

as seguintes temáticas serão abordadas durante a formação profissional do Técnico em Alimentos: aspectos culturais e históricos da alimentação, ética, legislação, segurança do trabalho, empreendedorismo, ciência de alimentos, controle de qualidade de alimentos e tecnologia de alimentos, perfazendo uma carga horária de 1.003 (um mil de três) horas.

MATRIZ CURRICULAR 2024/02														
COMPONENTES CURRICULARES		1º Semestre		2º Semestre		3º Semestre		4º Semestre		5º Semestre		6º Semestre		CH
		Aulas	Horas	Aulas	Horas	Aulas	Horas	Aulas	Horas	Aulas	Horas	Aulas	Horas	
NÚCLEO BÁSICO	Língua Portuguesa (I,II,III,IV,V,VI)	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	204
	Língua Espanhola (Nível I,II,III)	2	34	2	34	2	34							102
	Língua Inglesa (Nível I,II,III)							2	34	2	34	2	34	102
	Arte (I,II)	3	51	3	51									102
	Educação Física (I,II,III,IV,V,VI)	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	204
	Matemática (I,II,III,IV,V,VI)	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	204
	Física (I,II,III)							3	51	3	51	3	51	153
	Química (I,II,III)	3	51	3	51	3	51							153
	Biologia (I,II,III)	3	51	3	51	3	51							153
	História (I,II,III)							3	51	3	51	3	51	153
	Geografia (I,II,III)	3	51	3	51	3	51							153
	Filosofia (I,II)			3	51	3	51							102
	Sociologia (I,II)							3	51	3	51			102
	Subtotal do Núcleo Básico		20	340	23	391	20	340	17	289	17	289	14	238
NÚCLEO POLITÉCNICO	Projeto Integrador (I,II,III,IV,V,VI)	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	204
	Atividades Complementares											0	77	77
Subtotal do Núcleo Politécnico		2	34	2	34	2	34	2	34	2	34	2	111	281
NÚCLEO TECNOLÓGICO	Informática Aplicada	3	51											51
	Aspectos Culturais e Históricos da Alimentação	2	34											34
	Ética, Legislação e Segurança do Trabalho	3	51											51
	Empreendedorismo			2	34									34
	Introdução à Gestão Ambiental			2	34									34
	Análise Sensorial de Alimentos			2	34									34
	Laboratório Básico de Química					4	68							68
	Microbiologia de Alimentos					4	68							68
	Fundamentos da Nutrição							2	34					34
	Bromatologia							4	68					68
	Técnicas de Conservação de							2	34					34
	Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos							3	51					51
	Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos									2	34			34
	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos									2	34			34
	Toxicologia de Alimentos									2	34			34
	Tecnologia do Processamento de Alimentos									2	34			34
	Tecnologia de Oleaginosas, Óleos e Gorduras									2	34			34
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças									2	34			34
	Tecnologia Sucroalcooleira											2	34	34
	Tecnologia de Leite e Derivados											3	51	51
	Tecnologia de Bebidas											2	34	34
	Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel											3	51	51
	Tecnologia de Pescado											2	34	34
Tecnologia de Cereais e Amiláceas Tuberosas											2	34	34	
Subtotal do Núcleo Tecnológico		8	136	6	102	8	136	11	187	12	204	14	238	1003
Carga Horária Total Semestral do Curso		30	510	31	527	30	510	30	510	31	527	30	587	3171
Observação: Os indexadores I,II,III,IV,V,VI indicam o nº de semestres que o componente curricular ocorrerá conforme fluxograma do Curso.														

A disciplina de Arte, com previsão de, ao menos, 120 horas ao longo do curso (Resolução IFMT/CONSEPE nº 39/2021), terá sua carga horária distribuída da seguinte forma: 102 horas como

componente curricular do Núcleo Básico; 18 horas, ou mais, a serem desenvolvidas por meio de projetos de docentes da área, em Atividades Complementares no Núcleo Politécnico. A escolha por esta forma de distribuição visa atender a uma formação trans e multidisciplinar, o que permita o diálogo entre as áreas específicas com as Humanidades e Cultura.

