



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – IFC

6.4.1 Matriz curricular para os ingressantes a partir de 2023

1º semestre							
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Núcleo	CH Total	CH Teórica	CH Prática	CH de Curricularização da Extensão (CE)	CH de Curricularização da Pesquisa (CP)
EAC0401	Álgebra linear e Geometria analítica	NCB	60	60			
EAC0402	Algoritmo e programação de computadores	NCB	45	15	30		
EAC0403	Cálculo I	NCB	60	60			
EAC0404	Física I	NCB	60	45	15		
EAC0405	Introdução à Engenharia de Alimentos	NCP	30	30			
EAC0406	Química geral I	NCB	45	45			
EAC0407	Sociologia aplicada	NCB	30	15	15	15	
EAC0467	Matemática básica	NCB	30	30			
Subtotal		-	360	300	60	15	

2º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0408	Administração e economia	-	NCB	60	45	15	15	
EAC0409	Cálculo II	-	NCB	60	60			
EAC0410	Desenho técnico	-	NCB	60	30	30		
EAC0411	Física II	-	NCB	60	45	15		
EAC0412	Metodologia científica	-	NCB	30	30			30
EAC0413	Química geral II	-	NCB	60	45	15		
EAC0414	Segurança no trabalho	-	NCP	30	15	15	15	
Subtotal		-		360	270	90	30	30



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – IFC

3º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0415	Cálculo III	-	NCB	60	60			
EAC0416	Física III	-	NCB	60	45	15		
EAC0417	Físico-química	EAC0406	NCP	60	45	15		
EAC0418	Mecânica e resistência dos materiais	EAC0401	NCB	60	60			
EAC0419	Química analítica I	-	NCP	60	45	15		
EAC0420	Química orgânica I	-	NCP	60	60			
Subtotal		-		360	315	45	-	-

4º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0421	Bioquímica I	-	NCP	60	45	15		
EAC0422	Cálculo numérico	-	NCB	60	60			
EAC0423	Eletrotécnica	EAC0416	NCP	30	30			
EAC0424	Introdução aos processos químicos	EAC0413	NCP	30	30			
EAC0425	Química analítica II	-	NCP	60	30	30	15	
EAC0426	Química orgânica II	-	NCP	60	30	30	15	
EAC0427	Termodinâmica	-	NCP	60	60			
Subtotal		-		360	285	75	30	-

5º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0428	Análise instrumental	EAC0425	NCP	30	30			
EAC0429	Bioquímica II	-	NCP	60	45	15		
EAC0430	Bromatologia	-	NCE	60	30	30		
EAC0431	Fenômenos de transporte I	-	NCB	60	60			
EAC0432	Legislação aplicada a alimentos	-	NCE	30	30			
EAC0433	Microbiologia geral	EAC0421	NCP	60	30	30		
EAC0434	Operações unitárias I	EAC0424	NCP	60	60			
Subtotal		-		360	285	75	-	-



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – IFC

6º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0435	Análise sensorial de alimentos	-	NCE	60	45	15	15	15
EAC0436	Estatística	-	NCB	60	45	15	15	15
EAC0437	Fenômenos de transporte II	-	NCB	60	60			
EAC0438	Microbiologia de alimentos	EAC0433	NCE	60	30	30		
EAC0439	Operações unitárias II	EAC0424	NCP	60	60			
EAC0440	Química de alimentos	-	NCE	60	45	15	15	15
Subtotal		-		360	285	75	45	45

7º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0441	Biotecnologia aplicada a alimentos	-	NCE	60	30	30		
EAC0442	Controle de qualidade de alimentos	-	NCP	45	30	15	15	15
EAC0443	Embalagens para produtos alimentícios	-	NCE	60	45	15	15	15
EAC0444	Higiene e sanitização na indústria de alimentos	EAC0438	NCE	60	45	15	15	15
EAC0445	Instalações industriais	EAC0439	NCP	45	45			
EAC0446	Tecnologia de carnes e derivados	EAC0440	NCE	90	60	30	15	15
Subtotal		-		360	255	105	60	60

