

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
TOTAL DO NÚCLEO COMUM	27	24	22	-	3000	2250
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
TOTAL DA ÁREA DIVERSIFICADA	02	02	04	05	400	300
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
TOTAL DA ÁREA ESPECÍFICA	01	04	04	17	1.160	870
TOTAL GERAL	30	30	30	22	4.560	3.420
PRÁTICA PROFISSIONAL						300

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
TOTAL DO NÚCLEO COMUM	27	24	22	-	2556	2130
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
TOTAL DA ÁREA DIVERSIFICADA	02	02	04	05	576	480
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
TOTAL DA ÁREA ESPECÍFICA	01	04	04	17	1044	870
TOTAL GERAL	30	30	30	22	4176	3.480
PRÁTICA PROFISSIONAL						300