

Matriz Curricular

•Estrutura Curricular – Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS													
NÚCLEOS	COMPONENTE CURRICULAR	Ordem Docentes	CH SEMANAL EM HORA-AULA POR SEMESTRE						CH semestral em hora-aula 50m	CH Teórica (em horas)	CH Prática (em horas)	CH semestral (em horas) 60m	
			1º	2º	3º	4º	5º	6º					
NÚCLEO PROFISSIONAL TECNOLÓGICO	Introdução Tecnologia Alimentos	1	2							40	33	0	33
	Segurança no Trabalho	1	2							40	33	0	33
	Desenho Técnico Aplicado	1	4							80	55	12	67
	Embalagens	1		2						40	33	0	33
	Métodos de Conservação Alimentos	1		4						80	55	12	67
	Higiene e Legislação	1			2					40	30	3	33
	Operações Unitárias	1			4					80	55	12	67
	Estatística Experimental	1			4					80	55	12	67
	Obtenção de Matérias-primas	1			4					80	67	0	67
	Análise de Alimentos	1			6					120	75	25	100
	Microbiologia de Alimentos	1			6					120	75	25	100
	Gestão organizacional	1				2				40	33	0	33
	Bioquímica de Alimentos	1				4				80	51	16	67
	Análise Sensorial	1				4				80	55	12	67
	Tecnologia de Bebidas	1				4				80	55	12	67
	Análise Instrumental	1				4				80	51	16	67
	Tecnologia de Produtos Cárneos	1				6				120	66	34	100
	Biotecnologia de Alimentos	1						2		40	25	8	33
	Refrigeração Industrial	1						2	2	40	33	0	33
	Reaproveitamento de Resíduos	1							2	40	29	4	33
Gestão da Qualidade	1							2	40	33	0	33	
Tecnologia de Cereais e Panificação	1							4	80	51	16	67	
Tecnologia de Leite e Derivados	1							6	120	66	34	100	
Tecnologia de Pescado	1							6	120	66	34	100	
Tecnologia de Óleos e Gorduras	1								40	25	8	33	
Projetos Agroindustriais	1								80	67	0	67	
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	1								6	120	66	34	100
CH DO NÚCLEO PROFISSIONAL TECNOLÓGICO			8	6	26	24	24	12	2000	1338	329	1667	
NÚCLEO DE FORMAÇÃO GERAL	Inglês Instrumental	1	2							40	25	8	33
	Metodologia da Pesquisa	1	2							40	33	0	33
	Português Instrumental	1	2							40	25	8	33
	Física Aplicada	1	4							80	55	12	67
	Matemática Aplicada	1	4							80	55	12	67
	Química geral	1	4							80	55	12	67
	Estatística básica	1		2						40	33	0	33
	Informática Aplicada	1		2						40	25	8	33
	Físico-química	1		4						80	55	12	67
	Microbiologia Geral	1		4						80	51	16	67
	Química Analítica	1		4						80	55	12	67
	Química orgânica	1		4						80	51	16	67
	Bioquímica Geral	1			2					40	33	0	33
	Diversidade, Direitos Humanos e Cultura Afro-brasileira e Indígena	1							4	80	67	0	67
	CH DO NÚCLEO DE FORMAÇÃO GERAL			18	20	2	0	0	4	880	618	116	734
OPTATIVA	Optativa I	1						2		40	33	0	33
	Optativa II	1							2	40	33	0	33
CH DE COMPONENTES OPTATIVAS			0	0	0	0	2	2	80	66	0	66	
PRÁTICA PROFISSIONAL	Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	1							2	40	0	33	33
	Estágio Supervisionado	*			x	x	x	x		240	0	200	200
	Atividades Complementares – AC	*	x	x	x	x	x	x		120	0	100	100
CH DE PRÁTICA PROFISSIONAL			0	0	0	0	0	2	400	0	333	333	
CH SEMANAL POR SEMESTRE			26	26	28	24	26	20					
TOTAL DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO									3360	2022	778	2800	

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

Matriz Curricular por Semestre

1º SEMESTRE	Componente Curricular	Divisão da CH do componente (em horas)		Hora-relógio (60 min.)	Hora-aula (50 min.)	CH semanal (h/a de 50min.)	Pré-requisitos
		Teórica	Prática				
	Introdução Tecnologia Alimentos	33	0	33	40	2	-
	Desenho Técnico Aplicado	55	12	67	80	4	-
	Segurança no Trabalho	33	0	33	40	2	-
	Matemática Aplicada	55	12	67	80	4	-
	Português Instrumental	25	8	33	40	2	-
	Física Aplicada	55	12	67	80	4	-
	Química geral	55	12	67	80	4	-
	Metodologia da Pesquisa	33	0	33	40	2	-
	Inglês Instrumental	25	8	33	40	2	-
	TOTAL	396	64	433	520	26	-

