

## CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS

A Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos Modalidade Integrada, do IFBA/Campus de Porto Seguro foi estruturada e aplicada, no período 2010 à 2014, da forma abaixo(Quadro 1), conforme Plano de Curso aprovado pela RESOLUÇÃO/CONSUP Nº. 89 DE 22/12/2010.

Quadro 1: Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos Modalidade Integrada, divididos por área.

DISCIPLINAS	Carga-Horária/Ano				Carga-Horária Total/Disciplina	
	1º	2º	3º	4º	Hora-Aula	Hora
Matemática	04	03	03	-	400	300
Português	04	04	02	-	400	300
Química	02	02	02	-	240	180
Biologia	02	02	02	-	240	180
Física	03	03	03	-	360	270
Geografia	02	02	02	-	240	180
História	02	02	02	-	240	180
Educação Física	02	02		02	240	180
Filosofia	02	02	01	01	240	180
Sociologia	02	02	01	01	240	180
Artes	02	-	-	-	80	60
Informática Básica	02	-	-	-	80	60
<b>TOTAL DO NÚCLEO COMUM</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>3000</b>	<b>2250</b>
Desenho Técnico	-	-	-	02	80	60
Inglês	-	02	02	-	160	120
Organização, Normas e Qualidade	-	-	02	-	80	60
Segurança, Meio Ambiente e Saúde	-	-	-	02	80	60
<b>TOTAL DA ÁREA DIVERSIFICADA</b>	<b>02</b>	<b>02</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>400</b>	<b>300</b>
Introdução à Tecnologia de Alimentos	01	-	-	-	40	30
Química de Alimentos	-	02	-	-	80	60
Microbiologia de Alimentos	-	02	-	-	80	60
Introdução à Estatística	-	-	-	02	80	60
Bioquímica de Alimentos	-	-	02	-	80	60
Higiene na Indústria de Alimentos	-	-	-	02	80	60
Análises Microbiológicas de Alimentos	-	-	02	-	80	60
Tecnologia de Produtos de Origem Animal	-	-	-	02	80	60
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	-	-	-	02	80	60
Princípios de serviços de alimentação	-	-	-	02	80	60
Análises de Alimentos	-	-	-	02	80	60
Operações Unitárias da Indústria de Alimentos.	-	-	-	02	80	60
Métodos de Conservação	-	-	-	02	80	60
Programas de Qualidade	-	-	-	02	80	60
Análise Sensorial	-	-	-	02	80	60
<b>TOTAL DA ÁREA ESPECÍFICA</b>	<b>01</b>	<b>04</b>	<b>04</b>	<b>17</b>	<b>1.160</b>	<b>870</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>22</b>	<b>4.560</b>	<b>3.420</b>
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>						<b>300</b>

No Quadro 2 consta a atualização Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos Modalidade Integrada, do IFBA/Campus de Porto Seguro, com alterações apenas de correção na contabilização das Horas-aulas e Horas, pois verificou-se erros de conversão e somatória desses dados.

Quadro 2: Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos Modalidade Integrada, divididos por área.

DISCIPLINAS	Carga-Horária/Ano				Carga-Horária Total/Disciplina	
	1º	2º	3º	4º	Hora-Aula	Hora
Matemática	04	03	03	-	360	300
Português	04	04	02	-	360	300
Química	02	02	02	-	216	180
Biologia	02	02	02	-	216	180
Física	03	03	03	-	324	270
Geografia	02	2	02	-	216	180
História	02	02	02	-	216	180
Educação Física	02	02		02	216	180
Filosofia	02	02	01	01	216	180
Sociologia	02	02	01	01	216	180
<b>TOTAL DO NÚCLEO COMUM</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>2556</b>	<b>2130</b>
Desenho Técnico	-	-	-	02	72	60
Inglês	-	02	02	-	144	120
Organização, Normas e Qualidade	-	-	02	-	72	60
Segurança, Meio Ambiente e Saúde	-	-	-	02	72	60
Espanhol (optativa)	-	-	-	02	72	60
Artes	02	-	-	-	72	60
<b>TOTAL DA ÁREA DIVERSIFICADA</b>	<b>02</b>	<b>02</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>576</b>	<b>480</b>
Introdução à Tecnologia de Alimentos	01	-	-	-	36	30
Química de Alimentos	-	02	-	-	72	60
Microbiologia de Alimentos	-	02	-	-	72	60
Introdução à Estatística	-	-	-	02	72	60
Bioquímica de Alimentos	-	-	02	-	72	60
Higiene na Indústria de Alimentos	-	-	-	02	72	60
Análises Microbiológicas de Alimentos	-	-	02	-	72	60
Tecnologia de Produtos de Origem Animal	-	-	-	02	72	60
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	-	-	-	02	72	60
Princípios de serviços de alimentação	-	-	-	02	72	60
Análises de Alimentos	-	-	-	02	72	60
Operações Unitárias da Indústria de Alimentos.	-	-	-	02	72	60
Métodos de Conservação	-	-	-	02	72	60
Programas de Qualidade	-	-	-	02	72	60
Análise Sensorial	-	-	-	02	72	60
<b>TOTAL DA ÁREA ESPECÍFICA</b>	<b>01</b>	<b>04</b>	<b>04</b>	<b>17</b>	<b>1044</b>	<b>870</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>22</b>	<b>4176</b>	<b>3.480</b>
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>						<b>300</b>