

MATRIZ CURRICULAR - 2025 - ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Unidade Escolar	Etec Getúlio Vargas	Cód. Inst.	013	Município	São Paulo	
Eixo Tecnológico	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA				Plano de Curso	489
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM ALIMENTOS				Período	Manhã / Tarde

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
			1º Série	2º Série	3º Série	Total	
			2025	2026	2027		
Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa		120	120	160	400	333
	Língua Inglesa		80	80	80	240	200
	Educação Física		80	80	-	160	133
	Arte		-	-	80	80	67
Matemática e suas Tecnologias	Matemática		120	120	160	400	333
Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Física		80	80	-	160	133
	Química		80	80	-	160	133
	Biologia		80	80	-	160	133
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História		-	-	160	160	133
	Filosofia		-	-	40	40	33
	Geografia		80	80	-	160	133
	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 Série	Habilitação Profissional de Técnico em Alimentos

Observações
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). 2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).

Data:
09/12/2024

Homologação:
17/12/2024

Cristiano Pereira da Silva
DIRETOR DE ETEC

Soraya Kullerkupp Contro
SUPERVISOR EDUCACIONAL