

MATRIZ CURRICULAR – 2026 – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL

Eixo Tecnológico	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		Área Tecnológica	-			
Curso (Itinerário Formativo)	TÉCNICO EM ALIMENTOS		Período	PARCIAL (MATUTINO/VESPERTINO)		Plano de Curso	1085
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 14945, de 31-7-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 13-11-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CP 2, de 4-4-2024; 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; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024.							
Área do Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
		1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total		
		2026	2027	2028			
Formação Geral Básica	Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	80	120	160	360	300
		Língua Inglesa	80	80	80	240	200
		Arte	80	-	-	80	67
		Educação Física	80	80	-	160	133
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática	80	120	160	360	300
		Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Biologia	80	80	80	240
	Física		80	80	80	240	200
	Química		80	80	80	240	200
	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História	80	80	80	240	200
		Geografia	80	80	80	240	200
Filosofia		-	40	40	80	67	
Sociologia		-	-	40	40	33	
Total da Formação Geral Básica			800	840	880	2520	2100
Itinerário de Formação Técnica e Profissional	Tecnologia de Produtos Amiláceos	Prática	80	-	-	80	67
	Conduta Profissional e Relação de trabalho	Teoria	40	-	-	40	33
	Análise microbiológica de Alimentos	Prática	80	-	-	80	67
	Análise sensorial de Alimentos	Prática	80	-	-	80	67
	Higiene e Segurança na Indústria de Alimentos	Prática	80	-	-	80	67
	Análise Físico-Química dos Alimentos	Prática	80	-	-	80	67
	Projetos de Tecnologia da Informação e Comunicação	Prática	80	-	-	80	67
	Tecnologia de Carnes e Derivados	Prática	-	80	-	80	67
	Empreendedorismo	Teoria	-	40	-	40	33
	Tecnologia de Embalagem e Rotulagem de Alimentos	Prática	-	80	-	80	67
	Tecnologia de Produtos Açucarados, Chocolate, Óleos e Gorduras	Prática	-	80	-	80	67
	Tecnologia de Alimentos e Química dos Alimentos	Teoria	-	40	-	40	33
	Análise química e Instrumental	Prática	-	80	-	80	67
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Prática	-	80	-	80	67
	Gestão da Qualidade	Teoria	-	-	80	80	67
	Tecnologia de bebidas	Prática	-	-	120	120	100
	Tecnologia de Leites e Derivados	Prática	-	-	120	120	100
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Alimentos	Prática	-	-	120	120	100
Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional			520	480	440	1440	1200
TOTAL GERAL DO CURSO			1320	1320	1320	3960	3300
Aulas semanais			33	33	33	-	-
Certificados e Diploma	1ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR EM OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO					
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ANALISTA DE ALIMENTOS					
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM ALIMENTOS					
Observações	<ol style="list-style-type: none"> 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). Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo). 						