



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Conselho Superior

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 49/2026 - CONSUP-REI

Processo nº 23363.000265/2026-31

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos será ofertado no *Campus* Erechim a partir do primeiro semestre de 2027 com a seguinte estrutura, representação gráfica e matriz curricular:

Denominação do curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Modalidade: Presencial

Grau: Tecnólogo

Título conferido ao concluinte: Tecnólogo em Alimentos ou Tecnóloga em Alimentos

Local de oferta: IFRS *Campus* Erechim

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Código Cine: 0721A01 Alimentos

Número de vagas autorizadas: 30 vagas

Turno de funcionamento: Noturno (noite)

Periodicidade de oferta: Anual

Carga horária total: 2404 horas/relógio

Duração da hora aula: 50 minutos

Mantida: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul.

Tempo de integralização: 7 semestres

Tempo máximo de integralização: 14 semestres



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Conselho Superior
Representação Gráfica

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre	7º Semestre
Introdução a Tecnologia de Alimentos	Fundamentos de Processos Industriais	Higiene Industrial e Segurança dos Alimentos	Embalagem para Alimentos	Biотecnologia Aplicada a Alimentos	Nutrição Básica	Optativa II
Fundamentos de Informática e Comunicação	Ética	Projeto de Extensão II	Toxicologia de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras	Gestão Ambiental e Sustentabilidade	Empreendedorismo e Inovação
Introdução a Práticas de Laboratório	Estatística	Operações Unitárias	Optativa I	Análise Sensorial de Alimentos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Processos Industriais de Leites e Derivados
Química Geral e Inorgânica	Projeto de Extensão I	Química e Análise de Alimentos	Projeto de Extensão III	Projeto de Extensão IV	Tecnologia de Massas e Panificados	Tecnologia de Bebidas
Matemática Aplicada	Química Orgânica	Físico-Química	Bioquímica de Alimentos	Tecnologia de Açúcares	Ciências e Tecnologia de Carnes	Projeto Integrador para Tecnologia em Alimentos
	Microbiologia de Alimentos		Gestão da Qualidade e Integridade dos Alimentos			
Eixos Estruturantes						
Práticas Integradoras e Extensão		Processos e Tecnologias Industriais		Ciência e Qualidade dos Alimentos		
Formação Científica Básica		Gestão Pesquisa e Inovação		Optativas		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
 Conselho Superior

Matriz curricular

Semestre	Componente Curricular	Carga horária (hora-relógio)*				Carga horária (hora-aula)	Períodos 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	-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Conselho Superior

	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 Panificados	100	66	-	34	120	6	Bioquímica de Alimentos	-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Conselho Superior

	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 Açúcares	-
	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%	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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Conselho Superior

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



Emitido em 18/08/2026

ANEXO DE RESOLUÇÃO Nº 49/2026 - CONSUP-REI (11.01.01.01.05)
(Nº do Documento: 25)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 19/08/2026 20:44)

JULIO XANDRO HECK

REITOR

IFRS / REI (11.01.01)

Matrícula: ###427#7

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifrs.edu.br/documentos/> informando seu número:
25, ano: 2026, tipo: **ANEXO DE RESOLUÇÃO**, data de emissão: 19/08/2026 e o código de verificação:
c7581ba86c