



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Conselho Superior

**Resolução nº 038, de 22 de abril de 2014.**

**A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS**, considerando o que foi deliberado na reunião deste Conselho realizada em 22/04/2014 no Câmpus Bento Gonçalves, no uso de suas atribuições, **RESOLVE**:

**Art. 1º** Aprovar o Projeto Pedagógico do **Curso Superior em Engenharia de Alimentos** a ser ofertado pelo Câmpus Erechim do IFRS, que passa a vigorar a partir do primeiro semestre de 2015, com a seguinte estrutura, representação gráfica e matriz curricular:

**Nome do Curso:** Curso Superior de Engenharia de Alimentos

**Modalidade:** Bacharelado

**Diploma Conferido:** Engenheiro de Alimentos

**Carga horária total:** 3.960 horas (Três mil, novecentas e sessenta horas)

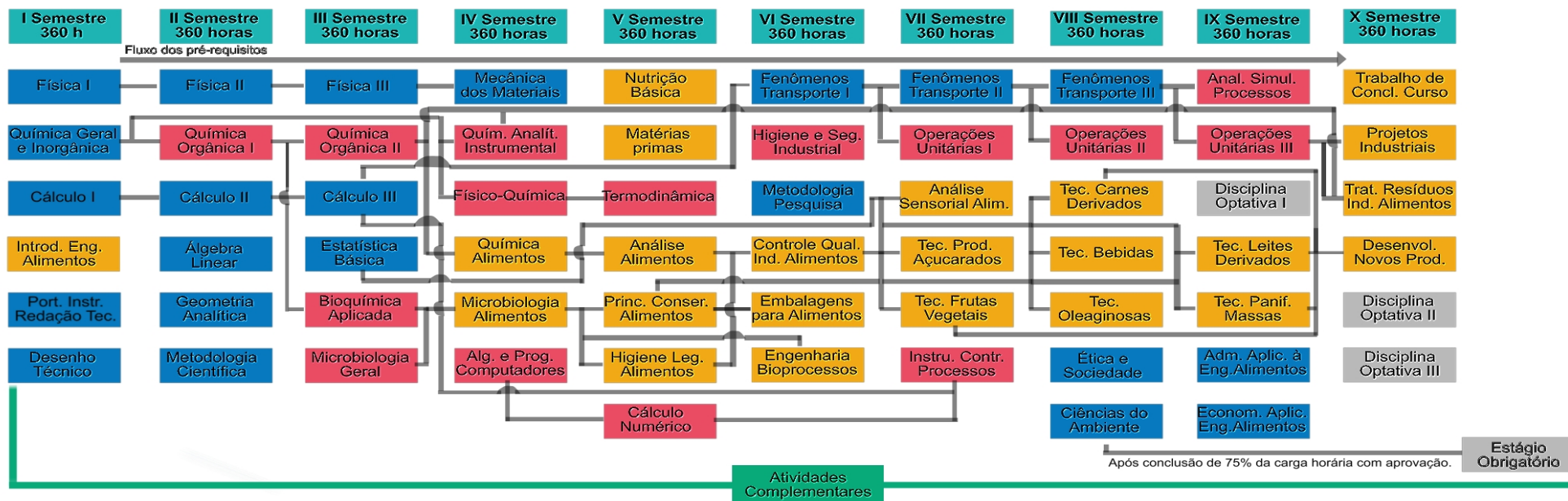
**Tempo de integralização do curso:** 10 semestres letivos

**Turno de funcionamento:** Integral: Tarde e Noite

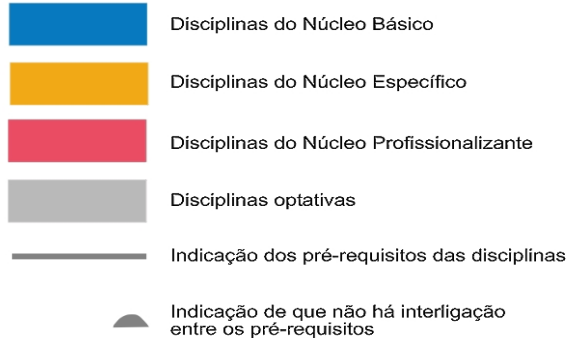
**Regime:** Presencial

**Número de vagas:** 30

**Periodicidade de oferta:** Anual



### Legenda:



### Disciplinas optativas:

Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	Inglês Instrumental
Tecnologias da Informação Aplicada a Engenharia	Direito e Legislação em Engenharia
Estatística Aplicada	Empreendedorismo
Logística e Canais de Distribuição	Produção de Biocombustíveis
Toxicologia de Alimentos	Enzimas na Indústria de Alimentos
Alimentos Funcionais	Tecnologia de Pescado
Inovação e Propriedade Intelectual	

