



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sudeste de Minas Gerais  
Campus Rio Pomba

Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia  
Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba  
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Rua Dr. José Sebastião da Paixão, s/nº. – Lindo Vale – Cx. Postal 45 - Rio Pomba – MG – 36180-000  
Tel.: (32) 3571-5780 Coordenador do curso e-mail: roselir.silva@ifsudestemg.edu.br

## MATRIZ CURRICULAR - 2016

### CURSO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Exigência	Carga Horária Total
Disciplinas Obrigatórias	2491,5
Disciplinas Optativas (Mínimo)	290
Atividades Complementares	100
Estágio Supervisionado	400
Trabalho de Conclusão de Curso	100
<b>Total</b>	<b>3381,5</b>

**Vigência: a partir de Fevereiro de 2016**      **Hora-Aula (em minutos): 55**

#### 1º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co-requisito
BIO 150	Biologia Celular	49,5	03	00		
DCC 150	Informática básica	33	02	00		
MAT 163	Fundamentos de Cálculo	33	02	00		
QUI 156	Química Geral	33	02	00		
QUI 157	Práticas de Química Geral	33	00	02		
QUI 158	Química Orgânica	33	02	00		
QUI 159	Práticas de Química Orgânica	33	00	02		
TAL 150	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos	33	02	00		
	<b>Sub Total</b>	<b>280,5</b>	<b>13</b>	<b>04</b>		

#### 2º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
MAT 157	Estatística e Probabilidade	66	04	00		
MAT 121	Cálculo Diferencial e Integral I	66	04	00	MAT 163	
QUI 160	Bioquímica Geral	49,5	03	00	QUI 158	
QUI 161	Práticas de Bioquímica Geral	33	00	02	QUI 158 e QUI 159	
QUI 162	Química Analítica	33	02	00	QUI 156	
QUI 163	Práticas de Química Analítica	33	00	02	QUI 156 e QUI 157	
	<b>Sub Total</b>	<b>280,5</b>	<b>13</b>	<b>4</b>		



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sudeste de Minas Gerais  
Campus Rio Pomba

Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia  
Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba  
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Rua Dr. José Sebastião da Paixão, s/nº. – Lindo Vale – Cx. Postal 45 - Rio Pomba – MG – 36180-000  
Tel.: (32) 3571-5780 Coordenador do curso e-mail: roselir.silva@ifsudestemg.edu.br

### 3º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
LET 153	Produção de Textos Técnico-Científicos	33	02	00		
MAT 159	Estatística Experimental	49,5	03	00	MAT 157	
BIO 167	Microbiologia Geral	66	02	02	BIO 150 e QUI 160	
TAL167	Microscopia de Alimentos	33	00	02		
TAL 162	Princípios de Conservação de Alimentos	49,5	03	00		
TAL 157	Química de Alimentos	49,5	03	00	QUI 160	
ENG 150	Desenho Técnico	33	02	00		
	<b>Sub Total</b>	<b>313,5</b>	<b>15</b>	<b>4</b>		

### 4º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
TAL 166	Análise de Alimentos	66	02	02	QUI 162	
FIS 153	Física I	66	04	00		
BIO 153	Biotecnologia	33	02	00	QUI 160	
TAL 168	Nutrição e Metabolismo	33	02	00	QUI 160	
TAL 258	Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos	49,5	01	02	BIO 167	
TAL 174	Higiene na Indústria de Alimentos	66	02	02	BIO 167	
TAL 278	Processamento de Leite de Consumo	82,5	03	02	TAL 157	
	<b>Sub Total</b>	<b>396</b>	<b>16</b>	<b>8</b>		

### 5º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
TAL 282	Ciência e Tecnologia de Queijos I	99	02	04	TAL 278	
TAL 253	Ciência da Carne	33	02	00	TAL 157	
ADM 125	Economia e Gestão do Agronegócio	66	04	00		
TAL 160	Análise Sensorial	49,5	01	02	MAT 159	
FIS 154	Física II	66	04	00	FIS 153 e MAT 121	
TAL 154	Microbiologia de Alimentos	82,5	01	04	BIO 167	
	<b>Sub Total</b>	<b>396</b>	<b>14</b>	<b>10</b>		



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sudeste de Minas Gerais  
Campus Rio Pomba

Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia  
Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba  
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Rua Dr. José Sebastião da Paixão, s/nº. – Lindo Vale – Cx. Postal 45 - Rio Pomba – MG – 36180-000  
Tel.: (32) 3571-5780 Coordenador do curso e-mail: roselir.silva@ifsudestemg.edu.br

### 6º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - Requisito
TAL 281	Embalagens de Alimentos	66	02	02	TAL 157	
TAL 268	Processamento de Produtos Cárneos	82,5	02	03	TAL 253	
TAL 273	Processamento de Frutas e Hortaliças	99	03	03	TAL 157	
TAL 152	Metodologia Científica	33	02	00	LET 153	
ADM 151	Psicologia Organizacional	33	02	00		
TAL 300	Projeto de Conclusão de Curso	33	02	00		TAL 152
TAL 148	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	66	04	00	FIS 154	
	<b>Sub Total</b>	<b>412,5</b>	<b>17</b>	<b>8</b>		

