaliação do impacto das atividades no contexto social e ambiental;
13. Avaliação da viabilidade econômica de projetos.

As habilidades adquiridas são as seguintes:

1. Identificar, classificar, organizar e sistematizar metodologias de aquisição de matérias-primas;
2. Dominar as técnicas de processamento;
3. Dominar as técnicas laboratoriais de análises de controle da qualidade físico-química, microbiológica, microscópica e sensorial das matérias-primas e produtos acabados;
4. Conhecimento dos procedimentos padrões de limpeza e higienização na indústria;
5. Conhecimento dos procedimentos padrões de armazenamento de matéria-prima e de produtos acabados;
6. Conhecimento dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de alimentos;
7. Conhecimento da legislação reguladora vigente no país;
8. Identificar os parâmetros de qualidade inerentes aos produtos elaborados;
9. Identificar a necessidade produção e comercialização dos mercados consumidores.
10. Conhecimento de técnicas de elaboração de novos produtos;
11. Identificar o fluxo dos processos, identificando pontos críticos e incrementando pontos favoráveis;
12. Propor soluções;
13. Dinamizar procedimentos que viabilizem o crescimento e constante atualização da empresa na qual atua.

#### **4. Campo de Atuação**

O mercado de trabalho do Tecnólogo em Produtos de Origem Animal corresponde a todos os estabelecimentos de produção, processamento, controle de qualidade e comercialização de produtos de origem animal.

O Tecnólogo em Produtos de Origem Animal trabalhará nas empresas agroalimentares na concepção, fabricação, formulação ou melhoria dos produtos alimentícios.

Oportunidades se multiplicam nos departamentos de controle de qualidade, pois as empresas necessitam, cada vez mais, de rigor diante das exigências de mercado e dos órgãos reguladores.

Há mais espaços: administração de órgãos, instituições públicas responsáveis por programas de defesa e educação alimentar, atendimento ao consumidor, restaurantes públicos, indústrias, redes comerciais ligadas ao ramo da alimentação, laboratórios de análise sensorial e de qualidade em indústrias de matérias-primas, entre outros.

Há espaço em setores de controle de qualidade em empresas alimentícias, de matéria-prima, e também na fiscalização, em institutos como o Adolpho Lutz, ligados à secretaria da saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

**ANEXO II à Resolução nº /2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.**

**COMPOSIÇÃO CURRICULAR**  
Tecnologia de Produtos de Origem Animal

| <b>1. Conteúdos Básicos Profissionais</b>           |                 |                                   |                                  |
|---|-----------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| <b>1.1 Conteúdos Básicos</b>                        |                 |                                   |                                  |
| <b>Componentes curriculares</b>                     | <b>Créditos</b> | <b>Carga Horária (horas aula)</b> | <b>Pré-requisitos</b>            |
| Matemática Aplicada à Tecnologia                    | 4               | 60                                | -                                |
| Física Aplicada                                     | 4               | 60                                | -                                |
| Química Geral e Inorgânica                          | 4               | 60                                | -                                |
| Química Orgânica                                    | 4               | 60                                | -                                |
| Sociedade e Cidadania                               | 2               | 30                                | -                                |
| Introdução à Físico-Química                         | 3               | 45                                | Matemática Aplicada à Tecnologia |
| Química Analítica Aplicada                          | 4               | 60                                | Química Geral e Inorgânica       |
| Desenho Técnico                                     | 3               | 45                                | -                                |
| Informática Aplicada                                | 3               | 45                                | -                                |
| Estruturas Agroindustriais                          | 2               | 30                                | -                                |
| Contabilidade e Custos                              | 3               | 45                                | Matemática Aplicada à Tecnologia |
| Gestão da Produção                                  | 4               | 60                                | -                                |
| Gestão Ambiental                                    | 3               | 45                                | -                                |
| Gestão da Qualidade                                 | 3               | 45                                | -                                |
| Logística e Comercialização                         | 3               | 45                                | -                                |
|   | <b>49</b>       | <b>735</b>                        |                                  |
| <b>1.2 Conteúdos Profissionais</b>                  |                 |                                   |                                  |
| Princípios da Conservação dos Alimentos             | 4               | 60                                | -                                |
| Matérias-Primas de Origem Animal                    | 4               | 60                                | -                                |
| Princípios de Bioquímica                            | 3               | 45                                | Química Orgânica                 |
| Microbiologia Geral                                 | 6               | 90                                | -                                |
| Operações Unitárias I                               | 4               | 60                                | -                                |
| Análise Físico-Química de Produtos de Origem animal | 4               | 60                                | Química Analítica Aplicada       |
| Bioquímica de Produtos de Origem Animal             | 3               | 45                                | Princípios de Bioquímica         |