2º SEMESTRE	Componente Curricular	Divisão da CH do componente (em horas)		Hora-relógio (60 min.)	Hora-aula (50 min.)	CH semanal (h/a de 50min.)	Pré-requisitos
		Teórica	Prática				
	Métodos de Conservação Alimentos	55	12	67	80	4	-
	Embalagens	33	0	33	40	2	-
	Informática Aplicada	25	8	33	40	2	-
	Microbiologia Geral	51	16	67	80	4	-
	Química orgânica	51	16	67	80	4	Química geral
	Físico-química	55	12	67	80	4	-
	Estatística básica	33	0	33	40	2	-
	Química Analítica	55	12	67	80	4	-
	TOTAL	358	76	434	520	26	-

	Componente Curricular	Divisão da CH do componente (em horas)	Hora-relógio (60 min.)	Hora-aula (50 min.)	CH semanal (h/a de 50min.)	Pré-requisitos
--	-----------------------	--	------------------------	---------------------	----------------------------	----------------

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

3º SEMESTRE		Teórica	Prática	min.)	min.)	50min.)	
	Operações Unitárias	55	12	67	80	4	Matemática Aplicada; Química geral.
	Estatística Experimental	55	12	67	80	4	Estatística básica
	Obtenção de Matérias-primas	67	0	67	80	4	-
	Análise de Alimentos	75	25	100	120	6	-
	Higiene e Legislação	30	3	33	40	2	-
	Microbiologia de Alimentos	75	25	100	120	6	Microbiologia Geral
	Bioquímica Geral	33	0	33	40	2	-
TOTAL	390	77	467	560	28	-	

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

4º SEMESTRE	Componente Curricular	Divisão da CH do componente (em horas)		Hora-relógio (60 min.)	Hora-aula (50 min.)	CH semanal (h/a de 50min.)	Pré-requisitos
		Teórica	Prática				
	Bioquímica de Alimentos	51	16	67	80	4	Bioquímica Geral
	Análise Sensorial	55	12	67	80	4	-
	Tecnologia de Produtos Cárneos	66	34	100	120	6	-
	Tecnologia de Bebidas	55	12	67	80	4	-
	Análise Instrumental	51	16	67	80	4	Análise de Alimentos
	Gestão Organizacional	33	0	33	40	2	-
	TOTAL	311	90	401	480	24	-

5º SEMESTRE	Componente Curricular	Divisão da CH do componente (em horas)		Hora-relógio (60 min.)	Hora-aula (50 min.)	CH semanal (h/a de 50min.)	Pré-requisitos
		Teórica	Prática				
	Biotechnology de Alimentos	25	8	33	40	2	-
	Tecnologia de Leite e Derivados	66	34	100	120	6	-
	Tecnologia de Cereais e Panificação	51	16	67	80	4	-
	Tecnologia de Pescado	66	34	100	120	6	-
	Refrigeração Industrial	33	0	33	40	2	-
	Reaproveitamento de Resíduos	29	4	33	40	2	-
	Gestão da Qualidade	33	0	33	40	2	-
	Optativa I	33	0	33	40	2	-
	TOTAL	336	96	432	520	26	-

6º SEMESTRE	Componente Curricular	Divisão da CH do componente (em horas)		Hora-relógio (60 min.)	Hora-aula (50 min.)	CH semanal (h/a de 50min.)	Pré-requisitos
		Teórica	Prática				
	Projetos Agroindustriais	67	0	67	80	4	Desenho Técnico Aplicado

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

Tecnologia de Frutas e Hortaliças	66	34	100	120	6	-
Tecnologia de Óleos e Gorduras	25	8	33	40	2	-
Diversidade, Direitos Humanos e Cultura Afro-brasileira e Indígena	67	0	67	80	4	-
Optativa II	33	0	33	40	2	-
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	0	33	33	40	2	-
TOTAL	258	75	333	400	20	-

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ

OPTATIVAS	Componente Curricular	Divisão da CH do componente (em horas)		Hora-relógio (60 min.)	Hora-aula (50 min.)	CH semanal (h/a de 50min.)
		Teórica	Prática			
	Informática Básica (Optativa I)	33	0	33	40	2
	Libras (Optativa I)	33	0	33	40	2
	Desidratação e secagem de alimentos (Optativa II)	33	0	33	40	2
	Pós colheita de produtos agrícolas (Optativa II)	33	0	33	40	2

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MACAPÁ