



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Rio de Janeiro – IFRJ
Pró-Reitoria de Ensino Médio e Técnico – PROET
Direção de Ensino – Campus Nilo Peçanha/Pinheiral

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO – 2015

Anexo à Resolução ConSup nº31 de 02 de setembro de 2015

CAMPUS: NILO PEÇANHA - PINHEIRAL

OBJETIVO DO CURSO

Formar profissionais técnicos de nível médio no eixo tecnológico de PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA, na habilitação de Técnico em Agroindústria, de acordo com as tendências tecnológicas da região e em consonância com as demandas dos setores produtivos.

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Agroindústria poderá ter como atividades a manipulação e preparo de alimentos, aproveitamento integral dos alimentos, processamento de produtos agrícolas, supervisão da produção, consultoria em projetos de agroindustriais, recepção, conservação, transformação e beneficiamento de matéria-prima, higienização pessoal, de equipamentos e do ambiente, cotação de preço de matéria-prima, formação de preços de produtos, comercialização e marketing primário, análise e controle de qualidade da matéria-prima e do produto acabado, aplicação das boas práticas de manipulação/ fabricação, organização da produção e do trabalho, criação de cooperativas e empresas agrofamiliares, atuação junto a instituições como multiplicador.

Este profissional poderá atuar em pequenas agroindústrias, como empresas processadoras de alimentos, laticínios, dentre outras; em propriedades rurais; associações de produtores e cooperativas; restaurantes, padarias, lanchonetes e confeitarias; hotéis e hotéis-fazenda; órgãos públicos vinculados ao desenvolvimento rural; ONGs que tratem de nutrição e desenvolvimento rural, como associações de moradores, igrejas, dentre outras, e no próprio lar.

DURAÇÃO E CARGA HORÁRIA DO CURSO

Duração do curso: 3 anos

Total de horas do Curso Técnico: 3240 horas.

Total de horas de Estágio Curricular: 200 horas.

Registro Profissional: Conselho Regional de Química – CRQ

DIPLOMA

Diploma: Técnico em Agroindústria

Registro Profissional: Conselho Regional de Química – CRQ

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Base Legal: Lei nº 9.394/96; Decreto Federal nº. 5154/2004; Lei nº 10.639/2003; Lei 11.645/2008; Lei nº 11.684/2008; nº 11.741/2008; nº 11.788/2008; nº 11.769/2008; Pareceres CNE/CEB nº 15/1998, nº 16/1999 e nº 39/2004; Resoluções CNE/CEB nº 03/1998, nº 04/1999, nº 01/2004, nº 01/2005.

PÚBLICO ALVO

Os candidatos ao Curso Técnico em Agroindústria candidato deverão estar cursando ou ter concluído o ensino fundamental por ocasião da inscrição no Processo Seletivo. No entanto, será obrigatória a comprovação de conclusão no momento da matrícula, sem a qual o candidato perderá o direito à vaga.

ITINERÁRIO FORMATIVO

O Curso Técnico em Meio Agroindústria será organizado em 3 (três) anos sequenciais e será oferecido na modalidade integrada ao Ensino Médio, sem terminalidades parciais. Após aprovação em todas as séries, o aluno receberá o diploma de técnico, com certificação do ensino médio, desde que tenha realizado o estágio curricular com aprovação do relatório correspondente.

PERÍODOS E COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO TÉCNICO EM MEIO AMBIENTE

Tabela 1. Carga horária das disciplinas no 1º ano (1080 horas)

| Disciplinas | Atividades | Carga Horária Semanal (h/a) | Carga Horária Anual (horas) |
|---|-------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Química I | T/P | 2 | 54 |
| Artes | T | 2 | 54 |
| Biologia I | T/P | 2 | 54 |
| Educação Física I | T/P | 2 | 54 |
| Filosofia I | T | 2 | 54 |
| Física I | T/P | 2 | 54 |
| Sociologia I | T | 2 | 54 |
| Literatura I | T | 2 | 54 |
| Língua Portuguesa I | T | 2 | 54 |
| Matemática I | T | 4 | 108 |
| Geografia I | T | 2 | 54 |
| História I | T | 2 | 54 |
| Microbiologia de alimentos | T/P | 4 | 108 |
| Legislação aplicada aos alimentos | T/P | 2 | 54 |
| Segurança do trabalho | T/P | 2 | 54 |
| Gestão Ambiental aplicada à Produção Agroindustrial | T | 2 | 54 |
| Introdução à Agroindústria de alimentos | T | 2 | 54 |
| Higiene na Indústria de Alimentos | T/P | 2 | 54 |

| | | | |
|--------------|--|-----------|-------------|
| Total | | 40 | 1080 |
|--------------|--|-----------|-------------|