6.3 FLUXOGRAMA DO CURSO

1º SEMESTRE		2º SEMESTRE		3º SEMESTRE		4º SEMESTRE		5º SEMESTRE		6º SEMESTRE		
EMIAL.1.001 Língua Portuguesa I 34 h		EMIAL.2.001 Língua Portuguesa II 34 h		EMIAL.3.001 Língua Portuguesa III 34 h		EMIAL.4.001 Língua Portuguesa VI 34 h		EMIAL.5.001 Língua Portuguesa V 34 h		EMIAL.6.001 Língua Portuguesa VI 34 h		
EMIAL.1.002 Língua Espanhola I 34 h		EMIAL.2.002 Língua Espanhola II 34 h		EMIAL.3.002 Língua Espanhola III 34 h		EMIAL.4.002 Língua Inglesa I 34 h		EMIAL.5.002 Língua Inglesa II 34 h		EMIAL.6.002 Língua Inglesa III 34 h		
EMIAL.1.003 Arte I 51 h		EMIAL.2.003 Arte II 51 h		EMIAL.3.003 Educação Física III 34 h		EMIAL.4.003 Educação Física VI 34 h		EMIAL.5.003 Educação Física V 34 h		EMIAL.6.003 Educação Física VI 34 h		
EMIAL.1.004 Educação Física I 34 h		EMIAL.2.004 Educação Física II 34 h		EMIAL.3.004 Matemática III 34 h		EMIAL.4.004 Matemática VI 34 h		EMIAL.5.004 Matemática V 34 h		EMIAL.6.004 Matemática VI 34 h		
EMIAL.1.005 Matemática I 34 h		EMIAL.2.005 Matemática II 34 h		EMIAL.3.005 Química III 51 h		EMIAL.4.005 Física I 51 h		EMIAL.5.005 Física II 51 h		EMIAL.6.005 Física III 51 h		
EMIAL.1.006 Química I 51 h		EMIAL.2.006 Química II 51 h		EMIAL.3.006 Biologia III 51 h		EMIAL.4.006 História I 51 h		EMIAL.5.006 História II 51 h		EMIAL.6.006 História III 51 h		
EMIAL.1.007 Biologia I 51 h		EMIAL.2.007 Biologia II 51 h		EMIAL.3.007 Geografia III 51 h		EMIAL.4.007 Sociologia I 51 h		EMIAL.5.007 Sociologia II 51 h		EMIAL.6.007 Projeto Integrador VI 34 h		
EMIAL.1.008 Geografia I 51 h		EMIAL.2.008 Geografia II 51 h		EMIAL.3.008 Filosofia II 51 h		EMIAL.4.008 Projeto Integrador IV 34 h		EMIAL.5.008 Projeto Integrador V 34 h		EMIAL.6.008 Tecnologia Sucroalcooleira 34 h		
EMIAL.1.009 Projeto Integrador I 34 h		EMIAL.2.009 Filosofia I 51 h		EMIAL.3.009 Projeto Integrador III 34 h		EMIAL.4.009 Fundamentos da Nutrição 34 h		EMIAL.5.009 Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos 34 h		EMIAL.6.009 Tecnologia de Leite e Derivados 51 h		
EMIAL.1.010 Informática Aplicada 51 h		EMIAL.2.010 Projeto Integrador II 34 h		EMIAL.3.010 Laboratório Básico de Química 68 h		EMIAL.4.010 Bromatologia 68 h		EMIAL.5.010 Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos 34 h		EMIAL.6.010 Tecnologia de Bebidas 34 h		
EMIAL.1.011 Aspectos Culturais e Históricos da Alimentação 34 h		EMIAL.2.011 Empreendedorismo 34 h		EMIAL.3.011 Microbiologia de Alimentos 68 h		EMIAL.4.011 Técnicas de Conservação de Alimentos 34 h		EMIAL.5.011 Toxicologia de Alimentos 34 h		EMIAL.6.011 Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel 51 h		
EMIAL.1.012 Ética, Legislação e Segurança do Trabalho 51 h		EMIAL.2.012 Introdução à Gestão Ambiental 34 h				EMIAL.4.012 Química e Transformações Bioquímicas de Alimentos 51 h		EMIAL.5.012 Tecnologia de Processamento de Alimentos 34 h		EMIAL.6.012 Tecnologia de Pescado 34 h		
		EMIAL.2.013 Análise Sensorial de Alimentos 34 h						EMIAL.5.013 Tecnologia de Oleaginosas, Óleos e Gorduras 34 h		EMIAL.6.013 Tecnologia de Cereais e Amiláceas Tuberosas 34 h		
								EMIAL.5.014 Tecnologia de Frutas e Hortaliças 34 h		EMIAL.6.014 Atividades Complementares 60 h		
TOTAL	510 h	TOTAL	527 h	TOTAL	510 h	TOTAL	510 h	TOTAL	527 h	TOTAL	587 h	
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS OBRIGATORIAS DO NÚCLEO BÁSICO		1.887 h	+	CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS OBRIGATORIAS DO NÚCLEO POLITÉCNICO		281 h	+	CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS OBRIGATORIAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO		1.003 h	=	3.171 h

6.4 LÍNGUA ESTRANGEIRA

A possibilidade de usar uma língua estrangeira para se comunicar é uma necessidade nos dias de hoje. É também uma forma de encurtar distâncias e conhecer novas culturas. Portanto, o