|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **MEC/SETEC**  **INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE**  **CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**  **MATRIZ CURRICULAR Nº A PARTIR DE 2023/1** | | | | | |
| **CÓDIG O** | **DISCIPLINA** | **Hora aula1 semanal** | **Hora aula semestral 2 ou anual** | **Hora relógio3 semestral ou anual de curricularizaçã o da extensão** | **Hora relógio4 semestral ou anual de curricularizaçã o da pesquisa** | **Hora relógio semestral ou anual total** |
|  | **1º SEMESTRE** | | | | | |
|  | Matemática Básica | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Leitura e Produção Textual | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Informática | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Microbiologia Geral | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Química Geral e Inorgânica | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Introdução à Tecnologia de Alimentos | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Química Orgânica | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Inglês Instrumental | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | **SUBTOTAL** | **20** | **400** |  |  | **333,30** |
|  | **2º SEMESTRE** | | | | | |
|  | Microbiologia de Alimentos | 4 | 80 | 14 |  | 74,66 |
|  | Higiene e Sanitização | 2 | 40 | 12 |  | 39,33 |
|  | Química de Alimentos | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Estatística Aplicada | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Bioquímica de Alimentos | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Química Analítica | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Metodologia Científica | 2 | 40 |  | 20 | 43,33 |
|  | **SUBTOTAL** | **20** | **400** |  |  | **357,30** |
|  | **3º SEMESTRE** | | | | | |
|  | Análise de Alimentos | 4 | 80 | 14 |  | 74,66 |
|  | Análise Sensorial | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Operações Unitárias | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Tecnologia de Leites e Derivados | 6 | 120 |  |  | 99,99 |
|  | Economia | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Segurança do Trabalho | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | **SUBTOTAL** | **20** | **400** |  |  | **341,30** |
|  | **4º SEMESTRE** | | | | | |
|  | Conservação de Alimentos | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Tecnologia de Cereais e Panificação | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Tecnologia de Carnes | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Administração | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Ética e Relações Humanas | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Desenho Técnico | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Extensão I | 4 | 80 | 80 |  | 80 |
|  | **SUBTOTAL** | **20** | **400** |  |  | **346,64** |
|  | **5º SEMESTRE** | | | | | |
|  | Tecnologia de Frutas e Hortaliças | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Tecnologia de Óleos e Gorduras | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Embalagens e Rotulagem de Alimentos | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Projeto de fábrica e leiaute | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Tecnologia de Ovos e Mel | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Marketing e Comercialização | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Extensão II | 2 | 40 | 65 |  | 65 |
|  | Controle de Qualidade | 4 | 80 | 14 |  | 74,66 |
|  | **SUBTOTAL** | **20** | **400** |  |  | **372,97** |
|  | **6º SEMESTRE** | | | | | |
|  | Tecnologia de Bebidas | 4 | 80 |  |  | 66,66 |
|  | Eletiva I | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Desenvolvimento de Novos Produtos I | 4 | 80 |  | 20 | 86,66 |
|  | Análise de Viabilidade Econômica | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Empreendedorismo | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Gestão Ambiental | 2 | 40 |  |  | 33,33 |
|  | Extensão III | 4 | 80 | 75 |  | 75 |
|  | **SUBTOTAL** | **20** | **400** |  |  | **361,64** |
|  | **7º SEMESTRE** | | | | | |
|  | Desenvolvimento de Novos Produtos II | 8 | 160 |  | 70 | 203,33 |
|  | Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso | 4 | 80 |  | 30 | 86,66 |
|  | **SUBTOTAL** | **12** | **240** |  |  | **289,99** |
| **Carga horária das disciplinas obrigatórias (ensino) – A** | |  |  |  |  | **1.955,81** |
| **Carga horária de curricularização da pesquisa – B** | |  |  |  |  | **140** |
| **Carga horária de curricularização da extensão – C** | |  |  |  |  | **274** |
| **Carga horária em disciplinas eletivas (quando previstas) – D** | |  |  |  |  | **33,33** |
| **Carga horária mínima (A+B+C+D)** | |  |  |  |  | **2.403,14** |
| **Trabalho de conclusão de curso (quando previsto) - E** | |  |  |  |  | **160** |
| **Atividades complementares (quando previstas) – F** | |  |  |  |  | **160** |
| **Estágio curricular obrigatório (quando previsto) – G** | |  |  |  |  | **-** |
| **Carga horária total (A+B+C+D+E+F+G)** | |  |  |  |  | **2.723,14** |

1 1 hora aula = 50 minutos

2 1 semestre = 20 semanas

3 1 hora relógio = 60 minutos

4 1 hora relógio = 60 minutos