



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Conselho Superior

### **Resolução nº 103, de 13 de dezembro de 2016.**

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS, considerando o que foi deliberado na reunião deste Conselho realizada em 13/12/2016, no *Campus* Bento Gonçalves, no uso de suas atribuições, RESOLVE:

**Art. 1º** Aprovar as alterações do **Projeto Pedagógico do Curso Superior em Engenharia de Alimentos, ofertado pelo *Campus* Erechim**, com vigência a partir do primeiro semestre de 2017, com a seguinte estrutura, matriz curricular e representação gráfica:

**Forma de oferta:** Bacharelado

**Modalidade:** Presencial

**Denominação do Curso:** Curso Superior em Engenharia de Alimentos

**Habilitação:** Engenheiro de Alimentos

**Local de oferta:** *Campus* Erechim

**Turno de funcionamento:** Noturno

**Número de vagas:** 30

**Periodicidade:** Anual

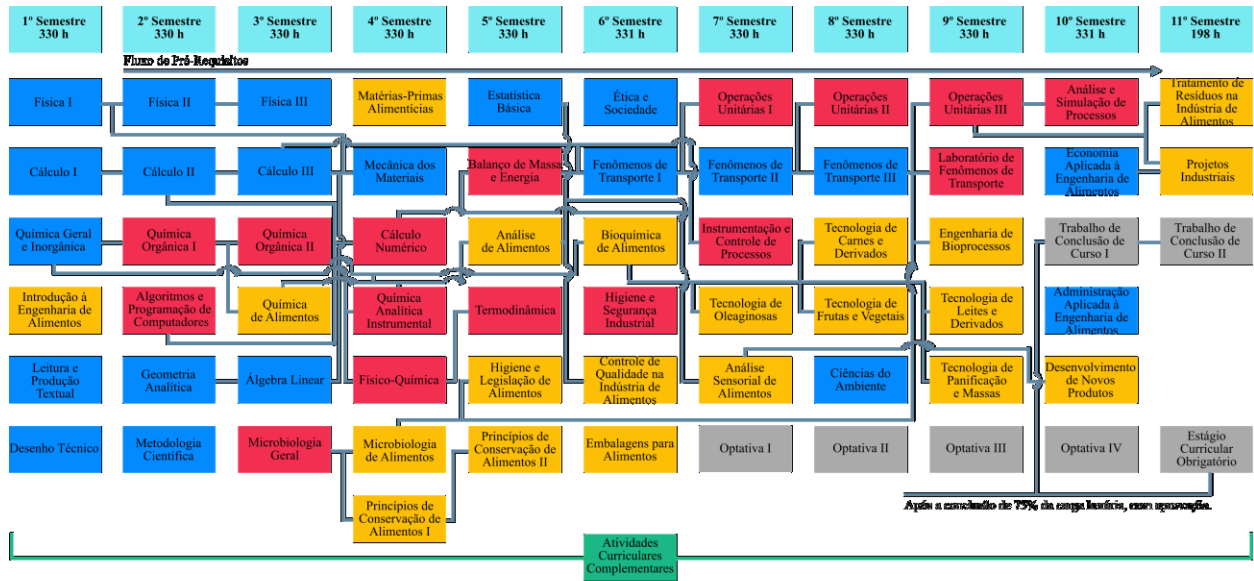
**Tempo de integralização:** 11 semestres

**Tempo máximo de integralização:** 22 semestres

**Carga horária total:** 3.920 horas/relógio

**Mantida:** IFRS

# Representação Gráfica



## Legenda:

- Componentes curriculares do Núcleo Básico
- Componentes curriculares do Núcleo Especializado
- Componentes curriculares do Núcleo Profissionalizante
- Componentes curriculares optativos
- Indicação dos pré-requisitos
- ↻ Indicação de que não há interligação entre os pré-requisitos

## Componentes curriculares optativos:

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)            | Produção de Biocombustíveis       |
| Tecnologias da Informação Aplicada à Engenharia | Enzimas na Indústria de Alimentos |
| Estatística Aplicada                            | Tecnologia de Pesca               |
| Logística e Canais de Distribuição              | Metodologia da Pesquisa           |
| Alimentos Funcionais                            | Tecnologia de Bebidas             |
| Inovação e Propriedade Intelectual              | Tecnologia de Produtos Açucarados |
| Inglês Instrumental                             | Nutrição Básica                   |
| Inglês Aplicado à Engenharia de Alimentos       | Toxicologia de Alimentos          |
| Direito e Legislação em Engenharia              | Tópicos                           |
| Empreendedorismo                                | Intercâmbio                       |

## Matriz curricular

Sem.	Núcleo	Nº	Componente Curricular	Horas Relógio	C.H. Teórica	C.H. Prática	Horas Aula	Aula na semana	Pré-requisitos
1º	NB	1	Física I	66	52	14	80	4	
	NB	2	Química Geral e Inorgânica	66	54	12	80	4	
	NB	3	Cálculo I	66	66	0	80	4	
	NE	4	Introdução à Engenharia de Alimentos	33	33	0	40	2	
	NB	5	Leitura e Produção Textual	33	33	0	40	2	
	NB	6	Desenho Técnico	66	34	32	80	4	
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>330</b>			<b>400</b>		
2º	NB	7	Física II	66	52	14	80	4	1
	NB	8	Cálculo II	66	66	0	80	4	3
	NP	9	Química Orgânica I	66	58	8	80	4	2
	NP	10	Algoritmos e Programação de Computadores	33	18	15	40	2	
	NB	11	Geometria Analítica	66	66	0	80	4	
	NB	12	Metodologia Científica	33	18	15	40	2	
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>330</b>			<b>400</b>		
3º	NP	13	Química Orgânica II	33	33	0	40	2	9
	NB	14	Física III	66	52	14	80	4	7
	NB	15	Cálculo III	66	66	0	80	4	8
	NB	16	Álgebra Linear	33	33	0	40	2	11

