

## Matriz Curricular

Quadro 2 - Estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

| <b>Matriz curricular</b>                       |                    |                      |                      |                       |                    |              |                 |
|--|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|--------------|-----------------|
| <b>1º período</b>                              |                    |                      |                      |                       |                    |              |                 |
| <b>Componente Curricular</b>                   | <b>Núcleo</b>      | <b>Pré-requisito</b> | <b>CH presencial</b> | <b>CH a distância</b> | <b>CH extensão</b> | <b>Total</b> | <b>Créditos</b> |
| Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos | Profissionalizante | -                    | 30                   | -                     | -                  | 30           | 2               |
| Matérias-Primas Agropecuárias                  | Profissionalizante | -                    | 30                   | 30                    | -                  | 60           | 4               |
| Biologia Celular                               | Básico             | -                    | 30                   | 30                    | -                  | 60           | 4               |
| Química Geral                                  | Básico             | -                    | 60                   | -                     | -                  | 60           | 4               |
| Práticas de Química Geral                      | Básico             | -                    | 30                   | -                     | -                  | 30           | 2               |
| Português Instrumental                         | Básico             | -                    | 30                   | -                     | -                  | 30           | 2               |
| Informática Aplicada                           | Básico             | -                    | 30                   | -                     | -                  | 30           | 2               |
| <i>Total do período:</i>                       |                    |                      | 240                  | 60                    | -                  | 300          | 20              |
| <b>2º período</b>                              |                    |                      |                      |                       |                    |              |                 |
| <b>Componente Curricular</b>                   | <b>Núcleo</b>      | <b>Pré-requisito</b> | <b>CH presencial</b> | <b>CH a distância</b> | <b>CH extensão</b> | <b>Total</b> | <b>Créditos</b> |
| Microbiologia Geral                            | Básico             | -                    | 60                   | -                     | -                  | 60           | 4               |
| Microscopia de Alimentos                       | Profissionalizante | -                    | 30                   | -                     | -                  | 30           | 2               |
| Química Analítica                              | Básico             | Química Geral        | 60                   | -                     | -                  | 60           | 4               |
| Educação e Gestão Ambiental                    | Profissionalizante | -                    | 30                   | -                     | -                  | 30           | 2               |
| Princípios de Conservação de Alimentos         | Profissionalizante | -                    | 30                   | 30                    | -                  | 60           | 4               |
| Introdução ao Cálculo                          | Básico             | -                    | 30                   | 30                    | -                  | 60           | 4               |
| <i>Total do período:</i>                       |                    |                      | 240                  | 60                    | -                  | 300          | 20              |
| <b>3º período</b>                              |                    |                      |                      |                       |                    |              |                 |
| <b>Componente Curricular</b>                   | <b>Núcleo</b>      | <b>Pré-requisito</b> | <b>CH presencial</b> | <b>CH a distância</b> | <b>CH extensão</b> | <b>Total</b> | <b>Créditos</b> |
| Microbiologia de Alimentos                     | Profissionalizante | Microbiologia Geral  | 60                   | -                     | -                  | 60           | 4               |
| Metodologia Científica                         | Básico             | -                    | 30                   | 30                    | -                  | 60           | 4               |
| Bioquímica Geral                               | Básico             | -                    | 60                   | -                     | -                  | 60           | 4               |
| Química Orgânica                               | Básico             | -                    | 30                   | 30                    | -                  | 60           | 4               |
| Estatística I                                  | Básico             | -                    | 60                   | -                     | -                  | 60           | 4               |
| <i>Total do período:</i>                       |                    |                      | 240                  | 60                    | -                  | 300          | 20              |
| <b>4º período</b>                              |                    |                      |                      |                       |                    |              |                 |
| <b>Componente Curricular</b>                   | <b>Núcleo</b>      | <b>Pré-requisito</b> | <b>CH presencial</b> | <b>CH a distância</b> | <b>CH extensão</b> | <b>Total</b> | <b>Créditos</b> |
| Princípios de Nutrição                         | Profissionalizante | -                    | 30                   | 30                    | -                  | 60           | 4               |

