



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO
CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA
DEPARTAMENTO DE ENSINO**

CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

**HORÁRIO DE AULA E ORIENTAÇÕES SOBRE MATRÍCULA EM
DISCIPLINAS**

2022-1

**CUIABÁ
Março/2022**

Orientações da Coordenação de Curso sobre o semestre 2022-1 aos estudantes

Considerando o [calendário acadêmico 2022](#), divulgado à comunidade acadêmica através da Ordem Administrativa 022/2022, a Coordenação de curso de Engenharia de Alimentos torna público o horário de aulas referente ao semestre letivo 2022/1 (Anexo I).

Devido à Pandemia de COVID-19, o IFMT está norteando a forma de execução das atividades acadêmicas pela Instrução Normativa 003/2022, que estabelece as diretrizes para o retorno gradual das atividades presenciais. Neste documento é estabelecido o retorno em quatro fases que são classificadas conforme o nível de gravidade pandêmica. No âmbito do IFMT campus Cuiabá Bela Vista, a fase 4 foi iniciada no dia 14 de março de 2022, que consiste na fase cujo nível de gravidade é o mais baixo e indica o retorno das atividades presenciais, tornando **OBRIGATÓRIA** a frequência presencial dos discentes. Portanto, o próximo semestre está programado para ocorrer de forma **PRESENCIAL**. Contudo, alguns professores permanecerão conduzindo suas disciplinas pelo Regime de Exercícios Domiciliares, com o uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle, por estarem amparados pela Instrução Normativa SGP/SEDGG/ME n.90/2021. As disciplinas que serão ofertadas desta forma estão relacionadas no Anexo II. Mesmo assim, a aprovação nessas disciplinas estará condicionada pelas normas do Regulamento didático que exige o mínimo de 75% de frequência, além da nota.

Salientamos que um novo Projeto Pedagógico de Curso - PPC de Engenharia de Alimentos foi aprovado pelo Conselho Superior do IFMT, conforme Resolução IFMT. 86/2021, de 16 de dezembro de 2021. Portanto, a turma ingressante em 2022/1 já foi matriculada sob a nova matriz, que foi reformulada. O curso passa a ter 3780 horas, compreendendo as disciplinas obrigatórias e eletivas, Estágio Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso, Programas e Projetos de Extensão e Atividades Complementares. Serão ofertadas 35 vagas semestralmente no turno matutino. Para conhecer

mais sobre o novo PPC, acesso o site do curso (cea.blv.ifmt.edu.br > O curso> Projeto Pedagógico> Projeto vigente para ingressantes a partir de 2022/1).

Os estudantes que ingressaram em 2021/2 que estão em situação de afastamento e por qualquer motivo não tenham cursado o semestre ou que tenham que refazer disciplinas do primeiro semestre, receberão recomendação da Coordenação para migrar para a matriz nova. O processo de migração deve ser solicitado pelo discente à coordenação do curso, mediante à entrega de um termo de consentimento específico para este procedimento, assinado pelo SUAP. Os interessados em realizar a migração deverá procurar a Coordenação de Curso para avaliar a situação acadêmica e receber as orientações necessárias.

A matrícula em disciplinas para todos os estudantes do curso ocorrerá pelo **sistema Q-acadêmico**, no período estabelecido em calendário escolar (07 a 10 de abril – 1ª etapa e 12 e 13 de abril – ajustes de matrícula). Este procedimento só ficará disponível para o discente que realizou a rematrícula no sistema. O prazo para rematrícula no sistema termina no dia 01 de abril de 2022.

Importante frisar que no próximo semestre não será realizada/permitida a matrícula em disciplinas com choque de horário. O discente terá total responsabilidade sobre a escolha e solicitação das disciplinas pelo sistema Q-acadêmico.

Os discentes, que não realizarem o pedido de disciplinas, será caracterizado de acordo com o novo Regulamento Didático (Resolução nº 081, de 26 de novembro de 2020), como desistente mesmo que tenha realizado a rematrícula. Mesmo status será atribuído ao discente que solicitar as disciplinas e não as cursar efetivamente.

Os estudantes que estão com a situação acadêmica de trancamento e querem retornar aos estudos, deverão solicitar a reabertura de matrícula pelo site do curso, no menu “A Coordenação” > “Trancamento/Reabertura de matrícula 2022/1 ou direto neste link: <https://forms.gle/pfWcfkJPZqfxP1ia7> .

Aqueles que estão na condição de “Evasão” e têm o interesse de retornar ao curso, deverão aguardar um edital específico de reingresso de curso que ainda não tem previsão de publicação.

Para os concluintes, a Coordenação deixou publicado no site os cronogramas de Trabalho de Conclusão de Curso e de Estágio Supervisionado. Nos documentos estão explicitados os procedimentos e normas para a execução dos componentes curriculares.

Prof. Carolina Balbino Garcia dos Santos

Coordenadora do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Portaria 2.100, de 22 de agosto de 2019.