	NE	17	Química de Alimentos	66	66	0	80	4	9
	NP	18	Microbiologia Geral	66	54	12	80	4	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>330</b>			<b>400</b>		
4º	NE	19	Microbiologia de Alimentos	66	44	22	80	4	18
	NE	20	Princípios de Conservação de Alimentos I	33	33	0	40	2	18
	NP	21	Físico-Química	66	48	18	80	4	2
	NP	22	Química Analítica e Instrumental	66	48	18	80	4	2
	NB	23	Mecânica dos Materiais	33	33	0	40	2	1;15;16
	NP	24	Cálculo Numérico	33	33	0	40	2	8;10
	NE	25	Matérias-Primas Alimentícias	33	29	4	40	2	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>330</b>			<b>400</b>		
5º	NP	26	Termodinâmica	66	58	8	80	4	8;21
	NB	27	Estatística Básica	66	44	22	80	4	
	NE	28	Princípios de Conservação de Alimentos II	33	33	0	40	2	20
	NP	29	Balanço de Massa e Energia	66	66	0	80	4	24
	NE	30	Análise de Alimentos	66	40	26	80	4	17;22
	NE	31	Higiene e Legislação de Alimentos	33	27	6	40	2	19
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>330</b>			<b>400</b>		
6º	NB	32	Fenômenos de Transporte I	100	100	0	120	6	15;29
	NE	33	Bioquímica de Alimentos	66	54	12	80	4	13;17
	NE	34	Embalagens para Alimentos	33	27	6	40	2	

	NE	35	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	66	52	14	80	4	27;30
	NB	36	Ética e Sociedade	33	33	0	40	2	
	NP	37	Higiene e Segurança Industrial	33	33	0	40	2	
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>331</b>			<b>400</b>		
7º	NP	38	Operações Unitárias I	66	54	12	80	4	32
		39	Optativa I	33			40	2	*
	NE	40	Análise Sensorial de Alimentos	66	40	26	80	4	27
	NB	41	Fenômenos de Transporte II	66	66	0	80	4	32
	NP	42	Instrumentação e Controle de Processos	66	56	10	80	4	15;24
	NE	43	Tecnologia de Oleaginosas	33	29	4	40	2	33
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>330</b>			<b>400</b>		
8º	NP	44	Operações Unitárias II	66	58	8	80	4	41
	NB	45	Fenômenos de Transporte III	66	66	0	80	4	41
	NE	46	Tecnologia de Carnes e Derivados	66	50	16	80	4	33
	NB	47	Ciências do Ambiente	33	33	0	40	2	
	NE	48	Tecnologia de Frutas e Vegetais	66	52	14	80	4	33
			49	Optativa II	33			40	2
	<b>Carga horária total do semestre</b>			<b>330</b>			<b>400</b>		
9º	NP	50	Laboratório de Fenômenos de Transporte	66	12	54	80	4	45
	NE	51	Tecnologia de Leites e Derivados	66	44	22	80	4	33
		52	Optativa III	33			40	2	

	NP	53	Operações Unitárias III	66	54	12	80	4	45
	NE	54	Engenharia de Bioprocessos	66	56	10	80	4	19;45
	NE	55	Tecnologia de Panificação e Massas	33	25	8	40	2	33
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>330</b>			<b>400</b>		
10º	NP	56	Análise e Simulação de Processos	66	52	14	80	4	53
	NB	57	Economia Aplicada à Engenharia de Alimentos	66	66	0	80	4	
	NE	58	Desenvolvimento de Novos Produtos	33	33	0	40	2	40
	NE	59	Trabalho de Conclusão de Curso I	100	30	70	120	6	**
		60	Optativa IV	33			40	2	
	NB	61	Administração Aplicada à Engenharia de Alimentos	33	33	0	40	2	
	<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>331</b>			<b>400</b>	
11º	NE	62	Trabalho de Conclusão de Curso II	66	10	56	80	4	59
	NE	63	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	66	56	10	80	4	53
	NE	64	Projetos Industriais	66	66	0	80	4	53;57
	<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>198</b>			<b>240</b>	
	NE	65	Estágio Curricular Obrigatório	300			360		**
			Atividades Curriculares Complementares	120			144		
<b>Carga horária total do curso</b>				<b>3.920</b>			<b>4.744</b>		

\* O componente curricular optativo de Libras será ofertado sempre no 7º semestre dentre outros componentes optativos.

\*\* Para realizar o Trabalho de Curso Conclusão I e o Estágio Curricular Obrigatório, o discente deverá ter concluído 75% dos componentes curriculares do curso com aprovação.

ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes, componente curricular obrigatório para a conclusão do curso, instituído pela Lei nº 10.861 de 14/04/2004.

**Art. 2º** Esta Resolução entra em vigor nesta data.

**OSVALDO CASARES PINTO**  
**Presidente do Conselho Superior IFRS**