

INSTITUTO FEDERAL
Sudeste de Minas Gerais

Campus
Barbacena

RESOLUÇÃO DO CONSELHO DE CAMPUS **Nº 19/2026, de 03 de setembro de 2026**

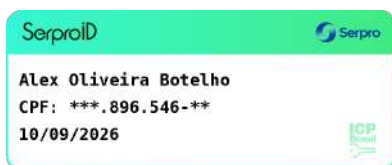
O Presidente do Conselho de Campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Campus Barbacena, nomeado pela Portaria nº 499, de 14 de maio de 2025, publicada no Diário Oficial da União nº 91, de 16 de maio de 2025, Seção 2, Página 26 no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º – Aprovar a alteração da matriz curricular do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal De Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Campus Barbacena.

Art. 2º – Esta resolução entra em vigor no ato de sua assinatura.

Registre-se e Publique-se.



ALEX OLIVEIRA BOTELHO

Diretor-Geral – IF Sudeste MG - Campus Barbacena
Port. 499/2025 DOU 16/05/2025

Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos com vigência a partir de 2027 - Hora-Aula: 45 minutos

1º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
1	Fundamentos da Física			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
2	Fundamentos da Química			4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
3	Introdução à Tecnologia de Alimentos			2	1	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
4	Estatística Básica			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
5	Microbiologia de Alimentos I			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
6	Segurança do Trabalho			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
7	Psicologia Aplicada			3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
8	Instalações, equipamentos e operações unitárias na indústria de alimentos			2	2	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
	TOTAL			19	3	0	22	440	330:00	00:00	00:00	330:00

2º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
9	Química Orgânica Básica			4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
10	Metodologia Científica (30 h de Pesquisa)			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
11	Microbiologia de Alimentos II	5		2	2	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
12	Química Analítica	2		4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
13	Estatística Experimental	4		4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
14	Alimentos Funcionais e para Fins Especiais			3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
15	Empreendedorismo			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
	OPTATIVA 1			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
	TOTAL			23	2	0	25	500	375:00	00:00	00:00	00:00

3º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
16	Bioquímica	9		4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
17	Princípios de Conservação de Alimentos		11	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
18	Higiene na Indústria de Alimentos		11	3	0	0	3	60	45:00:00	0:00	0:00	45:00:00
19	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I		17,18	1	3	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
20	Tecnologia de cana de açúcar		17	1	1	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
21	Química de Alimentos	9	16	4	0	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
22	AAIFE 1 – Atividade de Extensão Curricularizada I		18	6	0	6	6	120	90:00	00:00	90:00	90:00
	OPTATIVA 2			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
TOTAL				21	7	6	27	560	420:00:00	0:00	90:00:00	420:00:00

4º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
23	Tecnologia de Produtos Cárneos I	14	17	2	2	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
24	CCNEE - Embalagens e aditivos para alimentos (15 h de extensão)		21	2	1	1	4	80	60:00	00:00	15:00	60:00
25	Análise de Alimentos	12		4	2	0	6	120	90:00	00:00	00:00	90:00
26	Tecnologia de Leite e Derivados I	18	17	1	4	0	5	100	75:00	00:00	00:00	75:00
27	Análise Sensorial	13		1	2	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
28	AAIFE II -Atividade de Extensão Curricularizada II			6	0	6	6	120	90:00	00:00	90:00	90:00
TOTAL				18	9	7	28	560	420:00	00:00	105:00	420:00

5º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
29	Tecnologia de Bebidas	19		2	2	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
30	Tecnologia de Produtos Apícolas	17,18		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
31	Tecnologia de Produtos Cárneos II	23		2	2	0	4	80	60:00:00	0:00	0:00	60:00:00
32	Tecnologia de Leite e Derivados II	26		1	4	0	5	100	75:00	00:00	00:00	75:00
33	Inspecção higiênico sanitária de produtos de origem animal	23,26		3	0	0	3	60	45:00:00	0:00	0:00	45:00:00
34	Projeto Integrador em Alimentos I (45 h de Pesquisa)	19,23,26		3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
35	Gerenciamento de resíduos na indústria de alimentos	19,23,26	33	2	0	0	2	40	30:00:00	0:00	0:00	30:00:00
36	AAIFE III - Atividade de Extensão Curricularizada III			6	0	6	6	120	90:00:00	0:00	90:00:00	90:00:00
TOTAL				16	12	0	29	560	420:00:00	0:00	0:00	0:00

6º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
37	Gestão de Custos			2	0	0	2	40	60:00	00:00	00:00	30:00
38	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	19		1	3	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
39	Projetos Agroindustriais	8		1	2	0	3	60	45:00:00	0:00	0:00	45:00:00
40	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	18		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
41	Desenvolvimento de Novos Produtos		40	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
42	Tecnologia de Óleos e Gorduras	16		1	1	0	2	40	30:00:00	0:00	0:00	30:00:00
43	Tecnologia de Cereais e Panificação		21	2	3	0	5	100	75:00:00	0:00	0:00	75:00:00
44	Tecnologia de Leite e Derivados III	32		1	4	0	5	100	75:00:00	0:00	0:00	75:00:00
	OPTATIVA 3			2	0	0	2	40	30:00	0	0	30:00
TOTAL				19	8	6	27	540	405:00	00:00	90:00	405:0

