

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CAMPUS DE FLORESTAL
CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL
MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS 2016 (Concomitante)

Indicadores Fixos – Número de Semanas/Semestral 20 semanas

Módulo Aula: 50 minutos

1º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CFI010	Informática Básica	0	2	2	33:20:00		
CFI013	Redação Técnica	2	0	2	33:20:00		
CAL029	Matérias-Primas Agropecuárias	2	0	2	33:20:00		
	SUB-TOTAL	4	2	6	100:00:00		

2º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CAL011	Ergonomia e Segurança no Trabalho	2	0	2	33:20:00		
CAL012	Princípios de Conservação de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
CAL 014	Código Defesa do consumidor	2	0	2	33:20:00		
CAL025	Controle Ambiental na Indústria de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
	SUB-TOTAL	8	0	8	133:20:00		

3º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CAL013	Microbiologia Geral	2	2	4	66:40:00		
CAL015	Iniciação à Estatística	2	0	2	33:20:00		
CAL021	Embalagens de Alimentos	2	2	4	66:40:00		
CAL022	Higiene Industrial	2	0	2	33:20:00		CAL013
CAL026	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
	SUB-TOTAL	10	4	14	233:20:00		

4º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CAL023	Química de Alimentos	2	2	4	66:40:00		
CAL024	Microbiologia de Alimentos	2	2	4	66:40:00	CAL013	
CAL027	Análise Sensorial	1	2	3	50:00:00	CAL015	
CAL041	Comercialização e Marketing	3	0	3	50:00:00		
CAL099	Estágio	0	9	9	150:00:00	Não somar c. horaria	
	SUB-TOTAL	8	15	23	233:20:00		

5º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CAL030	Instalações Industriais	2	0	2	33:20:00	CAL 029	
CAL031	Processamento de Frutas e Hortaliças	2	3	5	83:20:00		
CAL033	Processamento de Leite e Derivados	2	3	5	83:20:00		
CAL042	Projeto de Conclusão de Curso I	2	2	4	66:40:00		
	SUB-TOTAL	8	8	16	266:40:00		

6º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
-------------------------------------	--	--	--	--	--	------------	--

Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CAL032	Processamento de Carne e Derivados	2	3	5	83:20:00		
CAL 034	Tecnologia de Panificação e Massas	2	3	5	83:20:00	CAL023	
CAL043	Projeto de Conclusão de Curso II	2	2	4	66:40:00	CAL042	
	SUB-TOTAL	6	8	14	233:20:00		

Carga horária total do curso

1200:00:00

Estágio obrigatório à partir do 3º. Sem.

150:00:00

Disciplinas Optativas						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CFA 010	Sustentabilidade Ambiental	2	0	2	33:20:00		
CFA 042	Extensão Rural	3	0	3	50:00:00		
CFD010	Empreendedorismo	2	0	2	33:20:00		
CFI 011	Inglês Técnico	3	0	3	50:00:00		
CFI044	Contabilidade	3	0	3	50:00:00		

Coordenador do Curso

Robledo de Almeida Torres Filho