

**Universidade Estadual de Campinas  
Colégio Técnico de Campinas  
Departamento de Alimentos**

**Manual do Aluno do Curso de Técnico em Alimentos  
1º ano**

**2024**

## 1. Apresentação

O “Manual do Aluno do Curso de Técnico em Alimentos” foi elaborado pelo Departamento de Alimentos a fim de reunir as principais informações referentes **exclusivamente** a esse curso, para consulta de seu corpo discente. O presente manual é um complemento e não substitui o “Manual de Alunos” e o “Catálogo 2024” do COTUCA, ou qualquer outro documento do colégio.

Guarde-o com cuidado, pois a consulta será necessária em diversos momentos de sua vida escolar no COTUCA. Caso tenha alguma dúvida em relação ao conteúdo ou ao curso, procure por um professor do Departamento.

## 2. O Departamento de Alimentos

Abaixo estão listados os docentes do Departamento de Alimentos:

Profa. Me. Ana Cláudia Varanda Moreira

Profa. Dra. Fabiane de Moraes Rodrigues (*Chefe do Departamento*)

Prof. Me. Gabriel Cicalese Bevilaqua

Prof. Me. Izael Gressoni Júnior (*vice-chefe do Departamento*)

Profa. Dra. Joice Aline Pires Vilela

Profa. Dra. Máira de Paula Gonçalves

Profa. Dra. Paula de Paula Menezes Barbosa

## 3. Perfil Profissional

O **Técnico em Alimentos** atua na implantação, controle e fiscalização de processos tecnológicos para fabricação de produtos e subprodutos. Executa análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais para o desenvolvimento e controle de qualidade de produtos. Planeja, implementa e controla boas práticas de fabricação, de manipulação e de laboratório.

## 4. Curso integrado

- O curso técnico em alimentos está incluído entre os de Modalidade A – Integrada. A conclusão do mesmo se dá após a integralização total do curso. Portanto, o aluno só recebe o certificado após a aprovação em todas as disciplinas do currículo. Não há conclusão parcial, ou seja, não há emissão de certificado de conclusão de ensino médio para alunos que foram aprovados apenas em disciplinas do Currículo Nacional do Ensino Médio.
- A duração do curso é de 3 anos e não inclui o período de estágio, que é opcional. Caso o aluno faça a opção por se formar sem realizar o estágio e, posteriormente se interessar em fazê-lo, este poderá solicitar reingresso em até dois anos após o ano de conclusão do curso.

## 5. Quadro Curricular - TÉCNICO EM ALIMENTOS

### Estrutura Curricular

Curso: <b>Técnico em ALIMENTOS Integrado ao Ensino Médio</b>			Código: <b>16</b>
Legislação: Catálogo Nacional de Cursos (2022) / BNCC - Base Nacional Comum Curricular (2017)			
Autorização do curso:			Período: <b>Diurno</b>
Carga Horária Mínima: 3.000 1.800 (E.M.) + 1.200 (F. Téc. Prof.)	Carga Horária Total: <b>3.870</b> 2.100 (E.M.) + 1.770 (F. Téc. Prof.) 540 (Estágio opcional)	Total de semanas (ano): <b>40</b>	Tempo de aula: <b>45'</b>

	Áreas	Componente Curricular	Códigos	Aulas semanais			Aulas anuais			Total Horas (60')
				1º ano	2º ano	3º ano	1º ano	2º ano	3º ano	
Ensino Médio (Base Comum)	Linguagens	Artes	EA100		2			80		60
		Educação Física	EF110							
			EF210	2	2	2	80	80	80	180
			EF310							
		Inglês	LE101							
			LE201	2	2	2	80	80	80	180
			LE301							
		Língua Portuguesa	PO101							
			PO201	4	3	4	160	120	160	330
			PO301							
	Matemática	Matemática	MA100							
			MA200	4	3	4	160	120	160	330
			MA300							
	Ciências da Natureza	Biologia	BI101							
			BI201	2	2	2	80	80	80	180
			BI300							
		Física	FI100							
			FI200	3	3	3	120	120	120	270
			FI300							
	Química Teórica e Aplicada	TA152								
		6			120			180		
Ciências Humanas e Sociais	Filosofia e Sociologia	FL100								
		FL200	1	1	1	40	40	40	90	
		FL300								
	Geografia	GE100								
		GE200	1	2	2	40	80	80	150	
		GE301								
	História	HI100								
		HI200	1	2	2	40	80	80	150	
		HI300								
Total de Aulas e Carga Horária:				26	22	22	1040	880	880	2.100