| Química de Alimentos                              | Profissionalizante | Química Orgânica  | 60            | -              | -           | 60    | 4        |
|---|--------------------|-------------------|---------------|----------------|-------------|-------|----------|
| Análise de Alimentos                              | Profissionalizante | Química Analítica | 60            | -              | -           | 60    | 4        |
| Estatística II                                    | Básico             | Estatística I     | 60            | -              | -           | 60    | 4        |
| Física Aplicada                                   | Básico             | -                 | 30            | 30             | -           | 60    | 4        |
| <i>Total do período:</i>                          |                    |                   | 240           | 60             | -           | 300   | 20       |
| 5º período  |                    |                   |               |                |             |       |          |
| Componente Curricular                             | Núcleo             | Pré-requisito     | CH presencial | CH a distância | CH extensão | Total | Créditos |
| Análise Sensorial de Alimentos                    | Profissionalizante | Estatística II    | 60            | -              | -           | 60    | 4        |
| Higiene e Legislação de Alimentos                 | Profissionalizante | -                 | 30            | 30             | -           | 60    | 4        |
| Embalagens de Alimentos                           | Profissionalizante | -                 | 30            | -              | -           | 30    | 2        |
| Tecnologia de Leite e Derivados                   | Profissionalizante | -                 | 60            | -              | -           | 60    | 4        |
| Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I   | Profissionalizante | -                 | 30            | 30             | -           | 60    | 4        |
| Práticas de Extensão I                            | Profissionalizante | -                 | -             | -              | 60          | 60    | 4        |
| <i>Total do período:</i>                          |                    |                   | 210           | 60             | 60          | 330   | 22       |
| 6º período  |                    |                   |               |                |             |       |          |
| Componente Curricular                             | Núcleo             | Pré-requisito     | CH presencial | CH a distância | CH extensão | Total | Créditos |
| Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos     | Profissionalizante | -                 | 30            | 30             | -           | 60    | 4        |
| Tecnologia de Carnes e Derivados                  | Profissionalizante | -                 | 30            | 30             | -           | 60    | 4        |
| Tecnologia de Grãos, Cereais, Raízes e Tubérculos | Profissionalizante | -                 | 60            | -              | -           | 60    | 4        |
| Físico-Química Aplicada                           | Profissionalizante | -                 | 60            | -              | -           | 60    | 4        |
| Práticas de Extensão II                           | Profissionalizante | -                 | -             | -              | 75          | 75    | 5        |
| <i>Total do período:</i>                          |                    |                   | 180           | 60             | 75          | 315   | 21       |
| 7º período  |                    |                   |               |                |             |       |          |
| Componente Curricular                             | Núcleo             | Pré-requisito     | CH presencial | CH a distância | CH extensão | Total | Créditos |
| Tecnologia de Frutas e Hortaliças                 | Profissionalizante | -                 | 30            | 30             | -           | 60    | 4        |
| Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos  | Profissionalizante | -                 | 30            | -              | -           | 30    | 2        |
| Processos Biotecnológicos na                      | Profissionalizante | -                 | 30            | 30             | -           | 60    | 4        |

| Indústria de Alimentos                        |                           |                               |                      |                                       |                    |              |                 |
|---|---------------------------|-------------------------------|----------------------|---------------------------------------|--------------------|--------------|-----------------|
| Projeto de Conclusão de Curso                 | Profissionalizante        | 1.500H                        | 30                   | -                                     | -                  | 30           | 2               |
| Optativa                                      | Flexibilização curricular | -                             | 60                   | -                                     | -                  | 60           | 4               |
| Práticas de Extensão III                      | Profissionalizante        | -                             | -                    | -                                     | 60                 | 60           | 4               |
| <i>Total do período:</i>                      |                           |                               | 180                  | 60                                    | 60                 | 300          | 20              |
| <b>8º período</b>                             |                           |                               |                      |                                       |                    |              |                 |
| <b>Componente Curricular</b>                  | <b>Núcleo</b>             | <b>Pré-requisito</b>          | <b>CH presencial</b> | <b>CH a distância</b>                 | <b>CH extensão</b> | <b>Total</b> | <b>Créditos</b> |
| Projetos Agroindustriais                      | Profissionalizante        | -                             | 30                   | 30                                    | -                  | 60           | 4               |
| Tecnologia de Bebidas                         | Profissionalizante        | -                             | 30                   | 30                                    | -                  | 60           | 4               |
| Trabalho de Conclusão de Curso                | Profissionalizante        | Projeto de Conclusão de Curso | 60                   | -                                     | -                  | 60           | 4               |
| Práticas de Extensão IV                       | Profissionalizante        | -                             | -                    | -                                     | 75                 | 75           | 5               |
| Optativa                                      | Flexibilização curricular | -                             | 60                   | -                                     | -                  | 60           | 4               |
| <i>Total do período:</i>                      |                           |                               | 180                  | 60                                    | 75                 | 315          | 21              |
| <i>Total do curso</i>                         |                           |                               | <b>1.710</b>         | <b>480</b>                            | <b>270</b>         | <b>2.460</b> | <b>164</b>      |
| Atividades Acadêmico-Científico-Culturais     |                           |                               |                      |                                       |                    |              | 100             |
| Estágio supervisionado                        |                           |                               |                      |                                       |                    |              | 120             |
| Atividades de extensão                        |                           |                               |                      |                                       |                    |              | 270             |
| Carga horária total a distância: 480          |                           |                               |                      | Carga horária total presencial: 1.980 |                    |              |                 |
| <b>Carga Horária Total Obrigatória: 2.680</b> |                           |                               |                      |                                       |                    |              |                 |

