

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO											Carga Horária Mínima Obrigatória		
Criado pelo Decreto nº 7.566 de 23/09/1909-Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio. Transformado pela Lei nº11.892 de 29/12/2008											3333		
Campus São Roque													
Criado pela Portaria Ministerial nº 710 de 09/06/2008											Curso Anual		
Estrutura Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio													
Base Legal: Lei nº 9394/1996-Decreto nº 5154/2004- Resoluções CNE/CEB nº 02/2012 e nº 06/2012 e Parecer nº11/2012- Revisada pela Normativa 03 de 04/05/2016											Núm. Semanas		
Resolução de autorização do Curso no IFSP, nº 23314.000062/2014-97											40		
ÁREAS	Componente Curricular	Cód.	Trat. Met.	Núm. Prof.	Aulas semanais			Total de ch/componentes			Total aulas	Total horas	
					1º	2º	3º	1º	2º	3º			
BASE NACIONAL COMUM	LINGUAGENS	Língua Portuguesa e Redação	LPR	T	1	4	3	2	133,3	100,0	66,7	360,0	300,0
		Arte	ART	T/P	1	2	2	0	66,7	66,7	0,0	160,0	133,3
		Educação Física	EFI	T/P	1	2	1	0	66,7	33,3	0,0	120,0	100,0
	MATEMÁTICA	Matemática	MAT	T	1	4	3	4	133,3	100,0	133,3	440,0	366,7
	CIÊNCIAS DA NATUREZA	Biologia	BIO	T	1	2	2	2	66,7	66,7	66,7	240,0	200,0
		Física	FIS	T	1	2	2	2	66,7	66,7	66,7	240,0	200,0
		Química	QUI	T	1	2	2	1	66,7	66,7	33,3	200,0	166,7
	CIÊNCIAS HUMANAS	História	HIS	T	1	2	2	2	66,7	66,7	66,7	240,0	200,0
		Geografia	GEO	T	1	2	2	2	66,7	66,7	66,7	240,0	200,0
		Filosofia	FIL	T	1	1	1	1	33,3	33,3	33,3	120,0	100,0
		Sociologia	SOC	T	1	1	1	1	33,3	33,3	33,3	120,0	100,0
	Parte Diversificada Obrigatória	LINGUAGENS	Língua Inglesa	ING	T	1	0	2	0	0,0	66,7	0,0	80,0
FORMAÇÃO GERAL = Sub Total I					24	23	17	800,0	766,7	566,7	2560,0	2133,3	
Parte profissionalizante	Projeto Integrador			T/P	1	0	0	2	0,0	0,0	66,7	80,0	66,7
	Parte profissionalizante = sub total III					0	0	2	0,0	0,0	66,7	80,0	66,7
PARTE PROFISSIONALIZANTE	Introdução a Tecnologia de Alimentos		IAL	T	1	2	0	0	66,7	0,0	0,0	80,0	66,7
	Química de Alimentos		QAL	T/P	2	4	0	0	133,3	0,0	0,0	160,0	133,3
	Microbiologia de Alimentos		MGA	T/P	2	3	0	0	100,0	0,0	0,0	120,0	100,0
	Estatística Aplicada		EST	T	1	2	0	0	66,7	0,0	0,0	80,0	66,7
	Química Analítica		QAN	P	2	0	2	0	0,0	66,7	0,0	80,0	66,7
	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos		HLA	T/P	2	0	2	0	0,0	66,7	0,0	80,0	66,7
	Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal		TVE	T/P	2	0	4	0	0,0	133,3	0,0	160,0	133,3
	Análise Sensorial e de Alimentos		ASA	T/P	2	0	4	0	0,0	133,3	0,0	160,0	133,3
PARTE PROFISSIONALIZANTE	Tecnologia de Cereais e Bebidas		TCB	T/P	2	0	0	4	0,0	0,0	133,3	160,0	133,3
	Produção de Texto Técnico Científica		PTC	T	1	0	0	2	0,0	0,0	66,7	80,0	66,7
	Tratamento de Resíduos Industriais		TRI	T	1	0	0	2	0,0	0,0	66,7	80,0	66,7
	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal		TAO	T/P	2	0	0	3	0,0	0,0	100,0	120,0	100,0
FORMAÇÃO PROFISSIONALIZANTE = Sub Total IV					11	12	13	366,7	400,0	433,3	1440,0	1200,0	
CARGA HORÁRIA TOTAL MÍNIMA OBRIGATÓRIA	TOTAL DE AULAS SEMANAIS (aulas de 50 minutos)					35	35	30	800,0	766,7	666,7	2680,0	3333,3
	FORMAÇÃO GERAL: Base Nacional Comum + Pate Diversificada Obrigatória											2133,3	
	FORMAÇÃO PROFISSIONALIZANTE: Parte Específica + Projeto Integrador											1200,0	
	TOTAL DE CARGA HORÁRIA MÍNIMA OBRIGATÓRIA (sem estágio)											3333,3	
PARTE DIVERSIFICADA OPTATIVA	Espanhol (optativa)		ESP	T	1	2			66,7			80,0	66,7
	Informática Básica		IFB	T	1	2			66,7			80,0	66,7
	TOTAL DE CARGA HORARIA FACULTATIVA											160,0	133,3
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	ESTAGIO SUPERVISIONADO (OPTATIVO)											180,0	
CARGA HORÁRIA TOTAL MÁXIMA	CARGA HORÁRIA TOTAL MÁXIMA											3646,7	