|   |           |             |   |
|---|-----------|-------------|---|
| Microbiologia de Produtos de Origem Animal                    | 4         | 60          | Microbiologia Geral                     |
| Operações Unitárias II  | 3         | 45          | Operações Unitárias I                   |
| Métodos Instrumentais de Análise de Produtos de Origem Animal | 3         | 45          | Química Analítica Aplicada              |
| Empreendedorismo  | 4         | 60          | -                                       |
| Tecnologia de Leite e Derivados I                             | 4         | 60          | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de Carne e Derivados I                             | 4         | 60          | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de Pescados e Derivados I                          | 4         | 60          | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Tecnologia de matérias-primas de origem animal não comestível | 2         | 30          | Princípios da Conservação dos Alimentos |
| Instalações e Lay-out   | 3         | 45          | Desenho Técnico                         |
| Tecnologia de Leite e Derivados II                            | 4         | 60          | Tecnologia de Leite e Derivados I       |
| Tecnologia de Carne e Derivados II                            | 4         | 60          | Tecnologia de Carne e Derivados I       |
| Tecnologia de Pescados e Derivados II                         | 4         | 60          | Tecnologia de Pescados e Derivados I    |
| Sistemas de Suprimento de Energia                             | 3         | 45          | -                                       |
| Planejamento e Projetos                                       | 2         | 30          | -                                       |
| <b>Sub-total</b>  | <b>76</b> | <b>1140</b> |   |
| <b>1.3 Estágio Curricular</b>                                 |           |             |   |
| Estágio Supervisionado I                                      | 4         | 60          | -                                       |
| Estágio Supervisionado II                                     | 4         | 60          | -                                       |
| <b>Sub-total</b>  | <b>8</b>  | <b>120</b>  |   |
| <b>2. Conteúdos Complementares Específicos</b>                |           |             |   |
| <b>2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios</b>              |           |             |   |
| Metodologia do Trabalho Científico                            | 3         | 45          | -                                       |
| Introdução à Estatística                                      | 4         | 60          | Matemática aplicada à Tecnologia        |
| Análise Sensorial   | 2         | 30          | -                                       |
| Higiene e Legislação  | 3         | 45          | -                                       |
| Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 4         | 60          |   |
| Segurança do Trabalho   | 3         | 45          | -                                       |
| Pesquisa Aplicada à Tecnologia de Produtos de Origem Animal   | 2         | 30          |   |