Obs.: 1 - T = atividades teóricas; P = atividades práticas. 2 - Hora-aula = 45 minutos. 3 - 36 semanas anuais.

Tabela 2. Carga horária das disciplinas no 2º ano (1134 horas)

| Disciplinas | Atividades | Carga Horária Semanal (h/a) | Carga Horária Semestral (horas) |
|--|-------------------|------------------------------------|--|
| Química II | T/P | 2 | 54 |
| Biologia II | T | 2 | 54 |
| Educação Física II | T/P | 2 | 54 |
| Filosofia II | T | 2 | 54 |
| Física II | T/P | 2 | 54 |
| Geografia II | T | 2 | 54 |
| História II | T | 2 | 54 |
| Sociologia II | T | 2 | 54 |
| Inglês para fins específicos I | T | 2 | 54 |
| Língua Portuguesa II | T | 2 | 54 |
| Literatura II | T | 2 | 54 |
| Matemática II | T | 4 | 108 |
| Ciência e Tecnologia de Carnes e pescados | T/P | 4 | 108 |
| Química de alimentos | T/P | 2 | 54 |
| Ciência e Tecnologia de Leite e derivados | T/P | 4 | 108 |
| Metodologia de Projetos | T | 2 | 54 |
| Análise sensorial em alimentos | T/P | 2 | 54 |
| Ciência e Tecnologia de Produtos Apícolas e Ovos | T/P | 2 | 54 |
| Total | | 42 | 1134 |

Obs.: 1 - T = atividades teóricas; P = atividades práticas. 2 - Hora-aula = 45 minutos. 3 - 36 semanas anuais.

Tabela 3. Carga horária das disciplinas no 3º ano (1026 horas)

| Disciplinas | Atividades | Carga Horária Semanal (h/a) | Carga Horária Semestral (horas) |
|---------------------|-------------------|------------------------------------|--|
| Sociologia III | T | 2 | 54 |
| Educação Física III | T/P | 2 | 54 |
| Matemática III | T | 2 | 54 |
| Filosofia III | T | 2 | 54 |
| Biologia III | T | 2 | 54 |
| Geografia III | T | 2 | 54 |
| Física III | T/P | 2 | 54 |
| História III | T | 2 | 54 |

| | | | |
|---|-----|-----------|-------------|
| Inglês para fins específicos II | T | 2 | 54 |
| Língua Portuguesa III | T | 4 | 108 |
| Literatura III | T | 2 | 54 |
| Ciência e Tecnologia de Vegetais | T/P | 4 | 108 |
| Ciência e Tecnologia de Cereais e Panificação | T/P | 4 | 108 |
| Desenvolvimento e Metodologia de Assistência Técnica e Social | T/P | 2 | 54 |
| Técnicas Administrativas | T | 2 | 54 |
| Tópicos especiais em alimentos | T | 2 | 54 |
| Total | | 38 | 1026 |

Obs.: 1 - T = atividades teóricas; P = atividades práticas. 2 - Hora-aula = 45 minutos. 3 - 36 semanas anuais.

Tabela 4. Disciplinas optativas

| Disciplina optativa | Atividades | Carga Horária Semanal (h/a) | Carga horária total (horas) |
|---------------------|------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Espanhol I | T | 1 | 30 |
| Espanhol II | T | 1 | 30 |
| Espanhol III | T | 1 | 30 |

Obs.: 1 - T = atividades teóricas; P = atividades práticas. 2 - Hora-aula = 45 minutos. 3 - 18 semanas semestrais.

Tabela 5. Estágio Curricular Supervisionado

| Disciplina | Atividades | Carga horária total (horas) |
|----------------------------------|------------|-----------------------------|
| Estágio Curricular (Obrigatório) | P | 200 |
| Total | | 200 |

