

MATRIZ CURRICULAR

| DISCIPLINAS | 1^a Série | | 2^a Série | | 3^a Série | | Total | |
|---|----------------------------|-------------|----------------------------|-------------|----------------------------|-------------|--------------|-------------|
| FORMAÇÃO GERAL | a/s | h.r. | a/s | h.r. | a/s | h.r. | h.a. | h.r. |
| Língua Portuguesa e Literatura Brasileira | 3 | 100 | 4 | 133 | 4 | 133 | 11 | 366 |
| Educação Física | 2 | 67 | 2 | 67 | 2 | 67 | 6 | 201 |
| Arte | 2 | 67 | - | - | - | - | 2 | 67 |
| História | 1 | 33 | 1 | 33 | 2 | 67 | 4 | 133 |
| Geografia | 1 | 33 | 1 | 33 | 2 | 67 | 4 | 133 |
| Filosofia | 1 | 33 | 1 | 33 | 1 | 33 | 3 | 99 |
| Sociologia | 1 | 33 | 1 | 33 | 1 | 33 | 3 | 99 |
| Química | 3 | 100 | 2 | 67 | 3 | 100 | 8 | 267 |
| Física | 2 | 67 | 2 | 67 | 2 | 67 | 6 | 201 |
| Biologia | 2 | 67 | 2 | 67 | 2 | 67 | 6 | 201 |
| Matemática | 4 | 133 | 3 | 100 | 3 | 100 | 10 | 333 |
| Subtotal | 22 | 733 | 19 | 633 | 22 | 734 | 63 | 2100 |
| PREPARAÇÃO BÁSICA PARA O TRABALHO | | | | | | | | |
| Língua Estrangeira Moderna (Inglês) | 2 | 67 | 1 | 33 | 1 | 33 | 4 | 133 |
| Informática Básica | 2 | 67 | - | - | - | - | 2 | 67 |
| Introdução a Metodologia Científica | - | - | 1 | 33 | - | - | 1 | 33 |
| Segurança no Trabalho | 1 | 33 | - | - | - | - | 1 | 33 |
| Relações Humanas no Trabalho | 1 | 33 | - | - | - | - | 1 | 33 |

| | | | | | | | | |
|---|-----------|-------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|-------------|
| Subtotal | 6 | 200 | 2 | 66 | 1 | 33 | 9 | 299 |
| FORMAÇÃO PROFISSIONAL | | | | | | | | |
| Gestão do Agronegócio | - | - | - | - | 1 | 33 | 1 | 33 |
| Microbiologia e Conservação de Alimentos | 2 | 67 | - | - | - | - | 2 | 67 |
| Controle de Qualidade de Alimentos | 2 | 67 | - | - | - | - | 2 | 67 |
| Introdução a Ciência dos Alimentos | 1 | 33 | - | - | - | - | 1 | 33 |
| Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos | 1 | 33 | - | - | - | - | 1 | 33 |
| Tecnologia de Vegetais | - | - | 3 | 100 | - | - | 3 | 100 |
| Análises de Alimentos | - | - | 3 | 100 | - | - | 3 | 100 |
| Embalagens para Produtos Agroindustriais | - | - | 1 | 33 | - | - | 1 | 33 |
| Tecnologia de Cereais | - | - | 3 | 100 | - | - | 3 | 100 |
| Tecnologia de Carnes e Pescados | - | - | - | - | 3 | 100 | 3 | 100 |
| Tecnologia de Leite e Derivados | - | - | - | - | 3 | 100 | 3 | 100 |
| Tratamento de Resíduos Agroindustriais | - | - | - | - | 1 | 33 | 1 | 33 |
| Gestão Ambiental | - | - | - | - | 2 | 67 | 2 | 67 |
| Elaboração de Projetos Agroindustriais | - | - | - | - | 2 | 67 | 2 | 67 |
| Subtotal | 6 | 200 | 10 | 333 | 11 | 367 | 28 | 933 |
| TOTAL | 34 | 1133 | 31 | 2 | 35 | 7 | 98 | 3332 |

Equivalência h.a. / h.r.

1 aula semanal \Leftrightarrow 40 aulas anuais \Leftrightarrow **33** horas

2 aulas semanais \Leftrightarrow 80 aulas anuais \Leftrightarrow **67** horas

3 aulas semanais \Leftrightarrow 120 aulas anuais \Leftrightarrow **100** horas

4 aulas semanais \Leftrightarrow 160 aulas anuais \Leftrightarrow **133** horas

Legenda:

a/s - Número de aulas por semana

h.a - hora aula

h.r – hora relógio