



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ  
CONSELHO SUPERIOR

---

**RESOLUÇÃO Nº 12/2015/CONSUP/IFAP, DE 02 DE MARÇO DE 2015.**

Aprova a RETIFICAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR DO PLANO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS, NA FORMA INTEGRADA, MODALIDADE PRESENCIAL, VERSÃO 2012/Câmpus Macapá do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ, no uso de suas atribuições legais e regimentais, o que consta no Processo nº 23228.000391/2011-64 e considerando a deliberação na 10ª Reunião Ordinária do Conselho Superior,

**RESOLVE:**

Art. 1º – Aprovar a RETIFICAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR DO PLANO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS, NA FORMA INTEGRADA, MODALIDADE PRESENCIAL, VERSÃO 2012/Câmpus Macapá/Ifap.

Art.2º – Esta Resolução entra em vigor nesta data.

EMANUEL ALVES DE MOURA  
Presidente

\* VERSÃO ORIGINAL ASSINADA

---

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO-2012**

PARTES	ÁREA	COMPONENTE CURRICULAR	1º ANO		2º ANO		3º ANO		4º ANO		TOTAL (50min)	HORAS
			CHA	CHS	CHA	CHS	CHA	CHS	CHA	CHS		
BASE NACIONAL COMUM	LINGUAGENS	LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA	160	4	160	4	120	3	80	2	520	433
		ARTE	80	2							80	67
		INGLÊS					80	2	80	2	160	133
		EDUCAÇÃO FÍSICA	80	2	80	2					160	133
	<b>SUBTOTAL</b>		<b>320</b>	<b>8</b>	<b>240</b>	<b>6</b>	<b>200</b>	<b>5</b>	<b>160</b>	<b>4</b>	<b>920</b>	<b>767</b>
	MATEMÁTICA	MATEMÁTICA	160	4	120	3	120	3	120	3	520	433
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>160</b>	<b>4</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>520</b>	<b>433</b>
	CIÊNCIAS HUMANAS	HISTÓRIA					80	2	120	3	200	167
		GEOGRAFIA	80	2	120	3					200	167
		FILOSOFIA			40	1	40	1	80	2	160	133
		SOCIOLOGIA			40	1	40	1	80	2	160	133
	<b>SUBTOTAL</b>		<b>80</b>	<b>2</b>	<b>200</b>	<b>5</b>	<b>160</b>	<b>4</b>	<b>280</b>	<b>7</b>	<b>720</b>	<b>600</b>
	CIÊNCIAS DA NATUREZA	BIOLOGIA	120	3	120	3					240	200
		QUÍMICA	120	3	80	2	80	2			280	233
		FÍSICA	120	3	120	3					240	200
	<b>SUBTOTAL</b>		<b>360</b>	<b>9</b>	<b>320</b>	<b>8</b>	<b>80</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>760</b>	<b>633</b>
	DIVERSIFICADA	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA					80	2			80	67
		INFORMÁTICA	80	2							80	67
		LÍNGUA ESPANHOLA							80	2	80	67
	<b>SUBTOTAL</b>		<b>80</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>2</b>	<b>80</b>	<b>2</b>	<b>240</b>	<b>200</b>
<b>TOTAL DE CH DO MÉDIO</b>			<b>1000</b>	<b>25</b>	<b>880</b>	<b>22</b>	<b>640</b>	<b>16</b>	<b>640</b>	<b>16</b>	<b>3160</b>	<b>2633</b>
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	EMBALAGENS	80	2							80	67	
	INTRODUÇÃO A TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	120	3							120	100	
	HIGIENE, LIMPEZA E SANITIZAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA			80	2					80	67	
	SEGURANÇA NO TRABALHO			80	2					80	67	
	CONTROLE DE QUALIDADE			80	2					160	133	
	ANÁLISE SENSORIAL			80	2					80	67	
	MICROBIOLOGIA					160	4			160	133	
	TECNOLOGIA DE PÃES E MASSAS					80	2			80	67	
	GESTÃO DE ORGANIZAÇÕES E EMPREENDEDORISMO					80	2			80	67	
	TECNOLOGIA E BENEFIAMENTO DE PESCADO					120	3			120	100	
	BIOQUÍMICA							80	2	80	67	
	TECNOLOGIA DE PRODUTOS VEGETAIS CEREAIS, ÓLEOS E GORDURAS							80	2	80	67	
	TECNOLOGIA DE ORIGEM ANIMAL							120	3	120	100	
	OPERAÇÕES UNITÁRIAS							120	3	120	100	
	PROCESSAMENTO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS							80	2	80	67	
	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS							80	2	80	67	
<b>TOTAL DE CH DO TÉCNICO</b>			<b>200</b>	<b>5</b>	<b>320</b>	<b>8</b>	<b>440</b>	<b>11</b>	<b>560</b>	<b>14</b>	<b>1520</b>	<b>1267</b>
<b>TOTAL DE CARGA HORÁRIA (Componentes Curriculares)</b>			<b>1200</b>	<b>30</b>	<b>1200</b>	<b>30</b>	<b>1080</b>	<b>27</b>	<b>1200</b>	<b>30</b>	<b>4680</b>	<b>3900</b>
PRÁTICA PROFISSIONAL	ESTÁGIO OBRIGATÓRIO										240	200
	ATIVIDADE COMPLEMENTAR										60	50
<b>TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO</b>											<b>4980</b>	<b>4150</b>