

MATRIZ CURRICULAR – 2024 – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Unidade Escolar	ETEC "GETÚLIO VARGAS"	Código	013	Município	SÃO PAULO
Eixo Tecnológico	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA				
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM ALIMENTOS (Diurno – Manhã/Tarde)	Plano de Curso	489		

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2450, de 4-10-2022, publicada no Diário Oficial de 5-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.

Base Nacional Comum Curricular	Área de Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total		
			2024	2025	2026			
Linguagens e suas Tecnologias	Matemática e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	120	120	160	400	333	
		Língua Inglesa	80	80	80	240	200	
		Arte	-	-	80	80	67	
		Educação Física	80	80	-	160	133	
Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Matemática	120	120	160	400	333	
		Física	80	80	-	160	133	
		Química	80	80	-	160	133	
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Biologia	80	80	-	160	133	
		História	-	-	160	160	133	
		Geografia	80	80	-	160	133	
		Filosofia	-	-	40	40	33	
		Sociologia	-	-	40	40	33	
Total da Base Nacional Comum Curricular			720	720	720	2160	1800	
Formação Técnica e Profissional	Análise Físico-Química dos Alimentos e Embalagens		Prática	80	-	-	80	67
	Fundamentos de Tecnologia e Química dos Alimentos		Prática	80	-	-	80	67
	Gestão da Qualidade e Higiene na Indústria de Alimentos		Prática	80	-	-	80	67
	Tecnologia de Bebidas		Prática	120	-	-	120	100
	Tecnologia de Produtos Amiláceos		Prática	120	-	-	120	100
	Análise Microbiológica de Alimentos		Prática	-	80	-	80	67
	Análise Química Instrumental		Prática	-	80	-	80	67
	Análise Sensorial de Alimentos		Prática	-	80	-	80	67
	Ética e Cidadania Organizacional		Teoria	-	80	-	80	67
	Rotulagem dos Alimentos e Empreendedorismo		Teoria	-	80	-	80	67
	Tecnologia de Carnes e Derivados		Prática	-	80	-	80	67
	Aplicativos informatizados		Prática	-	-	80	80	67
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Alimentos		Prática	-	-	80	80	67
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças		Prática	-	-	120	120	100
	Tecnologia de Leite e Derivados		Prática	-	-	120	120	100
Tecnologia de Produtos Açucarados, Óleos e Gorduras		Prática	-	-	80	80	67	
Total da Formação Técnica e Profissional			480	480	480	1440	1200	
TOTAL GERAL DO CURSO			1200	1200	1200	3600	3000	
Aulas semanais			30	30	30	-	-	

Certificados e Diploma	1ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO E QUALIDADE
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ANALISTA DE ALIMENTOS
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM ALIMENTOS

Observações	<p>1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como "Prática", são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas).</p> <p>2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.</p> <p>3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).</p>
--------------------	---

Data: ____/____/____	DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)	Homologação: ____/____/____	SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)
--------------------------------	--	---------------------------------------	---