

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 2013 (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
CAL012	Princípios de Conservação de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
CFA042	Extensão Rural	3	0	3	50:00:00		
CFI010	Informática Básica I	0	2	2	33:20:00		
CFI013	Redação Técnica	2	0	2	33:20:00		
	SUB-TOTAL 1º semestre 2013	7	2	9	149:60:00		

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		
CAL014	Código de Defesa do Consumidor	2	0	2	33:20:00		
CAL025	Controle Ambiental na Indústria de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
CAL029	Matérias-Primas Agropecuárias	2	0	2	33:20:00		
	SUB-TOTAL 2º semestre 2013	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 3º semestre 2014	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		
	SUB-TOTAL 4º semestre 2014	8	6	14	233:20:00		

5º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
CAL031	Processamento de Frutas, Hortaliças e Panificação	2	4	6	100:00:00		
CAL033	Processamento de Leite e Derivados	2	4	6	100:00:00		
CAL042	Projeto de Conclusão de Curso I	3	2	5	83:20:00		
	SUB-TOTAL 5º semestre 2015	7	10	17	283:20:00		

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS DE FLORESTAL
CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS 2013 (Concomitante)

Indicadores Fixos – Número de Semanas/Semestral 20 semanas

Módulo Aula: 50 minutos

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	4	6	100:00:00		
CAL043	Projeto de Conclusão de Curso II	3	2	5	83:20:00	CAL042	
		5	6	11	183:20:00		

Carga horária total do curso

1216:20:00

Estágio Supervisionado

150:00:00

Disciplinas Optativas

CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20:00	
CFD010	Empreendedorismo	2(2-0)	33:20:00	
CFI011	Inglês Técnico	3(3-0)	50:00:00	
CFI014	Informática Básica II	2(1-1)	33:20:00	
CFI044	Contabilidade	3(3-0)	50:00:00	

José Carlos Baffa Júnior
Coordenador do Curso Técnico em Alimentos.