7º PERÍODO												
Código	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
45	Projeto Integrador em Alimentos II (30 h de Pesquisa)	34		2	0	0	2	40	30:00	0	0	30:00
	Estágio											
TOTAL												30:00

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS PELO CURSO												
Códigos	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
46	Bioquímica de Alimentos	16		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
47	Legislação de Alimentos			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
48	Tecnologia de Pescado			2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
49	Tópicos especiais em produtos cárneos	23		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
50	Tópicos especiais em leite e derivados	26		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
51	Tecnologia de queijos especiais	44		3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
52	Tecnologia de Leite UHT	26		3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
53	Tópicos especiais em frutas, hortaliças e bebidas	19		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00

54	Tópicos especiais em produtos amiláceos, panificação e massas alimentícias	21		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
55	Tópicos especiais em Higiene de Indústria de Alimentos	18		2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
56	Microscopia de Alimentos			0	2	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00:00
TOTAL				22	2	0	24	480	360:00	00:00	00:00	360:00

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS POR OUTROS CURSOS										
Componente Curricular	Curso	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
Português Instrumental	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Fundamentos da matemática	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Linguagem brasileira de sinais (LIBRAS)	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Educação Inclusiva	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	30:00	60:00
Educação de jovens e adultos	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Biologia Celular	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Didática Geral	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Microbiologia Geral	Licenciatura em Ciências Biológicas	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00

Plantas Medicinais	Licenciatura em Ciências Biológicas	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Biotecnologia	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	1	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Tecnologias de Informação e Comunicação para aprendizagem (TICs)	Licenciatura em Ciências Biológicas	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Qualidade da água	Bacharelado em Gestão Ambiental	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Avaliação de Impactos Ambientais e Licenciamento ambiental	Bacharelado em Gestão Ambiental	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Recursos Naturais Energéticos	Bacharelado em Gestão Ambiental	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Gestão Empresarial	Bacharelado em Gestão Ambiental	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Psicologia e Aprendizagem	Bacharelado em Gestão Ambiental	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS POR OUTROS CURSOS										
Componente Curricular	Curso	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas / semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
Sociologia	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Administração de Marketing I	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Contabilidade geral	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Filosofia	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Ética e responsabilidade social	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00

Economia criativa	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Teoria Geral da Administração I	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Administração Estratégica	Administração	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Inteligência emocional no contexto de trabalho	Administração	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Primeiros Socorros	Licenciatura em Educação Física	1	1	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Práticas de Capoeira: história, cultura e Educação	Licenciatura em Educação Física	0	2	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Sociologia e Extensão Rural	Bacharel em Agronomia	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Agroecologia	Bacharel em Agronomia	3	0	0	3	60	45:00	00:00	00:00	45:00
Inglês I	Tecnologia em Gestão de Turismo	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Inglês II	Tecnologia em Gestão de Turismo	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Espanhol básico	Tecnologia em Gestão de Turismo	4	0	0	4	80	60:00	00:00	00:00	60:00
Composição de Alimentos	Bacharel em Nutrição	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00
Parasitologia	Bacharel em Nutrição	2	0	0	2	40	30:00	00:00	00:00	30:00

DISCIPLINAS EQUIVALENTES EAD												
Códigos	Componente Curricular	Pré-requisito	Co-requisito	AT	AP	AEX	AS	Nº aulas/ semestre	CH Presencial	CH EAD	CH EX	CH Total
57	Bioquímica de Alimentos	16		2	0	0	2	40	00:00	30:00	00:00	30:00

58	Legislação de Alimentos			2	0	0	2	40	00:00	30:00	00:00	30:00
59	Projeto Integrador em Alimentos II (30 h de Pesquisa)	35		2	0	0	2	40	00:00	30:00	00:00	30:00
TOTAL				6	0	0	6	120	00:00	90:00	00:00	90:00

Legenda:

AT: número de aulas teóricas por semana.

AP: número de aulas práticas por semana.

AEX: número de aulas extensionistas por semana.

AS: número total de aulas (teóricas, práticas e atividades de extensão) por semana.

CH Presencial: percentual de carga horária presencial.

CH EAD: percentual de carga horária EAD.

CH EX: carga horária semestral em horas de atividades de extensão.

CH Total: carga horária total (presencial, EAD e extensionista) em horas relógio no período.

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA PARCIAL	CARGA HORÁRIA TOTAL
Disciplinas obrigatórias	2310	2310
Disciplinas Optativas	90	90
Atividades de Extensão – AAIFE	270	270**
Aulas Extensionistas - CCNEE	15	0*
Atividades de Pesquisa – AAIFP	0	0
Aulas com ações de Pesquisa - CCNEP	105	0*
Atividades de Pesquisa com Interface com a extensão- AAIFPE	0	0
Aulas com ações de Pesquisa com Interface com a extensão-- CCNEP	0	0
Atividades Complementares	80	80

Estágio curricular supervisionado	300	300
Total de carga horária com Atividades Extensionistas	285	0**
Total de carga horária com Atividades de Pesquisa	105	0**
Total de carga horária com Atividades de Pesquisa com interface com a extensão	0	0
Total de carga horária do curso		2780
* A carga horária de aulas dos componentes curriculares não específicos de pesquisa, de extensão e as de pesquisa com interface com a extensão estão incluídos na carga horária das disciplinas, por isso que ficou 0 (zero) na coluna referente à carga horária total ** As cargas horárias já estão contabilizadas nos componentes curriculares.		