

## 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
<b>5º 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>
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
<b>6º 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>
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
<b>7º 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>
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