8º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0447	Nutrição e dietética	EAC0440	NCP	60	45	15	15	15
EAC0448	Simulação e controle de processos	EAC0402; EAC0437	NCP	30	30			
EAC0449	Tecnologia de frutas e hortaliças	EAC0444	NCE	90	45	45	15	15
EAC0450	Tecnologia de leite e derivados	EAC0444	NCE	90	60	30	15	15
EAC0451	Tecnologia de pescado	EAC0446	NCE	45	30	15	15	15
EAC0452	Toxicologia aplicada a alimentos	-	NCE	45	30	15	15	15
Subtotal		-		360	240	120	75	75



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – IFC

9º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0453	Desenvolvimento de novos produtos	EAC0446; EAC0449; EAC0450	NCE	45	15	30	15	15
-	Disciplina Optativa I	-	-	30	30			
EAC0454	Projeto de indústria de alimentos	EAC0446; EAC0449; EAC0450	NCE	45	30	15	15	
EAC0455	Tecnologia de bebidas	EAC0441	NCE	75	45	30	15	
EAC0456	Tecnologia de cereais e amido	EAC0444	NCE	75	45	30	15	
EAC0457	Tecnologia de óleos e gorduras	EAC0447	NCE	45	30	15	15	
EAC0458	Tratamento de resíduos na indústria de alimentos	EAC0441	NCP	45	30	15	15	
Subtotal		-		360	225	135	90	15

10º semestre								
Código SIGAA	Componentes Curriculares	Pré-requisito	Núcleo	CH Total	CH Teo	CH Prát	CH CE	CH CP
EAC0459	Estágio Curricular (Atividade)	-	-	240				
EAC0460	Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade)	EAC0412	-	120				120
EAC0461	Atividades de pesquisa e extensão aplicadas à Engenharia de Alimentos	EAC0453	NCE	30		30	30	30
-	Disciplina Optativa II	-	-	45	45			
Subtotal		-		435	45	30	30	150

Legenda: CH Total: carga horária total; CH Teo: carga horária teórica; CH Prát: CH de CE: carga horária de curricularização da extensão; CH de CP: carga horária de curricularização da pesquisa.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – IFC

Síntese da Estrutura Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos	CH
Carga horária teórica	2505
Carga horária prática	810
Atividades Curriculares Complementares	75
Estágio Curricular Supervisionado	240
Trabalho de Conclusão de Curso	120
Carga Horária Total do Curso*	3750
Carga horária na modalidade a distância – EaD (Disciplina optativa)	45
Carga horária mínima de optativas	75
Curricularização da Extensão	375
Curricularização da Pesquisa	375

*A carga horária total do curso é a somatória das cargas horárias teórica e prática com as atividades curriculares complementares, estágio curricular supervisionado e TCC. As demais horas (EaD, optativas, extensão e pesquisa) estão incluídas na carga horária total conforme apresentado na grade do curso.

6.4.2 Matriz Curricular das Disciplinas Optativas

O curso de Engenharia de Alimentos prevê em sua matriz curricular componentes optativos, conforme o quadro abaixo, de acordo com a Organização Didática do IFC (Resolução nº 10/2021). Os acadêmicos deverão cumprir a carga horária de no mínimo 75h, equivalentes a 2% da carga horária total do curso. Para tanto, no semestre anterior ao cadastro da disciplina optativa ofertada na nona fase, a turma da oitava fase escolhe através de votação qual será a disciplina optativa da turma. Além da consulta aos acadêmicos sobre suas preferências, a oferta da disciplina optativa também levará em consideração a carga horária dos professores e, se necessário, as orientações do NDE.

Para complementar a formação do acadêmico em conteúdos da área de Engenharia de Alimentos, a realização de componentes curriculares optativos também poderá ocorrer em outros cursos do IFC ou em cursos de outras instituições, desde que equivalentes aos componentes optativos da matriz curricular do Curso de Engenharia de Alimentos, de acordo com a Organização Didática do IFC.