



Ministério da Educação
INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

RESOLUÇÃO/CONSU/IFAC Nº 14, DE 23 DE JUNHO DE 2021

Dispõe sobre a criação e aprovação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, ofertado pelo **Campus Xapuri**.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ACRE (IFAC), no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e pelo Decreto Presidencial de 28 de setembro de 2020, publicado no DOU nº 187, seção 2, página 1, de 29/09/2020,

Considerando o deliberado na 36ª Reunião Ordinária do Conselho Superior, no dia 18 de junho de 2021 e o que consta no inciso III, do artigo 9º e no artigo 39, da Resolução CONSU/IFAC nº 045, de 12 de agosto de 2016, que aprova o Regimento Interno do Conselho Superior;

Considerando o Processo nº 0094427.00001464/2020-55,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e funcionamento do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, proposto pelo **Campus Xapuri**, a partir da publicação desta resolução.

Art. 2º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, com oferta anual, no período diurno, com carga horária de 3.240 horas e duração de 3 anos.

Art. 3º Estabelecer que conste, como anexo desta Resolução, a Matriz Curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor da data de 1º de julho de 2021.

Art. 5º Publique-se.



Documento assinado eletronicamente por **Rosana Cavalcante dos Santos, Presidente**, em 23/06/2021, às 11:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifac.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0353905** e o código CRC **D3DD8B10**.

ANEXO ÚNICO À RESOLUÇÃO Nº 14, DE 23 DE JUNHO DE 2021

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM ALIMENTOS

ANO	CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM ALIMENTOS				
	DISCIPLINAS	TOTAL DE AULAS SEMANAIS		CARGA HORÁRIA	
		2º Semestre	1º Semestre	Hora/relógio	Hora/aula*
1º ANO	Língua Portuguesa e Literatura	4	4	120	144
	Matemática	4	4	120	144
	História	2	2	60	72
	Geografia	2	2	60	72
	Biologia	2	2	60	72
	Física	2	2	60	72
	Arte	2	1	45	54
	Educação Física	1	2	45	54
	Filosofia	2	1	45	54
	Sociologia	1	2	45	54
	Informática Básica	2	2	60	72
	*Libras	1	1	30	36
	*Língua Estrangeira-Espanhol	1	1	30	36
	Segurança do trabalho	1	1	30	36
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	1	1	30	36
	Química I	3	2	75	90
	Tecnologia de cereais, massas e panificação	2	2	60	72
	Introdução a Tecnologia de Alimentos	1	2	45	54
	Higiene na Indústria de Alimentos	2	1	45	54
	Subtotal da carga horária das disciplinas	35	34	1.035	1.242
2º ANO	Língua Portuguesa e Literatura	3	3	105	126
	Matemática	3	3	105	126
	História	2	2	60	72
	Geografia	2	2	60	72
	Biologia	2	2	60	72
	Física	2	2	60	72
	Arte	1	1	30	36
	Educação Física	1	1	30	36
	Filosofia	1	1	30	36
	Sociologia	1	1	30	36
	Ética	2	2	45	54
	Relações Interpessoais	1	1	30	36
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	1	1	30	36
	*Libras	1	1	30	36
	*Língua Estrangeira-Espanhol	1	1	30	36

	Tecnologia de Vegetais	2	3	75	90
	Química e Bioquímica de Alimentos	3	2	75	90
	Química II	2	2	60	72
	Princípios de Conservação de Alimentos	2	2	60	72
	Controle de Qualidade	1	2	45	54
	Gestão ambiental e tratamento de Resíduos	2	1	45	54
	Microbiologia Geral	1	1	30	36
	Embalagem de alimentos	1	1	30	36
	Subtotal da carga horária das disciplinas	37	37	1.125	1.350
3º ANO	Língua Portuguesa e Literatura	3	3	105	126
	Matemática	3	3	105	126
	História	2	1	45	54
	Geografia	1	2	45	54
	Biologia	2	2	60	72
	Física	2	2	60	72
	Arte	1	2	45	54
	Educação Física	2	1	45	54
	Filosofia	2	1	45	54
	Sociologia	1	2	45	54
	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	2	1	45	54
	*Libras	1	2	45	54
	*Língua Estrangeira-Espanhol				
	Tecnologia de Carnes e derivados	3	2	75	90
	Química III	2	2	60	72
	Análise Físico-Química de Alimentos	2	2	60	72
	Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise Sensorial	2	2	60	72
	Tecnologia de Leite e Derivados	2	2	60	72
	Microbiologia de alimentos	1	2	45	54
	Empreendedorismo e Inovação	1	1	30	36
	Subtotal da carga horária das disciplinas	35	35	1.080	1.296
Carga Horária total das disciplinas				3.240	3.888

* Disciplinas optativa

Quadro 2 – Resumo da carga horária do curso

Carga horária núcleo básico	1.830 horas-relógio
Carga horária núcleo politécnico	375 horas-relógio
Carga horária núcleo técnico	1.035 horas-relógio
Somatório das cargas horárias dos núcleos politécnico e técnico.	1.410 horas-relógio
Carga horária total do curso	3.240 horas-relógio
Práticas Profissionais Integradas I, II e III serão distribuídas em todas as disciplinas em 10% e/ou a mais a depender da disciplina, suas cargas horárias, (h/r) e suas necessidades.	