



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO / CAMPUS BELO JARDIM - PE
 Av. Sebastião Rodrigues da Costa, s/n - Bairro São Pedro - Belo Jardim / PE - CEP: 55165-000

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

REGIME: ANUAL SERIADO

ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2012

TURNOS: MANHÃ E TARDE

SEMANAS LETIVAS: 40

HORA/AULA: 50min

CHT: 4.840 H/A – 4217,2 H/R

Fundamentação Legal: Lei nº 9.394 de 20.12.96 - Lei nº 11.684 de 02.06.2008 - Lei nº 11.161 de 05.08.2005 - Lei nº 11.788 de 25.09.2008- Decreto nº 5.154/04 Resolução CNE/CEB nº 04/99

EIXO TEMÁTICO: TRABALHO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA	DISCIPLINAS (BASES DE CONHECIMENTOS CIENTÍFICOS E TECNOLÓGICOS)	1º	2º	3º	C.H h/a	C.H h/r
SUB-EIXO: LINGUAGENS E PRODUÇÃO DA CULTURA	Língua Portuguesa	3	3	3	360	298,8
	Informática	1	-	-	40	33,2
	Introdução à Metodologia Científica	1	-	-	40	33,2
	Arte	2	-	-	80	66,4
	Língua Inglesa	2	2	2	240	199,2
	Língua Espanhola (<i>opcional</i>)	-	2	2	-	-
SUB-EIXO: FORMAÇÃO HUMANA, ÉTICA E CIDADANIA	Educação Física	2	2	2	240	199,2
	Sociologia	2	2	2	240	199,2
	Filosofia	2	2	2	240	199,2
	Geografia	2	2	2	240	199,2
	História	2	2	2	240	199,2
	Ética Profissional	-	2	-	80	66,4
	Gestão e Empreendimentos Agroindustriais	-	-	2	80	66,4
SUB-EIXO: VIDA NATUREZA E TECNOLOGIA	Segurança do Trabalho	1	-	-	40	33,2
	Biologia	2	2	2	240	199,2
	Química	2	2	2	240	199,2
	Física	2	2	2	240	199,2
	Matemática	3	3	3	360	298,8
	Educação Ambiental e Resíduos Agroindustriais	1	-	-	40	33,2
	Química dos Alimentos	-	2	-	80	66,4
	Microbiologia dos Alimentos	2	-	-	80	66,4
	Nutrição	1	-	-	40	33,2
	Análise Físico-Química de Alimentos	-	2	-	80	66,4
	Análise Microbiológica de Alimentos	-	2	-	80	66,4
	Análise Sensorial	2	-	-	80	66,4
SUB-EIXO: FORMAÇÃO TECNOLÓGICAS E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	Segurança Alimentar	-	2	-	80	66,4
	Conservação de Alimentos	-	2	-	80	66,4
	Tecnologia no Processamento de Produtos Lácteos	-	-	5	200	166
	Tecnologia no Processamento de Frutas e Hortaliças	-	-	3	120	99,6
	Tecnologia no Processamento de Produtos Carneos	-	-	3	120	99,6
	Tecnologia no Processamento de Massas Alimentícias	-	-	3	120	99,6
	Tecnologia no Processamento de Saneantes	-	2	-	80	66,4
	TOTAL DE AULAS SEMANAIS	35	38	40		
	C.H. TOTAL h/a	1.400	1.520	1.600	4.520	
	C.H. TOTAL h/r					
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO						200
C.H. TOTAL DO CURSO (em hora relógio)						3.951,6

*Disciplina extracurricular e facultativa. A carga horária será acrescida, a carga horária total do curso, caso o estudante curse o componente curricular.