

4.3 MATRIZ CURRICULAR

Quadro 2 – Matriz Curricular.

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS DESENVOLVIDO DE FORMA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO CAMPUS COLORADO DO OESTE Matriz aprovada pela Resolução nº 12/CEPEX/IFRO/2016						
LDB 9.394/96, Art. 24; Resolução 6/2012 do Conselho Nacional de Educação						
Carga horária dimensionada para 20 semanas por semestre						
Duração da aula: 50 Minutos						
	DISCIPLINAS	SEMESTRE			PARCIAIS	
		1º	2º	3º	Hora-Aula	Hora-Relógio
PRIMEIRO SEMESTRE	Tecnologia de Frutas, Hortaliças e Bebidas	4			80	66,7
	Química Orgânica	3			60	50,0
	Biologia Aplicada	3			60	50,0
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	2			40	33,3
	Informática Básica	4			80	66,7
	Orientação para Prática Profissional e Pesquisa	2			40	33,3
	Matemática Aplicada	2			40	33,3
	Português Instrumental	4			80	66,7
Total		24			480	400
SEGUNDO SEMESTRE	Tecnologia de Leite e Derivados		4		80	66,7
	Microbiologia de Alimentos		4		80	66,7
	Química de Alimentos		4		80	66,7
	Análise Sensorial		4		80	66,7
	Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos		4		80	66,7
	Ética Profissional e Cidadania		2		40	33,3
	Saúde e Segurança no Trabalho		2		40	33,3
Total aulas/semana			24		480	400
TERCEIRO SEMESTRE	Gestão Organizacional e Empreendedorismo			4	80	66,7
	Tecnologia de Carne e Derivados			4	80	66,7
	Tecnologia de Amiláceos, Ovos e Mel			4	80	66,7
	Inovação Tecnológica em Alimentos			4	80	66,7
	Análise Físico-Química de Alimentos			4	80	66,7
	Tecnologia de Gelados e Comestíveis			2	40	33,3
	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos			2	40	33,3
Total aulas/semana				24	480	400
CARGA HORÁRIA					1440	1200,00
NÚCLEO COMPL.	Prática Profissional Supervisionada					80
	Nº Total de Disciplinas por semestre					
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO						1280,00