

---

## RESOLUÇÃO N°. 42/2022, de 07 de dezembro de 2022.

O Presidente do Conselho de *Campus* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Rio Pomba, Prof. José Manoel Martins, no uso de suas atribuições legais e considerando a reunião ordinária do referido Conselho, realizada em 07 de dezembro de 2022,

*Considerando* a documentação contante no Processo nº23222.003487/2022-97;

### RESOLVE:

Art.1º- **APROVAR** a Matriz Curricular do Curso Técnico Integrado em Alimentos, no ano letivo de 2023, do Instituto Federal Sudeste MG - *Campus* Rio Pomba.

Art.2º- Esta Resolução entra em vigor, produzindo seus efeitos, na data de sua publicação.

Rio Pomba, 07 de dezembro de 2022.



Prof. José Manoel Martins  
Presidente do Conselho de *Campus*  
IF Sudeste MG - *Campus* Rio Pomba

## MATRIZ CURRICULAR – TÉCNICO INTEGRADO EM ALIMENTOS

Vigência: a partir de 2023

Hora-Aula (em minutos): 55 min

Matriz Curricular do Curso Técnico Integrado em Alimentos								
Campus Rio Pomba								
*Hora Aula: 55 min								
	Componente Curricular	1º ano		2º ano		3º ano		CH Total (horas)
		Nº aulas	Nº horas	Nº aulas	Nº horas	Nº aulas	Nº horas	
<b>EIXO BÁSICO</b>	Língua Portuguesa/Literatura/Redação	120	110,00	120	110,00	120	110,00	330
	Artes	40	36,67					36,67
	Educação Física	80	73,33	80	73,33	40	36,67	183,33
	Geografia	80	73,33	80	73,33	80	73,33	220,00
	História	80	73,33	80	73,33	80	73,33	220,00
	Sociologia	40	36,67	40	36,67	40	36,67	110,00
	Filosofia	40	36,67			80	73,33	110,00
	Matemática	120	110,00	160	146,67	120	110,00	366,67
	Laboratório de Ciências Exatas	40	36,67			40	36,67	73,33
	Física	80	73,33	80	73,33	80	73,33	220,00
	<b>Subtotal E. Básico</b>	<b>720</b>	<b>660,00</b>	<b>640</b>	<b>586,67</b>	<b>680</b>	<b>623,33</b>	<b>1870</b>
<b>EIXO ARTICULADOR</b>	Química	80	73,33	80	73,33	80	73,33	220,00
	Biologia	80	73,33	80	73,33	80	73,33	220,00
	Inglês	40	36,67	40	36,67			73,33
	Laboratório de Língua Estrangeira (Inglês/Espanhol)					40	36,67	36,67
	<b>Subtotal E. Articulador</b>	<b>200</b>	<b>183,33</b>	<b>200</b>	<b>183,33</b>	<b>200</b>	<b>183,33</b>	<b>550</b>
<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>	Introdução a Tecnologia de Alimentos	80	73,33					73,33
	Química e Bioquímica de Alimentos	80	73,33					73,33
	Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos	40	36,67					36,67
	Microbiologia Geral, de Alimentos e Análise Microbiológica	80	73,33					73,33
	Práticas Agroindustriais	80	73,33					73,33
	Gestão Agroindustrial			40	36,67			36,67
	Análise Físico Química de Alimentos			80	73,33			73,33
	Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial			40	36,67			36,67

	Processamento de Leite e Derivados			120	110,00			110,00
	Processamento de Vegetais			120	110,00			110,00
	Higiene e Gestão da Qualidade de Alimentos			80	73,33			66,67
	Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos					80	73,33	73,33
	Tecnologia de Bebidas					40	36,67	36,67
	Tecnologia de Panificação, Massas e Confeitaria					120	110,00	110,00
	Processamento de Carnes					120	110,00	110,00
	Embalagem e Legislação de Alimentos					80	73,33	73,33
	<b>Subtotal E. Tecnológico</b>	<b>360</b>	<b>330</b>	<b>480</b>	<b>440,00</b>	<b>440</b>	<b>403,03</b>	<b>1173,33</b>
<b>Carga Horária Total de Disciplinas (h/aula)</b>								<b>3920</b>
<b>Carga Horária Total de Disciplinas (h)</b>								<b>3593,02</b>
<b>Carga Horária da Prática Profissional Integrada (mínimo 80 horas)</b>								<b>80</b>
<b>Carga Horária Total do Curso para a integralização</b>								<b>3673,02</b>