*1º Semestre Engenharia de Alimentos 2022

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20	
Seg	Introdução a Engenharia de Alimentos Carolina Balbino		Geometria Analítica e Algebra Linear Maurino										
Ter	Física Geral e Experimental I Jonas Spolador		Química Geral e Inorgânica Deiver										
Qua			Introdução a Analise Quimica Deiver										
Qui	Física Geral e Experimental I Jonas Spolador			Informática Aplicada Alex Sandro									
Sex	Leitura e Produção de Texto Acadêmico Maria Helena		Fundamentos da Matemática Juliana										

2º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Física II Alessandro						Estatística Experimental Edgar		Estatística Experimental Edgar		
Ter			Cálculo II Maurino									
Qua	Química Analítica Qualitativa Adriana		Química Orgânica Julia									
Qui		Biologia Celular e Genética Sandra Mariotto						Física Experimental I Jonas Spolador				
Sex	Portugues Instrumental Maria Helena				Química Analítica Qualitativa Adriana							

3º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20	
Seg								Química Orgânica Experimental Cláudia Strada					
Ter		Mecanismos das Reações Orgânicas Rozilane		Mecanismos das Reações Orgânicas Rozilane				Física III Alessandro					
Qua	Relações Humanas Felicíssimo		Microbiologia Geral Sandra Mariotto						Bioquímica Wander				
Qui		Cálculo III Maurino							Química Analítica Quantitativa Eucarlos		Química Analítica Quantitativa Eucarlos		
Sex													

4º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Cálculo Numérico Edgar						Introdução a Ciência dos Alimentos Wander	Físico Química Marcos Pantoja			
Ter		Analise Microbiologica de Alimentos Marilu	Analise Microbiologica de Alimentos Marilu				Física Experimental II Jonas Spolador					
Qua	Gestão da Qualidade Alencar		Mecânica dos Flúidos Andrey		Mecânica dos Flúidos Andrey			Física IV Jonas Spolador				
Qui		Métodos Instrumentais de Análises de Alimentos Elaine Coringa		Físico Química Marcos Pantoja								
Sex												

5º Semestre Engenharia Alim

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg	Bioquímica de Alimentos Daniela							Análise Sensorial Daniel				
Ter			Fundamentos da Nutrição Cristiane					Termodinâmica Deiver				
Qua	Química de Alimentos Daniela											
Qui			Transferência de Calor e Massa Andrey	Transferência de Calor e Massa Andrey								
Sex		Introdução a Gestão Ambiental Alencar		Introdução a Gestão Ambiental Alencar								

6º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Análise de Alimentos I Rozilane						Eletrotécnica Marco Bulhões		Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos Luzilene Cassol		
Ter			Mecânica e Resistência de Materiais Jonas Spolador					Operações Unitária I Rafael Lira		Operações Unitária I Rafael Lira		
Qua			Laboratório Básico I Rafael Lira									
Qui			Administração e Economia na Indústria de Alimentos Marcelo Ednan					Eletrotécnica Marco Bulhões				
Sex												

7º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Técnicas de Conservação de Alimentos Mayra		Processos na Indústria de Alimentos Carolina Balbino				Instrumentação e Controle Luzilene Cassol		Segurança do Trabalho Marco Bulhões		
Ter								Operações Unitária II Andrey		Operações Unitária II Andrey		
Qua	Matérias Primas de Origem Vegetal Nágela							Laboratório Básico II Andrey				
Qui		Matérias Primas de Origem Animal Marilu										
Sex	Análise de Alimentos II Adriana											

8º Semestre Engenharia Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg				Aditivos Coajuvantes Embalagens para Indústria Alimentos Mayra								
Ter	Tecnologia de Leites e Derivados Nágela							Tecnologia de Carnes, Pescados, Ovos e Derivados Luzilene Cassol				
Qua		Tecnologia de Cereais, raízes e tubérculos Daryne										
Qui	Tecnologia de Frutas e Hortaliças Nágela							Tecnologia Enzimática e das Fermentações Marcos Rabelo				
Sex		Higiene e Legislação de Alimentos Elaine Coringa										

9º Semestre Engenharia de Alimentos

	1 7:00 - 7:50	2 7:50 - 8:40	3 8:40 - 9:30	4 9:50 - 10:40	5 10:40 - 11:30	6 11:30 - 12:20	7 13:00 - 13:50	8 13:50 - 14:40	9 14:40 - 15:30	10 15:50 - 16:40	11 16:40 - 17:30	12 17:30 - 18:20
Seg		Tecnologia de Águas e Efluentes Josias Coringa										
Ter			Tecnologia de Óleos e Gorduras Xisto				Modelagem e Simulação de Processos Edgar					
Qua		Produção Sucroalcooleira Rozilane		Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing Alencar				Instalações Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos Rafael Lira		Instalações Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos Rafael Lira		
Qui		Refrigeração Daryne						Tecnologia de Bebidas Susel				
Sex				Toxicologia de Alimentos Elaine Coringa								

ANEXO II

DISCIPLINAS QUE FUNCIONARÃO EM 2022-1 DE FORMA REMOTA DEVIDO AO AFASTAMENTO DOS PROFESSORES DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS

Semestre	Disciplina
1	Geometria Analítica e Álgebra Linear
1	Física Geral e Experimental I
1	Leitura e Produção de Texto Acadêmico
2	Cálculo II
2	Física Experimental I
2	Português Instrumental
3	Cálculo III
4	Física Geral e Experimental II
6	Mecânica e Resistência dos Materiais
8	Higiene e Legislação de Alimentos
9	Tecnologia de Águas e Efluentes
9	Toxicologia de Alimentos