

**MEC/SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE**  
**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**  
**MATRIZ CURRICULAR Nº \_\_\_\_\_ A PARTIR DE 2023/1**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>Hora aula<sup>1</sup> semanal</b>	<b>Hora aula semestral <sup>2</sup> ou anual</b>	<b>Hora relógio<sup>3</sup> semestral ou anual de curricularizaçã o da extensão</b>	<b>Hora relógio<sup>4</sup> semestral ou anual de curricularizaçã o da pesquisa</b>	<b>Hora relógio semestral ou anual total</b>
<b>1º SEMESTRE</b>						
	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
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400</b>			<b>333,30</b>
<b>2º SEMESTRE</b>						
	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
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400</b>			<b>357,30</b>
<b>3º SEMESTRE</b>						
	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
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400</b>			<b>341,30</b>
	<b>4º SEMESTRE</b>					
	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
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400</b>			<b>346,64</b>
	<b>5º SEMESTRE</b>					
	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
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400</b>			<b>372,97</b>
	<b>6º SEMESTRE</b>					
	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
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400</b>			<b>361,64</b>
	<b>7º SEMESTRE</b>					
	Desenvolvimento de Novos Produtos II	8	160		70	203,33
	Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso	4	80		30	86,66
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>12</b>	<b>240</b>			<b>289,99</b>
	<b>Carga horária das disciplinas obrigatórias (ensino) – A</b>					<b>1.955,81</b>
	<b>Carga horária de curricularização da pesquisa – B</b>					<b>140</b>
	<b>Carga horária de curricularização da extensão – C</b>					<b>274</b>
	<b>Carga horária em disciplinas eletivas (quando previstas) – D</b>					<b>33,33</b>
	<b>Carga horária mínima (A+B+C+D)</b>					<b>2.403,14</b>
	<b>Trabalho de conclusão de curso (quando previsto) - E</b>					<b>160</b>
	<b>Atividades complementares (quando previstas) –F</b>					<b>160</b>
	<b>Estágio curricular obrigatório (quando previsto) – G</b>					<b>-</b>
	<b>Carga horária total (A+B+C+D+E+F+G)</b>					<b>2.723,14</b>

<sup>1</sup> 1 hora aula = 50 minutos

<sup>2</sup> 1 semestre = 20 semanas

<sup>3</sup> 1 hora relógio = 60 minutos

<sup>4</sup> 1 hora relógio = 60 minutos