GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Educação

ESCOLA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - EEEP
EIXO TECNOLÓGICO: **PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM **AGROINDÚSTRIA**
TURMAS INICIADAS EM **2015; 2016; 2017**

COMPONENTES CURRICULARES/ANO		1º ANO				2º ANO				3º ANO				TOTAL
		1º SEM		2º SEM		1º SEM		2º SEM		1º SEM		2º SEM		
	DISCIPLINAS	S	T	S	T	S	T	S	T	S	T	S	T	
FORMAÇÃO GERAL	Língua Portuguesa	4	80	4	80	3	60	3	60	2	40	2	40	360
	Artes	1	20	1	20									40
	Língua Estrangeira:Inglês	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Língua Estrangeira: Espanhol	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Educação Física	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	História	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Geografia	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Filosofia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Sociologia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Matemática	4	80	4	80	3	60	2	40	3	60	2	40	360
	Biologia	3	60	3	60	2	40	2	40	2	40	2	40	280
	Física	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240
	Química	3	60	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	260
	SUBTOTAL	**26**	**520**	**25**	**500**	**21**	**420**	**20**	**400**	**20**	**400**	**19**	**380**	**2.620**
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Informática Básica	3	60	2	40									100
	Introdução à Agroindústria			3	60									60
	Princípios de Nutrição e Conservação de Produtos Agroindustriais			2	40									40
	Administração Agroindustrial					3	60							60
	Higiene e Legislação dos Alimentos					3	60							60
	Saúde, Segurança e Ergonomia no Trabalho					3	60							60
	Introdução à Química dos Alimentos					4	80							80
	Tecnologia de Frutos e Hortaliças					4	80							80
	Processamento de Leites e Derivados I					2	40							40
	Processamento de Carnes							4	80					80
	Microbiologia e Procedimentos de Análise Microbilógica de Alimentos							3	60					60
	Análises de Alimentos							3	60					60
	Processamento de Pescado							4	80					80
	Embalagens e Aditivos para Alimentos							3	60					60
	Bioquímica dos alimentos							3	60					60
	Operações Unitárias									3	60			60
	Processamento de Cereais									3	60			60
	Processamento de Leites e Derivados II									2	40			40
	Gestão da Qualidade dos Alimentos									4	80			80
	Processamento de Leites e Derivados III									2	40			40
	Estágio Curricular											15	300	300
	SUBTOTAL	**3**	**60**	**7**	**140**	**19**	**380**	**20**	**400**	**14**	**280**	**15**	**300**	**1.560**
PARTE DIVERSIFICADA	Horário de Estudo I	2	40	2	40	1	20	1	20	2	40	2	40	200
	Horário de Estudo II	2	40	1	20					1	20	1	20	100
	Projeto de Vida	3	60	3	60	1	20	1	20	1	20			180
	Oficina de Redação					1	20	1	20	1	20			60
	Empreendedorismo	2	40	2	40									80
	Formação para a Cidadania	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Projetos Interdisciplinares I	2	40	2	40					3	60	2	40	180
	Projetos Interdisciplinares II	2	40	1	20					2	40			100
	Mundo do Trabalho	2	40	1	20	1	20	1	20					100
	Preparação e Avaliação da Prática de Estágio											5	100	100
	SUBTOTAL	**16**	**320**	**13**	**260**	**5**	**100**	**5**	**100**	**11**	**220**	**11**	**220**	**1.220**
TOTAL GERAL		**45**	**900**	**45**	**900**	**45**	**900**	**45**	**900**	**45**	**900**	**45**	**900**	**5.400**

janeiro de 2017