



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](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**.

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM ALIMENTOS**

ANO	CURSO TÉCNICO INTGRADO 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				
	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
	<b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>1.035</b>	<b>1.242</b>
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				
	*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
	<b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>1.125</b>	<b>1.350</b>
<b>3º ANO</b>	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
	<b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>1.080</b>	<b>1.296</b>
<b>Carga Horária total das disciplinas</b>				<b>3.240</b>	<b>3.888</b>

\* Disciplinas optativa

#### Quadro 2 – Resumo da carga horária do curso

Carga horária núcleo básico	<b>1.830 horas-relógio</b>
Carga horária núcleo politécnico	<b>375 horas-relógio</b>
Carga horária núcleo técnico	<b>1.035 horas-relógio</b>
Somatório das cargas horárias dos núcleos politécnico e técnico.	<b>1.410 horas-relógio</b>
Carga horária total do curso	<b>3.240 horas-relógio</b>
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.	