

6.7 MATRIZ CURRICULAR

O Quadro 1 apresenta a matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFRS *Campus* Erechim e indica todos os componentes curriculares a serem cursados pelos discentes ao longo dos sete semestres do curso, bem como a carga horária, em horas/relógio e horas/aula, e os pré-requisitos necessários para efetuar a matrícula em determinados componentes curriculares.

Quadro 1. Matriz curricular do curso

Semestre	Componente Curricular	Carga horária (hora-relógio)*				Carga horária (hora-aula)	Período s semanais	Pré-requisitos	Co-requisitos
		Total	Presencial		EaD	Total			
			Ensino	Extensão					
1º	Introdução a Tecnologia de Alimentos	50	33	-	17	60	3	-	-
	Fundamentos de Informática e Comunicação	50	33	-	17	60	3	-	-
	Introdução a Práticas de Laboratório	50	33	-	17	60	3	-	-
	Química Geral e Inorgânica	66	66	-	-	80	4	-	-
	Matemática Aplicada	66	66	-	-	80	4	-	-
	Total do Semestre	282	231	-	51	340	17	-	-
2º	Fundamentos de Processos Industriais	33	33	-	-	40	2	Matemática Aplicada	-
	Ética	33	33	-	-	40	2	-	-
	Estatística	50	33	-	17	60	3	-	-
	Projeto de Extensão I	66	-	66	-	80	4	-	-
	Química Orgânica	66	33	-	33	80	4	-	-
	Microbiologia de Alimentos	100	66	-	34	120	6	-	Química Orgânica
	Total do Semestre	348	198	66	84	420	21	-	-
3º	Higiene Industrial e Segurança dos Alimentos	66	33	-	33	80	4	Microbiologia de Alimentos	-
	Projeto de Extensão II	66	-	66	-	80	4	Projeto de Extensão I	-
	Operações Unitárias	66	66	-	-	80	4	Fundamentos de Processos Industriais	-
	Química e Análise de Alimentos	66	66	-	-	80	4	-	-
	Físico-Química	66	33		33	80	4	-	-

	Total do Semestre	330	198	66	66	400	20	-	-
4º	Embalagem para Alimentos	33	33	-	-	40	2	-	-
	Toxicologia de Alimentos	33	33	-	-	40	2	-	-
	Componente Curricular Optativo I	33	33	-	-	40	2	-	-
	Projeto de Extensão III	66	-	66	-	80	4	Projeto de Extensão I	-
	Bioquímica de Alimentos	66	33	-	33	80	4	-	-
	Gestão da Qualidade e Integridade dos Alimentos	83	66	-	17	100	5	Estatística; Higiene Industrial e Segurança dos Alimentos	-
	Total do Semestre	314	198	66	50	380	19	-	-
5º	Biотecnologia Aplicada a Alimentos	50	33	-	17	60	3	Microbiologia de Alimentos	-
	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	50	33	-	17	60	3	-	-
	Análise Sensorial de Alimentos	66	66	-	-	80	4	Estatística	-
	Projeto de Extensão IV	66	-	66	-	80	4	Projeto de Extensão I	-
	Tecnologia de Açucarados	100	66	-	34	120	6	Bioquímica de Alimentos	-
	Total do Semestre	332	198	66	68	400	20	-	-
6º	Nutrição Básica	50	33	-	17	60	3	Química e Análise de Alimentos	-
	Gestão Ambiental e Sustentabilidade	66	33	-	33	80	4	-	-
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	100	66	-	34	120	6	Tecnologia de Açucarados	-
	Tecnologia de Massas e Panifícios	100	66	-	34	120	6	Bioquímica de Alimentos	-
	Ciência e Tecnologia de Carnes	100	66	-	34	120	6	Bioquímica de Alimentos	-
	Total do Semestre	416	264	-	152	500	25	-	-
7º	Componente Curricular Optativo II	33	33	-	-	40	2	-	-
	Empreendedorismo e Inovação	33	33	-	-	40	2	-	-
	Processos Industriais de Leites e Derivados	100	66	-	34	120	6	Bioquímica de Alimentos	-
	Tecnologia de Bebidas	100	66	-	34	120	6	Tecnologia de Açucarados	-
	Projeto Integrador para Tecnologia em Alimentos	116	66	-	50	140	7	Ter concluído, no mínimo, 75% da matriz curricular do curso	-
	Total do Semestre	382	264	-	118	460	23	-	-

	Carga horária total do Curso	2404	1551	264	589	2900	145	-	-
	Percentual	100%	64,52%	10,9%8	24,50%	100%	-	-	-

*Valores em horas/relógio dos componentes curriculares conforme critérios estabelecidos na Orientação para organização das cargas horárias nos PPCs dos cursos do IFRS.

O ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes é componente curricular obrigatório conforme legislação vigente.

6.7.1 Componentes curriculares optativos

Os componentes curriculares optativos possibilitam a flexibilização curricular e compreendem temas importantes e atuais à formação do Tecnólogo em Alimentos. Os componentes curriculares optativos serão ofertados no quarto e no sétimo semestre, contemplando uma carga horária de 66 horas/relógio, conforme o Quadro 2, sendo que a sua oferta deverá ser aprovada pelo Colegiado do Curso.

Quadro 2. Componentes Curriculares Optativos

Semestre	Componente Curricular Optativo	Carga horária (hora-relógio)				Carga horária (hora-aula)	Períodos semanais	Pré-requisitos	Co-requisitos
		Total	Presencial		EaD	Total			
			Ensino	Extensão					
4º e 7º	Introdução aos Alimentos Funcionais	33	33	-	-	40	2	Química e Análise de Alimentos	-
4º e 7º	Microbiologia de Processos	33	33	-	-	40	2	Microbiologia de Alimentos	-
4º e 7º	Inglês Instrumental I	33	33	-	-	40	2	-	-
4º e 7º	Inglês Instrumental II	33	33	-	-	40	2	Inglês Instrumental I	
4º e 7º	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	33	33	-	-	40	2	-	-
4º e 7º	Tecnologia de Biocombustível	33	33	-	-	40	2	-	-
4º e 7º	Gestão de Pessoas	33	33	-	-	40	2	-	-
7º	Ciência e Tecnologia de Pescado	33	33	-	-	40	2	-	Bioquímica de Alimentos
7º	Tecnologia de Mel e Derivados	33	33	-	-	40	2	-	Bioquímica de Alimentos
7º	Tecnologia de Ovos e Derivados	33	33	-	-	40	2	-	Bioquímica de Alimentos

7º	Enzimas na Agroindústria	33	33	-	-	40	2	-	Bioquímica de Alimentos
7º	Plantas aromáticas, condimentares e não convencional	33	33	-	-	40	2	-	Bioquímica de Alimentos