Séries	Componente Curricular	Código	Aulas semanais			Aulas anuais			Total Horas (60')
			1º ano	2º ano	3º ano	1º ano	2º ano	3º ano	
1ª	Fundamentos de Tecnologia de Alimentos	TA151	4			160			120
	Segurança do Trabalho e Legislação de Alimentos	TA153	3			120			90
	Máquinas para Indústria de Alimentos	TA154	4			160			120
2ª	Técnicas de Processamento de Alimentos	TA251		5			200		150
	Microbiologia de Alimentos	TA252		4			160		120
	Química Orgânica e de Alimentos	TA253		4			160		120
	Química Analítica	TA254		5			200		150
	Embalagem	TA255		2			80		60
	Higiene e Qualidade na Indústria de Alimentos	TA256		3			120		90
3ª	Industrialização e Controle de Qualidade de Alimentos	TA351			7			280	210
	Projeto de Industrialização de Alimentos	TA352			4			160	120
	Operações Unitárias	TA353			4			160	120
	Análise de Alimentos	TA354			4			160	120
	Análise Sensorial de Alimentos	TA355			4			160	120
	Bioquímica de Alimentos e Nutrição	TA356			2			80	60
<b>Total de Aulas e Carga Horária:</b>			<b>11</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>440</b>	<b>920</b>	<b>1000</b>	<b>1.770</b>
Estágio Supervisionado: 540 h (opcional)			Ensino Médio: 2.100 h			Técnico: 1.770 h			Total do Curso: 3.870 h

As ementas das disciplinas de 2024 estarão disponíveis on-line no endereço <https://cotuca.unicamp.br/cotuca/academico/catalogos/>.

As disciplinas do curso técnico são anuais e compõem a formação integrada juntamente com as disciplinas do Ensino Médio, que também são anuais.

## 6. Instruções Gerais

- As aulas práticas do curso de Alimentos serão realizadas, em sua maioria, nos laboratórios do Cotuca. Na disciplina TA351 e, eventualmente, em outras disciplinas, as aulas práticas serão realizadas nos laboratórios e plantas-piloto da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), no campus de Barão Geraldo da UNICAMP, devido à necessidade de estrutura e equipamentos específicos para a realização das mesmas. Os alunos serão avisados com antecedência.
- A **frequência** nas disciplinas de aulas práticas de laboratório e/ou de processamento de alimentos é **obrigatória**. Para que o aluno possa entregar seu relatório referente à aula prática é exigida sua presença, ou seja, só serão avaliados os relatórios dos alunos presentes na aula prática. No caso de não entrega do relatório de aula prática, o aluno receberá nota zero.
- A quebra de materiais de laboratório deverá ser reposta pelo aluno.
- Para a realização das aulas práticas, os alunos serão divididos em turmas menores. O aluno deve estar atento à turma a qual pertence e deverá assistir à aula somente no dia da sua turma. O aluno não poderá trocar de turma.

- Em todas as aulas de laboratório é **obrigatório** o uso de:
  - Jaleco branco (limpo, 100% algodão, até os joelhos, com fechamento adequado, punho e de mangas compridas);
  - Calça jeans (comprida, sem rasgos e que proteja totalmente pernas e tornozelos);
  - Sapato fechado com sola de borracha ou tênis (evitar tênis de material facilmente permeável).
  - Para as aulas no Laboratório de Análises Físico-Químicas de Alimentos: é obrigatório o uso de óculos de segurança durante toda a permanência no ambiente. Também é proibido o uso de lentes de contato.
  - Uso de luvas quando necessário, sob orientação do responsável na área (verificar tipo de luva adequada em cada caso). No 1º ano, serão fornecidas, se necessário.
  - Máscara cirúrgica descartável, providenciada pelo aluno.
  - Touca descartável, se necessário, que será fornecida para o aluno.

Nos laboratórios **não será permitido** o uso de: adornos (anéis, correntes, colares, pulseiras, brincos, *piercings*, relógios, alianças, fitas, etc); unhas compridas; esmaltes ou base. Os cabelos devem estar presos sem improvisos. Não é permitido o consumo de alimentos, salvo sob orientação do docente.

- **A PARTIR DO 2º. ANO DO CURSO**, em todas as aulas de processamento de alimentos é obrigatório uso de vestimenta limpa específica: calça branca comprida de algodão, camiseta branca de algodão, bota plástica (PVC) branca de cano alto, touca descartável protegendo todo o cabelo. É proibido o uso de qualquer adorno, maquiagem, barba ou bigode. As unhas devem estar curtas, limpas e sem esmalte ou base.
- Nos laboratórios e/ou plantas pilotos de processamento, os alunos **devem usar** todos os equipamentos de segurança indicados pelo professor da disciplina.
- O uso do laboratório é **exclusivo** para as aulas práticas das disciplinas afins, com o acompanhamento pelo professor responsável.
- Por razões de segurança e bom andamento das aulas, **a utilização de telefones celulares e outros equipamentos eletrônicos É PROIBIDA em todas as aulas**, especialmente aquelas realizadas em laboratórios e plantas piloto, salvo sob orientação do professor responsável.
- As disciplinas poderão ter outras orientações e regras específicas, que serão explicadas e combinadas entre os professores e alunos destas disciplinas, quando for o caso.

