



## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DO RIO GRANDE DO SUL – IFRS  
CONSELHO SUPERIOR

### Resolução nº 126, de 26 de outubro de 2010.

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS, no uso de suas atribuições, **RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar *ad referendum* do Conselho Superior o Projeto Pedagógico do **Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**, a ser ofertado no Campus Sertão, e autorizar o seu funcionamento a partir do primeiro semestre do ano de 2011, com a seguinte estrutura:

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Tipo: Superior

Modalidade: Presencial

Denominação do curso: Tecnologia em Alimentos

Habilitação: Tecnólogo em Alimentos

Local de oferta: IFRS- Campus Sertão-RS

Turno de funcionamento: Noturno

Tempo de integralização: 6 semestres, acrescidos de Estágio e atividades

Complementares

Número de vagas: 30 vagas

Periodicidade de oferta: Anual

Carga horária total: 2960 horas

Carga horária de Trabalho de Conclusão de Curso: 60 horas

Carga horária de Estágio: 360 horas

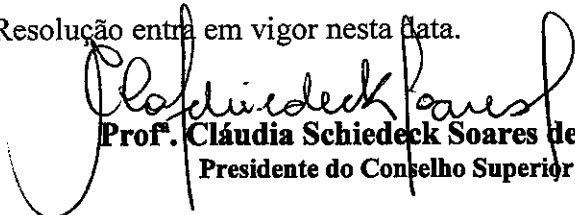
### ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	SEMESTRE	PRÉ-REQUISITOS
LCA-104	LÍNGUA PORTUGUESA I	40	1	
TAL-101	FÍSICA	40	1	
TAL-102	MATEMÁTICA APLICADA	60	1	
EAG-105	QUÍMICA GERAL	60	1	
AGR-104	INFORMÁTICA	60	1	
MEA-103	BIOLOGIA GERAL	40	1	
TAL-103	INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	60	1	
EAG-109	DESENHO TÉCNICO	40	1	

	Total	400		
TAL-104	MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL	40	2	
TAL-105	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	80	2	MEA-103
<b>EAG-115</b>	QUÍMICA ORGÂNICA	60	2	EAG-105
TAL-106	MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL	40	2	
TAL-107	FÍSICO-QUÍMICA	60	2	
TAL-108	PRINCÍPIOS DOS PROCESSOS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	80	2	TAL-101 TAL-102 EAG-105
TAL-109	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	40	2	MEA-103
	Total	400		
TAL-110	OPERAÇÕES UNITÁRIAS I	80	3	TAL-108
<b>AGR-111</b>	ESTATÍSTICA	60	3	TAL-102
TAL-111	NUTRIÇÃO HUMANA	40	3	
<b>EAG-114</b>	QUÍMICA ANALÍTICA	60	3	EAG-115
TAL-112	HIGIENE, SANITIZAÇÃO E SEGURANÇA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	80	3	TAL-105
TAL-113	CONTROLE DE QUALIDADE	40	3	
	OPTATIVA I	40	3	
	Total	400		
TAL-114	ANÁLISE DE ALIMENTOS	80	4	EAG-114
TAL-115	OPERAÇÕES UNITÁRIAS II	80	4	TAL-108
TAL-116	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	80	4	
TAL-117	TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS	80	4	TAL-110
TAL-118	TECNOLOGIA DE PRODUTOS LÁCTEOS	80	4	TAL-110
	Total	400		
TAL-119	TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS	40	5	TAL-115
TAL-120	GESTÃO AGROINDUSTRIAL	40	5	
TAL-121	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	40	5	TAL-109
TAL-122	TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA	40	5	
TAL-123	TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFÍCIOS	80	5	TAL-110
TAL-124	ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	40	5	
TAL-125	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	80	5	TAL-110
	OPTATIVA II	40	5	
	Total	400		
TAL-126	PRÁTICAS DE HIGIENE E SANITIZAÇÃO	40	6	
<b>LCA-114</b>	METODOLOGIA CIENTÍFICA	40	6	LCA-104
TAL-127	PROJETOS, INSTALAÇÕES E CUSTOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	80	6	TAL-102 AGR-104 EAG-109
TAL-128	EMBALAGENS	80	6	
TAL-129	ADITIVOS E COADJUVANTES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	40	6	
TAL-130	INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS	40	6	

	OPTATIVA III	40	6	
	OPTATIVA IV	40	6	
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	60	6	
	Total	460		
	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	360	7	
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	140	7	
	CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	2.960		

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

  
**Prof. Cláudia Schiedeck Soares de Souza**  
 Presidente do Conselho Superior IFRS