

**MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2018**

<b>Unidade Escolar</b>	ETEC BENEDITO STORANI	<b>Código</b>	042	<b>Município</b>	JUNDIAÍ	
<b>Eixo Tecnológico</b>	<b>PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA</b>	<b>Habilitação Profissional de TÉCNICO EM ALIMENTOS (2,5)</b>			<b>Plano de Curso</b>	<b>249</b>

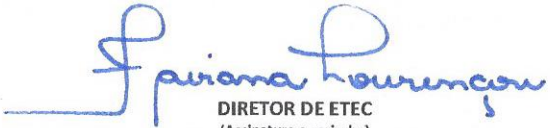

Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 744, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 53.

MÓDULO I – 1º semestre de 2018				MÓDULO II – 2º semestre de 2018				MÓDULO III – 1º semestre de 2019			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.1 – Tecnologia de Carnes e Derivados	00	100	100	III.1 – Tecnologia de Leites e Derivados	00	100	100
I.2 – Bioquímica dos Alimentos	50	00	50	II.2 – Tecnologia de Frutas e Hortaliças	00	100	100	III.2 – Tecnologia de Produtos Amiláceos	00	100	100
I.3 – Análise Física e Química dos Alimentos e Embalagens	00	100	100	II.3 – Análise Química Instrumental	00	100	100	III.3 – Desenvolvimento de Novos Processos e Produtos	00	50	50
I.4 – Procedimentos de Análise Microbiológica	00	100	100	II.4 – Tecnologia de Bebidas e Fermentados	00	50	50	III.4 – Sistemas de Garantia da Qualidade de Alimentos	50	00	50
I.5 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	II.5 – Avaliação Nutricional dos Alimentos	50	00	50	III.5 – Administração de Unidades de Alimentação	50	00	50
I.6 – Procedimentos de Análise Sensorial	00	50	50	II.6 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	III.6 – Empreendedorismo	50	00	50
I.7 – Procedimentos Higiênico-Sanitários	50	50	100	II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Alimentos	50	00	50	III.7 – Inglês Instrumental	50	00	50
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>

<b>MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ANALISTA DE ALIMENTOS</b>	<b>MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM ALIMENTOS</b>
--	---	--

<b>Total da Carga Horária Teórica</b>	500 horas-aula	<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	120 horas
<b>Total da Carga Horária Prática</b>	1000 horas-aula	<b>Estágio Supervisionado</b>	Este curso não requer Estágio Supervisionado.

**Observação** A carga horária descrita como **prática** é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

<b>Data:</b> 04/12/2017 005F	 <b>DIRETOR DE ETEC</b> (Assinatura e carimbo) <b>Fabiana Lourençon Moraes</b>	<b>Homologação:</b> 08/01/2018	 <b>SUPERVISOR EDUCACIONAL</b> (Assinatura e carimbo)
------------------------------	---	--------------------------------	--

Diretor de Escola Técnica

RG: 26.722.738-3

Unidade do Ensino Médio e Técnico – Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac)

**Adriana Lúcia Carolo**  
Supervisora Educacional  
RG 18.021.515-2  
Regional Campinas Sul  
Centro Paula Souza - CETEC