### 7º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré-requisito	Co-requisito
TAL 274	Tecnologia de Massas e Panificação	82,5	02	03	TAL 157	
TAL 288	Desenvolvimento de novos produtos I	33	02	00	TAL 166 e TAL 160	
TAL 262	Toxicologia de Alimentos	33	02	00	QUI 160	
TAL 250	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	49,5	03	00	TAL 174	
TAL 301	TCC I	33	00	02	TAL 300	
	<b>Sub Total</b>	<b>231</b>	<b>9</b>	<b>5</b>		

### 8º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré-requisito	Co-requisito
TAL 289	Desenvolvimento de Novos Produtos II	49,5	01	02	TAL 288	
TAL 255	Legislação de Alimentos	33	02	00	TAL 168 e TAL 174	
TAL 303	TCC II	33	02	00	TAL 301	
TAL 261	Projetos Agroindustriais	66	02	02	ADM 125	
	<b>Sub Total</b>	<b>181,5</b>	<b>7</b>	<b>4</b>		



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sudeste de Minas Gerais  
Campus Rio Pomba

Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia  
Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba  
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Rua Dr. José Sebastião da Paixão, s/nº. – Lindo Vale – Cx. Postal 45 - Rio Pomba – MG – 36180-000  
Tel.: (32) 3571-5780 Coordenador do curso e-mail: roselir.silva@ifsudestemg.edu.br

### DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré-requisito
ADM 250	Administração de Marketing I	66	4	0	
ADM 251	Administração de Marketing II	66	4	0	ADM 250
ADM 242	Administração de Projetos	66	4	0	
ADM 254	Administração Estratégica	33	2	0	ADM 251
TAL 298	Alimentos Funcionais	33	2	0	TAL 157 ou TAL 158 e TAL154 ou TAL 155
TAL 295	Avanços em análise sensorial	33	2	0	TAL 160
MAT 152	Cálculo Diferencial e Integral II	66	4	0	MAT 151
TAL 283	Ciência e Tecnologia de Queijos II	99	2	4	TAL 279
ADM 230	Comércio Exterior	33	2	0	
ADM 110	Contabilidade Geral	66	4	0	
ADM 120	Economia I	66	4	0	
ADM 102	Empreendedorismo	33	2	0	
TAL 294	Estatística aplicada à Ciência e Tec. Alimentos	33	2	0	MAT 159
BIO 164	Fisiologia de Micro-organismos	50	3	0	BIO 167
TAL 305	Genética de Microrganismos Procariotos	50	3	0	BIO 167
ADM 261	Gestão Agroambiental	66	4	0	
LET 151	Inglês Instrumental	33	2	0	
TAL 163	Inspeção Sanitária de Leite e Derivados	50	3	0	TAL 278
TAL 285	Instalações e Equip na Indústria de Laticínios I	50	3	0	FIS 154
TAL 286	Instalações e Equip na Indústria de Laticínios II	66	2	2	TAL 285
LET 154	LIBRAS – Linguagem Brasileira de Sinais	33	2	0	
ADM 210	Matemática Financeira	66	4	0	
EDU 160	Metodologia do Ensino	33	2	0	
TAL 155	Microbiologia de Leite e Derivados	83	1	4	BIO 167
ADM 201	Organização, Sistemas e Métodos	66	4	0	ADM 106
TAL 270	Processamento Cereais, Raízes e Tubérculos	50	3	0	TAL 157
TAL 296	Processamento de Cana-de-açúcar	33	2	0	TAL 157
TAL 164	Processamento de Produtos Agroecológicos	50	3	0	
TAL 290	Produtos lácteos UHT	50	3	0	TAL 278
TAL120	Qualidade e Processamento do Leite	50	3	0	QUI 163; QUI 160
TAL 284	Queijos artesanais	33	2	0	TAL 282
TAL 158	Química de Laticínios	50	3	0	QUI 160
TAL 264	Tec. Creme, Manteiga e Sobremesa Lácteas	66	2	2	TAL 278
TAL 265	Tec. de Lácteos Concentrados e Desidratados	50	3	0	TAL 278
TAL 271	Tecnologia de Bebidas	50	3	0	BIO 153
TAL 272	Tecnologia de Óleos e Gorduras	50	3	0	TAL 157
TAL 275	Tecnologia de Ovos, Pescado e Prod. Apícolas	66	4	0	TAL 157
TAL 287	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	83	2	3	BIO 167 e TAL 278
TAL 276	Tecnologia do Café, Cacau e Chá	33	2	0	TAL 157
ADM 106	Teoria Geral da Administração	66	4	0	
TAL 277	Tópicos Especiais Ciência e Tec em Alimentos	33	2	0	BIO 167