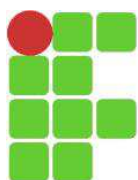




MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS

8.1 Matriz Curricular

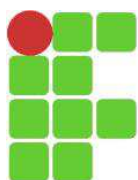
Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos					
Código	Componente Curricular	CHT	CHP	CH Total	Pré-requisitos
1º PERÍODO					
MET 101	Elaboração de Trabalhos Acadêmicos	30	10	40	Não há
SOC 102	Ética e Cidadania	40	-	40	Não há
MAT 103	Matemática Aplicada	80	-	80	Não há
AGR 104	Matérias-primas de Origem Vegetal*	60	20	80	Não há
MIC 105	Microbiologia Geral*	30	10	40	Não há
POR 106	Produção e Interpretação de Texto	20	20	40	Não há
QUI 107	Química I	70	10	80	Não há
SUBTOTAL				400	
2º PERÍODO					
EST 201	Estatística Aplicada	60	20	80	Não há
FIS 202	Físico-Química	60	20	80	Não há
MIC 203	Microbiologia de Alimentos	60	20	80	MIC 105
QUI 205	Química II	60	20	80	QUI 107
QUI 206	Química Orgânica	60	20	80	Não há
SUBTOTAL				400	





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS

3º PERÍODO					
ENG 301	Desenho Técnico	30	10	40	Não há
OPE 302	Fundamentos da Indústria de Alimentos	80	-	80	QUI 205 e FIS 202
PEC 303	Matérias-primas de Origem Animal*	80	-	80	Não há
PCA 304	Princípios de Conservação de Alimentos	40	-	40	MIC 203
QUI 305	Química e Bioquímica de Alimentos	70	10	80	QUI 206
EST 306	Técnica Experimental	70	10	80	EST 201
SUBTOTAL				400	
4º PERÍODO					
ANA 401	Análise de Alimentos	30	50	80	QUI 305
ANA 402	Análise Sensorial	50	30	80	EST 306
EMB 403	Embalagens de Alimentos*	40	-	40	Não há
SEG 404	Fundamentos de Segurança do Trabalho*	40	-	40	Não há
HIG 405	Higiene e Legislação de Alimentos*	40	-	40	QUI 206
ENG 406	Instalações e Equipamentos Industriais*	30	10	40	OPE 302 e ENG 301
NUT 407	Nutrição Básica	40	-	40	QUI 305
TOX 408	Toxicologia Alimentar*	40	-	40	MIC 203
SUBTOTAL				400	
5º PERÍODO					
DNP 501	Desenvolvimento de Novos Produtos*	30	10	40	ANA 401; ANA 402 e NUT 407
GER 502	Gerenciamento e Tratamento de Resíduos*	30	10	40	Não há
POS 503	Pós-colheita de Produtos Agrícolas	60	20	80	QUI 305; QUI 206 e MIC 203
TEC 504	Tecnologia de Bebidas*	30	10	40	QUI 305 e MIC 203





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS

TEC 505	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos*	60	20	80	QUI 305
TEC 506	Tecnologia de Frutas e Hortaliças*	40	40	80	QUI 305
TEC 507	Tecnologia de Lipídios*	30	10	40	QUI 206
SUBTOTAL				400	
6º PERÍODO					
BIO 601	Biotecnologia*	60	20	80	MIC 105 e QUI 305
CQA 602	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos*	60	20	80	MIC 203 e HIG 405
GES 603	Gestão Empreendedora	40	-	40	Não há
TEC 604	Tecnologia de Carnes e Derivados*	50	30	80	QUI 305
TEC 605	Tecnologia de Leite e Derivados*	40	40	80	QUI 305
TEC 607	Tecnologia de Pescado*	30	10	40	QUI 305
TCC 608	Trabalho de Conclusão de Curso	40	-	40	
SUBTOTAL				440	
OPTATIVA					
LIB 001	Fundamentos de Libras	40	-	40	Não há
ATIVIDADES					
Atividades Complementares				100	
Estágio Curricular Supervisionado				120	
TOTAL GERAL				2660	

* Componentes curriculares que possuem transversalidade com a Educação Ambiental.

8.2 Metodologia

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do *Campus* Paraíso do Tocantins, do IFTO, segue o preconizado pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, no eixo tecnológico de Produção Alimentícia, com carga horária de 2.440 horas distribuídas em 6 (seis) períodos; 100 horas para Atividades Complementares e 120 horas destinadas ao Estágio Curricular Supervisionado, totalizando uma carga horária total de 2.660 horas.

Serão ofertadas a cada ano 40 vagas, preferencialmente para o período vespertino, com reserva de vagas destinadas ao atendimento à legislação vigente, conforme a Lei n °

