



INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

EMITIDO EM 13/02/2017 12:21



DADOS DA ESTRUTURA CURRICULAR

Código: 204

Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

Prazo de Conclusão Mínimo: 3 Ano(s)

Prazo de Conclusão Máximo: 99 Ano(s)

Ano de Entrada em Vigor: 2017

Ativo: Sim

Turno: Matutino e Vespertino

Mínimo de Atividades Complementares: 0h

1ºAno

Componente Curricular	CH Detalhada
ALA0405 - MATEMÁTICA - 120h	120h aula 0h lab.
ALA0421 - LÍNGUA ESTRANGEIRA (ESPANHOL) - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0409 - HISTÓRIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0412 - SOCIOLOGIA - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0418 - GESTÃO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0404 - LÍNGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS) - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0422 - PESQUISA CIENTÍFICA - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0410 - FILOSOFIA - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0415 - SEGURANÇA NO TRABALHO - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0420 - INTRODUÇÃO AO LABORATÓRIO - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0401 - LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA - 120h	120h aula 0h lab.
ALA0414 - QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0411 - GEOGRAFIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0406 - QUÍMICA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0419 - NOÇÕES DE HIGIENE - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0413 - INFORMÁTICA - 30h	30h aula 0h lab.

ALA0402 - ARTE - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0417 - PRÁTICA PROFISSIONAL ORIENTADA EM ALIMENTOS I – REFEITÓRIO - 30h	0h aula 30h lab.
ALA0416 - GARANTIA DA QUALIDADE - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0408 - BIOLOGIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0403 - EDUCAÇÃO FÍSICA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0407 - FÍSICA - 60h	60h aula 0h lab.
CH Total: 1170hrs.	
2ºAno	
Componente Curricular	CH Detalhada
ALA0431 - LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA - 120h	120h aula 0h lab.
ALA0436 - FÍSICA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0444 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0435 - QUÍMICA - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0441 - SOCIOLOGIA - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0446 - TECNOLOGIA DE CEREAIS - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0447 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0448 - NOÇÕES DE OPERAÇÕES UNITÁRIAS - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0438 - HISTÓRIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0450 - PRÁTICA PROFISSIONAL ORIENTADA EM ALIMENTOS II – CEREAIS - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0437 - BIOLOGIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0449 - PRÁTICA PROFISSIONAL ORIENTADA EM ALIMENTOS II – VEGETAIS - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0443 - BROMATOLOGIA - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0442 - INFORMÁTICA - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0440 - GEOGRAFIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0434 - MATEMÁTICA - 120h	120h aula 0h lab.
ALA0445 - TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0432 - EDUCAÇÃO FÍSICA - 60h	60h aula 0h lab.

ALA0433 - LÍNGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS) - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0439 - FILOSOFIA - 60h	60h aula 0h lab.
CH Total: 1230hrs.	
3ºAno	
Componente Curricular	CH Detalhada
ALA0462 - EDUCAÇÃO FÍSICA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0473 - TECNOLOGIA DE CARNES - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0476 - ANÁLISE SENSORIAL - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0478 - BIOTECNOLOGIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0465 - QUÍMICA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0469 - FILOSOFIA - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0461 - LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA - 120h	120h aula 0h lab.
ALA0472 - INFORMÁTICA - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0463 - LÍNGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS) - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0477 - TRATAMENTO E VALORIZAÇÃO DE RESÍDUOS - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0479 - PRÁTICA PROFISSIONAL ORIENTADA EM ALIMENTOS III – CARNES - 30h	0h aula 30h lab.
ALA0475 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0467 - BIOLOGIA - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0471 - SOCIOLOGIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0480 - PRÁTICA PROFISSIONAL ORIENTADA EM ALIMENTOS III – LEITE - 30h	30h aula 0h lab.
ALA0468 - HISTÓRIA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0474 - TECNOLOGIA DE LEITE - 90h	90h aula 0h lab.
ALA0464 - MATEMÁTICA - 120h	120h aula 0h lab.
ALA0466 - FÍSICA - 60h	60h aula 0h lab.
ALA0470 - GEOGRAFIA - 60h	60h aula 0h lab.
CH Total: 1230hrs.	