

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 <b>Campus São Roque</b> Criado pela Portaria Ministerial nº 710 de 09/06/2008											3732			
<b>Estrutura Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio</b>											Curso Anual			
Base Legal: Lei nº 9394/1996-Decreto nº 5154/2004- Resoluções CNE/CEB nº 02/2012 e nº 06/2012 e Parecer nº11/2012 Resolução de autorização do Curso no IFSP, nº xxx de xxx											Núm. Semanas			
											38			
BASE NACIONAL COMUM	ÁREAS	Componente Curricular	Cód.	Trat. Met.	Núm. Prof.	Aulas semanais			Total de oh/componentes			Total aulas	Total horas	
	LINGUAGENS	Língua Portuguesa e Redação	LPR	T	1	4	3	4	127	95	127	418	348	
		Arte	ART	T/P	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
		Educação Física	EFI	T/P	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
	MATEMÁTICA	Matemática	MAT	T	1	4	3	4	127	95	127	418	348	
	CIÊNCIAS DA NATUREZA	Biologia	BIO	T	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
		Física	FIS	T	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
		Química	QUI	T	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
	CIÊNCIAS HUMANAS	História	HIS	T	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
		Geografia	GEO	T	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
		Filosofia	FIL	T	1	2	2	1	63	63	32	190	158	
		Sociologia	SOC	T	1	2	2	1	63	63	32	190	158	
	Parte Diversificada Obrigatória	LINGUAGENS	Inglês	ING	T	1	2	2	2	63	63	63	228	190
	<b>FORMAÇÃO GERAL = Sub Total I</b>						28	26	26	884	820	822	3040	2532
Parte Diversificada FACULTATIVA	Espanhol (facultativa)		ESP	T	1	2	2	2	63	63	63	228	190	
<b>PARTE FACULTATIVA = Sub Total II</b>						2	2	2	63	63	63	228	190	
Parte Específica	Introdução a Tecnologia de Alimentos		ITA	T/P	2	2	0	0	63	0	0	76	63	
	Estatística Aplicada		EST	T	1	2	0	0	63	0	0	76	63	
	Fundamentos de Bioquímica		FBQ	T/P	2	2	0	0	63	0	0	76	63	
	Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos		HLA	T/P	2	2	0	0	63	0	0	76	63	
	Microbiologia		MIC	T/P	2	2	0	0	63	0	0	76	63	
	Informática Básica		INF	T/P	2	2	0	0	63	0	0	76	63	
	Química Analítica		QAN	T/P	2	0	2	0	0	63	0	76	63	
	Panificação, pastifício e confeitaria		PPC	T	1	0	4	0	0	127	0	152	127	
	Análise de Alimentos		AAL	T/P	2	0	2	0	0	63	0	76	63	
	Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal		TVE	T/P	2	0	4	0	0	127	0	152	127	
	Operações Unitárias		OUN	T/P	2	0	2	0	0	63	0	76	63	
	Embalagens para Alimentos		EMB	T/P	2	0	0	2	0	0	63	152	63	
	Tecnologia de Bebidas		TEB	T/P	2	0	0	2	0	0	63	76	63	
	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos		RES	T/P	2	0	0	2	0	0	63	76	63	
	Tecnologia de Alimentos de Origem Animal		TOA	T/P	2	0	0	4	0	0	127	152	127	
	Projeto Integrador		PRI	P	2	0	0	2	0	0	63	76	63	
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONALIZANTE = Sub Total III</b>						12	14	12	378	443	379	1520	1200	
RESUMO CARGA HORÁRIA	Total de Aulas Semanais (Aulas de 50 minutos)					40	40	38	1262	1263	1201	4560	3732	
	FORMAÇÃO GERAL: Base Nacional Comum												2532	
	FORMAÇÃO PROFISSIONALIZANTE: Parte Específica												1200	
	TOTAL DE CARGA HORÁRIA MÍNIMA OBRIGATORIA (sem estágio)												3732	
	TOTAL DE CARGA HORÁRIA MÍNIMA FACULTATIVA (sem estágio)												190	
ESTAGIO SUPERVISIONADO (OPTATIVO)												180		