|  |            |             |                       |
|--|------------|-------------|-----------------------|
| Trabalho de Conclusão de Curso - TCC   | 6          | 90          | Cursando o 6º período |
| <b>Sub-total</b>   | <b>27</b>  | <b>405</b>  |                       |
| <b>2.2 Conteúdos Complementares Optativos (Mínimo de 14 créditos/210 horas aula)</b> |            |             |                       |
| Libras   | 2          | 30          |                       |
| Inglês Instrumental  | 3          | 45          |                       |
| Português Instrumental   | 3          | 45          |                       |
| Psicologia Industrial  | 2          | 30          |                       |
| Desenvolvimento de Novos Produtos  | 4          | 60          |                       |
| Nutrição   | 3          | 45          |                       |
| Seminários em Tecnologia de Produtos de Origem Animal                                | 3          | 45          |                       |
| <b>Sub-total</b>   | <b>14</b>  | <b>210</b>  |                       |
| <b>2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis</b>  |            |             |                       |
| Tópicos Especiais em Tecnologia de Produtos de Origem Animal I                       | 3          | 45          |                       |
| Tópicos Especiais em Tecnologia de Produtos de Origem Animal II                      | 3          | 45          |                       |
| <b>Sub-total</b>   | <b>6</b>   | <b>90</b>   |                       |
| <b>TOTAL GERAL</b>   | <b>180</b> | <b>2700</b> |                       |

**ANEXO III à Resolução nº /2010 do CONSEPE, que aprova o Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação Tecnologia de Produtos de Origem Animal do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I da UFPB.**

**FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – TURNO: DIURNO**

| <b>1º Período</b><br>Fundamentação Teórica I | H/A        | <b>2º Período</b><br>Fundamentação Teórica II            | H/A        | <b>3º Período</b><br>Análise de Produtos de Origem Animal | H/A | <b>4º Período</b><br>Gestão da Produção e da Qualidade        | H/A        | <b>5º Período</b><br>Processos e Tecnologia I             | H/A        | <b>6º Período</b><br>Processos e Tecnologia II | H/A        |
|--|------------|--|------------|---|-----|---|------------|---|------------|--|------------|
| Matemática Aplicada à Tecnologia             | 60         | Operações Unitárias I                                    | 60         | Análise Sensorial   | 30  | Contabilidade e Custos  | 45         | Empreendedorismo  | 60         | Instalações e Layout                           | 45         |
| Física Aplicada                              | 60         | Introdução à Físico-Química                              | 45         | Princípios da Conservação dos Alimentos                   | 60  | Operações Unitárias II  | 45         | Tecnologia de Leite e Derivados I                         | 60         | Tecnologia de Leite e Derivados II             | 60         |
| Química Geral e Inorgânica                   | 60         | Química Analítica Aplicada                               | 60         | Análise Físico-Química de Produtos de Origem Animal       | 60  | Métodos Instrum. de Análise de Produtos de Origem Animal      | 45         | Tecnologia de Carne e Derivados I                         | 60         | Tecnologia de Carne e Derivados II             | 60         |
| Química Orgânica                             | 60         | Princípios de Bioquímica                                 | 45         | Bioquímica de Produtos de Origem Animal                   | 45  | Gestão da Produção  | 60         | Tecnologia de Pescado e Derivados I                       | 60         | Tecnologia de Pescado e Derivados II           | 60         |
| Introdução à Estatística                     | 60         | Microbiologia Geral                                      | 90         | Microbiologia de Produtos de Origem Animal                | 60  | Gestão Ambiental  | 45         | Segurança do Trabalho                                     | 45         | Sistemas de Suprimento de Energia              | 45         |
| Matérias-Primas de Origem Animal             | 60         | Informática Aplicada                                     | 45         | Higiene e Legislação                                      | 45  | Gestão da Qualidade   | 45         | Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível       | 30         | Planejamento e Projetos                        | 30         |
| Sociedade e Cidadania                        | 30         | Metodologia do Trab. Científico                          | 45         | Estruturas Agroindustriais                                | 30  | Logística e Comercialização                                   | 45         | Pesquisa Aplicada à Tec. de Produtos de Origem Animal     | 30         | Trabalho de Conclusão Curso                    | 90         |
|  |            | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal I | 45         | Desenho Técnico   | 45  | Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 60         | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal II | 45         | Optativa                                       | --         |
|  |            |  |            | Estágio Supervisionado I                                  | 60  | Estágio Supervisionado II                                     | 60         | Optativa  | --         | Optativa                                       | --         |
|  |            |  |            | Optativa  | --  |   |            |   |            | Optativa                                       | --         |
|  | <b>390</b> |  | <b>435</b> |   | 435 |   | <b>450</b> |   | <b>390</b> |  | <b>390</b> |

Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)

Total de Horas do Curso: 2.700 (180 créditos)

**FLUXOGRAMA DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – TURNO: NOTURNO**

| <b>1º Período</b>                | H/A | <b>2º Período</b>               | H/A | <b>3º Período</b>  | H/A | <b>4º Período</b>  | H/A | <b>5º Período</b>                       | H/A | <b>6º Período</b>   | H/A | <b>7º Período</b>                                     | H/A | <b>8º Período</b>                                   | H/A |
|----------------------------------|-----|---------------------------------|-----|--|-----|--|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|
| Matemática Aplicada à Tecnologia | 60  | Química Analítica Aplicada      | 60  | Análise Sensorial  | 30  | Informática Aplicada                                     | 45  | Contabilidade e Custos                  | 45  | Instalações e Layout  | 45  | Tecnologia de Leite e Derivados I                     | 60  | Planejamento e Projetos                             | 30  |
| Química Geral e Inorgânica       | 60  | Microbiologia Geral             | 90  | Análise Físico-Química de Produtos de Origem Animal      | 60  | Métodos Instrum. de Análise de Produtos de Origem Animal | 45  | Logística e Comercialização             | 45  | Seminários em Educação Ambiental, Especial e Direitos Humanos | 60  | Tecnologia de Carne e Derivados I                     | 60  | Tecnologia de Leite e Derivados II                  | 60  |
| Introdução à Estatística         | 60  | Química Orgânica                | 60  | Microbiologia de Produtos de Origem Animal               | 60  | Higiene e Legislação                                     | 45  | Gestão da Qualidade                     | 45  | Gestão da Produção  | 60  | Tecnologia de Pescado e Derivados I                   | 60  | Tecnologia de Carne e Derivados II                  | 60  |
| Matérias-Primas de Origem Animal | 60  | Introdução à Físico-Química     | 45  | Princípios da Conservação dos Alimentos                  | 60  | Princípios de Bioquímica                                 | 45  | Bioquímica de Produtos de Origem Animal | 45  | Empreendedorismo  | 60  | Pesquisa Aplicada à Tec. de Produtos de Origem Animal | 30  | Tecnologia de Pescado e Derivados II                | 60  |
| Física Aplicada                  | 60  | Metodologia do Trab. Científico | 45  | Operações Unitárias I                                    | 60  | Operações Unitárias II                                   | 45  | Sistemas de Suprimento de Energia       | 45  | Segurança do Trabalho   | 45  | Optativa  | --  | Tec. de Mat.-Primas de Origem Animal Não Comestível | 30  |
|                                  |     |                                 |     | Sociedade e Cidadania                                    | 30  | Gestão Ambiental   | 45  | Desenho Técnico                         | 45  | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal II     | 45  | Optativa  | --  | Trabalho de Conclusão Curso                         | 90  |
|                                  |     |                                 |     | Tópicos Especiais em Tec. de Produtos de Origem Animal I | 45  | Estruturas Agroindustriais                               | 30  | Estágio Supervisionado II               | 60  | Optativa  | --  |   |     | Optativa  | -   |
|                                  |     |                                 |     |  |     | Estágio Supervisionado I                                 | 60  | Optativa                                | --  |   |     |   |     |   |     |
| <b>300</b>                       |     | <b>300</b>                      |     | <b>345</b>   |     | <b>360</b>   |     | <b>330</b>                              |     | <b>315</b>  |     | <b>210</b>  |     | <b>330</b>  |     |

Total de Conteúdos Complementares Optativos: 210 horas (14 créditos)

Total de Horas do Curso: 2.700 (180 créditos)