

1.7.5.1 Síntese da Matriz Curricular

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO - IFPE			CAMPUS BARREIROS								
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS - INTEGRADO			EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA								
MATRIZ CURRICULAR - ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2016.1			REGIME SEMESTRAL								
CARGA HORÁRIA TOTAL: 3516,7 h			CARGA HORÁRIA TOTAL HORAS-AULA: 4220 h/a								
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO: 150 h			CARGA HORÁRIA TOTAL COM ESTÁGIO: 3666,7 h								
PERÍODO DE INTEGRALIZAÇÃO MÍNIMA: 06 SEMESTRES			SEMANAS LETIVAS: 20								
PERÍODO DE INTEGRALIZAÇÃO MÁXIMA: 12 SEMESTRES			HORA-AULA: 50 min								
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL											
Lei nº 9.394/1996 - Lei nº 11.741/2008 - Lei Federal nº 11.788/2008 - Decreto nº 5.154/2004 - Parecer CNE/CEB nº 35/2003 - Resolução CNE/CEB nº 01/2004 - Parecer CNE/CEB nº 39/2004 - Parecer CNE/CEB nº 40/2004 - Parecer CNE/CEB nº 11/2008 - Resolução CNE/CEB nº 03/2008 - Parecer CNE/CEB nº 07/2010 - Resolução nº 04/2010 - Parecer CNE/CEB nº 05/2011 - Resolução CNE/CEB nº 02/2012 - Parecer CNE/CEB nº 03/2012 - Resolução CNE/CEB nº 04/2012 - Parecer CNE/CEB nº 11/2012 - Resolução CNE/CEB nº 06/2012											
	ÁREAS DE CONHECIMENTO	COMPONENTES CURRICULARES	PERÍODOS						CHT		
			I	II	III	IV	V	VI	(h/a)	(h/r)	
BASE COMUM	LINGUAGENS	Língua Portuguesa	4	4	3	3	3	3	400	333,3	
		Arte			2	2			80	66,7	
		Educação Física	2	2	2	2	2	2	240	200	
	CIÊNCIAS HUMANAS	História	2	2	2	2	2	2	240	200	
		Geografia	2	2	2	2	2	2	240	200	
		Sociologia		2		2		2	120	100	
		Filosofia	2		2		2		120	100	
	MATEMÁTICA	Matemática	4	4	3	3	3	3	400	333,3	
	CIÊNCIAS DA NATUREZA	Química	2	2	2	2	2	2	240	200	
		Física	2	2	2	2	2	2	240	200	
	Biologia	2	2	2	2	2	2	240	200		
SUBTOTAL			22	22	22	22	20	20	2560	2133,3	
PARTE DIVERSIFICADA	FORMAÇÃO COMPLEMENTAR	Língua Estrangeira Moderna (Inglês)	2	2	2	2			160	133,3	
		Língua Espanhola (Opcional)					2	2	80	66,7	
		Introdução à Metodologia Científica				2			40	33,3	
		Informática Básica	3						60	50	
		Relações Humanas e Trabalho					3		60	50	
		Empreendedorismo				3			60	50	
		Segurança do Trabalho		2					40	33,3	
SUBTOTAL			5	4	2	7	3	0	420	350	
TOTAL - FORMAÇÃO GERAL			27	26	24	29	23	20	2980	2483,3	
BASES TECNOLÓGICAS	FORMAÇÃO ESPECÍFICA	Conservação de Alimentos	4						80	66,7	
		Microbiologia Geral	2						40	33,3	
		Higiene na Indústria de Alimentos	2						40	33,3	
		Química de Alimentos		4					80	66,7	
		Controle de Qualidade dos Alimentos		2					40	33,3	
		Tecnologia de Frutas e Hortaliças		4					80	66,7	
		Tecnologia da Cana-de-Açúcar			4				80	66,7	
		Bioquímica de Alimentos			2				40	33,3	
		Microbiologia de Alimentos			4				80	66,7	
		Nutrição			2				40	33,3	
		Análise Físico-química de Alimentos				4			80	66,7	
		Tecnologia de Carnes e Derivados				4			80	66,7	
		Tecnologia de Pescado e Derivados					4		80	66,7	
		Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos					4		80	66,7	
		Tecnologia de Leite e Derivados					4		80	66,7	
		Análise Sensorial						4	80	66,7	
		Projetos Agroindustriais						2	40	33,3	
		Tecnologia de Panificação						4	80	66,7	
	Optativa						2	40	33,3		
TOTAL - FORMAÇÃO TÉCNICA			8	10	12	8	12	12	1240	1033,3	
TOTAL GERAL			35	36	36	37	35	32	4220	3516,7	
SUBTOTAL POR PERÍODO (h/a)			700	720	720	740	700	640	4220		
SUBTOTAL POR PERÍODO (h/r)			583,3	600,0	600,0	616,7	583,3	533,3		3516,7	
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO (h/r)										150	
CARGA HORÁRIA TOTAL (h/r)										3666,7	

* A CHT dos componentes curriculares é produzida (Carga Horária Semanal) S/L (Semanas Letivas) de cada Período.

**Estágio Profissional Supervisionado obrigatório de 150 horas a partir do 5º período após o último período.

PPPC Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Matriz Curricular 2016.1