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 3 – Disciplinas optativas do Curso de Bacharelado Ciência e Tecnologia de Alimentos.

| Componente Curricular                            | Pré-requisito      | CH presencial | CH a distância | Créditos | Total |
|--|--------------------|---------------|----------------|----------|-------|
| Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis | -                  | 60            | -              | 4        | 60    |
| Alimentos Funcionais                             |                    | 30            | -              | 2        | 30    |
| Análise Instrumental I                           | -                  | 30            | -              | 2        | 30    |
| Análise Instrumental II                          | -                  | 30            | -              | 2        | 30    |
| Antropologia e História da Alimentação           | -                  | 60            | -              | 4        | 60    |
| Biologia Molecular                               | Bioquímica Geral   | 30            | -              | 2        | 30    |
| Biologia Molecular Aplicada                      | Biologia Molecular | 60            | -              | 4        | 60    |
| Cálculo I  | -                  | 60            | -              | 4        | 60    |
| Classificação Física e Análise Sensorial de Café |                    | 60            | -              | 4        | 60    |
| Desenvolvimento de Novos Produtos                | -                  | 60            | -              | 4        | 60    |
| Diversidade e Cidadania                          | -                  | 30            | -              | 2        | 30    |
| Empreendedorismo                                 | -                  | 30            | -              | 2        | 30    |
| Ética Geral e Profissional                       | -                  | 30            | -              | 2        | 30    |
| Filosofia da Ciência                             | -                  | 30            | -              | 2        | 30    |
| Física Experimental II                           |                    | 30            | -              | 2        | 30    |

|  |             |    |    |   |    |
|--|-------------|----|----|---|----|
| Gestão da Produção e Operações                   | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Gestão de Pessoas I                              | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Gestão do Agronegócio                            | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Inglês Instrumental                              | -           | 30 | -  | 2 | 30 |
| Inovação e Transferência de Tecnologia           |             | 30 | -  | 2 | 30 |
| Língua Brasileira de Sinais*                     | -           | -  | 60 | 4 | 60 |
| Marketing I                                      | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Marketing II                                     | Marketing I | 60 | -  | 4 | 60 |
| Matemática Financeira                            | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Segurança Alimentar e Nutricional                | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Pós-Colheita e Fermentação do Café               | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Programação                                      | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Tecnologia de Massas e Panificação               | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Tecnologia de Óleos e Gorduras                   | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel               | -           | 60 | -  | 4 | 60 |
| Tecnologia de Queijos                            | -           | 60 | -  | 4 | 60 |

|  |   |    |   |   |    |
|--|---|----|---|---|----|
| Tecnologia, Classificação e Degustação de Café             | - | 30 | - | 2 | 30 |
| Teoria Geral da Administração I                            | - | 60 | - | 4 | 60 |
| Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos I   | - | 60 | - | 4 | 60 |
| Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos II  | - | 60 | - | 4 | 60 |
| Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos III | - | 30 | - | 2 | 30 |
| Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos IV  | - | 30 | - | 2 | 30 |
| Toxicologia de Alimentos                                   | - | 30 | - | 2 | 30 |

\*Conforme Resolução Consup Nº 39/2021 a disciplina de Língua Brasileira de Sinais - Libras - será de oferta pelo Cefor para os cursos de bacharelado do Ifes.

Fonte: Elaborado pelos autores