## MATRIZ CURRICULAR

Semestres	Núcleo	Nº	DISCIPLINAS	C/H	Pré-requisitos
1º	NB	1	Física I	72	
	NB	2	Química Geral e Inorgânica	72	
	NB	3	Cálculo I	72	
	NE	4	Introdução à Engenharia de Alimentos	36	
	NB	5	Português Instrumental e Redação Técnica	36	
	NB	6	Desenho Técnico	72	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>360</b>	
2º	NB	7	Física II	72	1
	NB	8	Cálculo II	72	3
	NP	9	Química Orgânica I	72	2
	NB	10	Álgebra Linear	36	
	NB	11	Geometria Analítica	72	
	NB	12	Metodologia Científica	36	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>360</b>	
3º	NP	13	Química Orgânica II	36	9
	NB	14	Física III	72	7
	NB	15	Cálculo III	72	8
	NB	16	Estatística Básica	36	
	NP	17	Bioquímica Aplicada	72	9
	NP	18	Microbiologia Geral	72	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>360</b>	
4º	NE	19	Microbiologia de Alimentos	72	17; 18
	NE	20	Química de Alimentos	72	13; 17
	NP	21	Físico-Química	72	2
	NP	22	Química Analítica e Instrumental	72	2*
	NB	23	Mecânica dos Materiais	36	14
	NP	24	Algoritmos e Programação de Computadores	36	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>360</b>	
	NP	25	Termodinâmica	108	21
	NE	26	Análise de Alimentos	72	20
	NE	27	Nutrição Básica	36	

5°	NE	28	Princípios de Conservação de Alimentos	36	19
	NP	29	Cálculo Numérico	36	24
	NE	30	Matérias-primas	36	
	NE	31	Higiene e Legislação em Alimentos	36	19
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>360</b>	
6°	NB	32	Fenômenos de Transporte I	108	15
	NE	33	Engenharia de Bioprocessos	72	19
	NE	34	Embalagens para Alimentos	36	28
	NE	35	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	72	26; 31
	NB	36	Metodologia da Pesquisa	36	
	NP	37	Higiene e Segurança Industrial	36	
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>360</b>	
7°	NP	38	Operações Unitárias I	72	32*
	NE	39	Tecnologia de Produtos Açucarados	36	28; 35
	NE	40	Análise Sensorial de Alimentos	72	16; 35
	NB	41	Fenômenos de Transporte II	72	32
	NP	42	Instrumentação e Controle de Processos	36	15; 29
	NE	43	Tecnologia de Frutas e Vegetais	72	28; 35
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>360</b>	
8°	NP	44	Operações Unitárias II	72	41*
	NB	45	Fenômenos de Transporte III	72	41
	NE	46	Tecnologia de Carnes e Derivados	72	28; 35
	NE	47	Tecnologia de Bebidas	36	28; 35
	NE	48	Tecnologia de Oleaginosas	36	28; 35
	NB	49	Ética e Sociedade	36	
	NB	50	Ciências do Ambiente	36	
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>360</b>	
9°	NP	51	Análise e Simulação de Processos	72	44; 45
	NE	52	Tecnologia de Leites e Derivados	72	28; 35
		53	Disciplina Optativa I	36	
	NP	54	Operações Unitárias III	72	45*
	NB	55	Administração Aplicada à Engenharia de Alimentos	36	

	NE	56	Tecnologia de Panificação e Massas	36	28; 35
	NB	57	Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos	36	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>360</b>	
10°	NE	58	Desenvolvimento de Novos Produtos	36	43; 46; 52, 56
	NE	59	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	72	13; 22;54
	NE	60	Projetos Industriais	72	54*
		61	Trabalho de Conclusão de Curso	72	**
		62	Disciplina Optativa II	36	***
		63	Disciplina Optativa III	72	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>360</b>	
	<b>Subtotal de horas do Curso</b>			<b>3.600</b>	
	Atividades Curriculares Complementares			<b>120</b>	
	Estágio Obrigatório			<b>240</b>	**
	<b>Total de horas do Curso</b>			<b>3.960</b>	

\* Pré-requisitos que não estarão condicionados a aprovação do acadêmico nas disciplinas, mas sim, a sua matrícula e frequência regular.

\*\* Para realizar o Trabalho de Conclusão de Curso e o Estágio Obrigatório, o acadêmico deverá ter concluído 75% das disciplinas do curso com aprovação.

\*\*\* A disciplina optativa de Libras será ofertada sempre no 9º semestre dentre outras disciplinas optativas.

ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes, componente curricular obrigatório para a conclusão do curso, instituído pela Lei nº 10.861 de 14/04/2004.

**Art. 2º** Esta Resolução entra em vigor nesta data.

**Cláudia Schiedeck Soares de Souza**  
**Presidente do Conselho Superior**