## 7. Visitas Técnicas

Na grade curricular do curso de Alimentos, constam disciplinas em que são realizadas visitas técnicas com o objetivo de complementar o conteúdo teórico-prático ministrado em sala de aula e laboratórios.

Nessas oportunidades, o transporte dos alunos do Colégio até a instituição a ser visitada (indústrias de alimentos e afins, institutos de pesquisa, feiras da área) é realizada em ônibus fretado por empresa qualificada e aprovada pela escola, que tenha autorização especial dos órgãos competentes para esse tipo de transporte. O preço do aluguel do ônibus pode vir a ser dividido pelo número total de alunos matriculados na disciplina. Caso algum aluno não tenha condições financeiras de contribuir com o montante necessário, solicitamos que entre em contato com o professor responsável.

Os alunos menores de 18 anos receberão com antecedência uma autorização de visita técnica, que deve ser preenchida e assinada pelo responsável do aluno, sendo entregue no dia da visita. A participação do aluno na visita técnica está condicionada à entrega da autorização preenchida e assinada pelo responsável.

A realização de atividades curriculares (aulas, visitas técnicas ou estudos do meio) fora do Campus da Universidade necessita de um seguro para os alunos envolvidos. **Para a efetivação do seguro é necessário o número de CPF do aluno, não sendo válido o número do documento dos pais.** Dessa forma, solicitamos aos responsáveis que providenciem com urgência um CPF para o(a) aluno(a) sob sua responsabilidade, tendo em vista a existência de visitas técnicas agendadas.

Em todas as visitas técnicas **não será permitido** o uso de: adornos; saias; bermudas; shorts; sandálias; chinelos; regata; mini blusa; maquiagem; esmalte. O não cumprimento das regras implica na não autorização para a visita.

## 8. Segurança em Aulas Práticas: Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

Devido à necessidade de uso de laboratório e das plantas piloto para as aulas práticas do curso, os alunos deverão ter os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) apresentados no Quadro 1, para uso no início das aulas de laboratório e no decorrer do curso.

**A utilização dos EPIs é obrigatória** durante as aulas práticas. É importante que alunos e responsáveis se conscientizem da importância do uso desses EPIs, conforme a orientação dos professores, a fim de evitar possíveis acidentes e ocorrências.

Tais materiais serão utilizados pelo aluno nos três anos de curso e são de uso pessoal. É de responsabilidade do aluno a limpeza e boa conservação desses materiais, bem como seu transporte para as aulas.

**QUADRO 1. Kit Individual de Laboratório e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para alunos de 1º ano do curso de alimentos**

Item	quantidade	Descrição
1	01	Jaleco 100% algodão até os joelhos, com mangas compridas punhos (ou elástico) e de fechamento adequado.
2	01	Óculos de segurança (observar o modelo – para laboratórios de química, especialmente caso o(a) aluno(a) use óculos corretivos).
3	02	Pêra de três vias. EVITE COMPRAR A DE COR AZUL E A TRANSPARENTE
4	02	Caneta de retroprojektor ponta média

**Importante:** O aluno deverá ter todos os itens disponíveis para o início das aulas práticas.

Caso algum aluno não tenha condições financeiras de adquirir o kit individual de EPIs, solicitamos que entre em contato com o professor responsável para buscarmos alternativas.

O item 1 pode ser adquirido em loja de uniformes; o item 2 pode ser adquirido em lojas de EPIs; o item 3 em loja de materiais para laboratório e o item 4 em papelarias.

Para facilitar a compra, exemplos dos materiais estão ilustrados na Figura 1.

ITEM 1



(bolsos e tipo de fechamento opcionais)

ITEM 2



(acabamentos opcionais)

ITEM 3



ITEM 4



**FIGURA 1. Kit Individual de Laboratório e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)**

**ANEXO 1. Assinatura do Responsável**  
**(Favor preencher, assinar e entregar para Profa. Fabiane até dia 14 de fevereiro de 2023)**

Declaro estar ciente e de acordo com as informações contidas no “Manual do Aluno do Curso de Técnico em Alimentos - 2024” do COTUCA / UNICAMP.

Nome do Responsável: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

Nome do(a) aluno(a): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

RA: \_\_\_\_\_ Turma: TA\_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/2024

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável

\_\_\_\_\_  
Assinatura do (a) aluno(a)