

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 2014 (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		
CFI010	Informática Básica	0	2	2	33:20:00		
CFI013	Redação Técnica	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		
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		
CAL029	Matérias-Primas Agropecuárias	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		
	SUB-TOTAL	8	Erro:522	14	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		

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 2014 (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	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 Supervisionado

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
José Carlos Baffa Júnior

Professor	Disciplinas
Ana Teresa	Cal 032 - Processamento de Carne e Derivados
Bruno Corradi	Cal 029 - Matérias-Primas Agropecuárias Cal 031 - Processamento de Frutas, Hortaliças e Panificação CFA 016 - Indústrias Rurais
Camila Couto	Cal 013 - Microbiologia Geral Cal 024 - Microbiologia de Alimentos
Fábio Takahashi	Cal 012 - Princípios de Conservação de Alimentos Cal 022 - Higiene Industrial Cal 027 - Análise Sensorial
José Carlos	CAL021 - Embalagens de Alimentos CAL023 - Química de Alimentos CAL026 - Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
Pollyanna Cardoso	Cal 033 - Processamento de Leite e Derivados Cal 042 - Projeto de Conclusão de Curso I Cal 043 - Projeto de Conclusão de Curso II
Professor	Disciplinas de outros departamentos
Informática	Cal 010 - Informática Básica
Timão/Dr. Carlos	Cal 011 - Ergonomia e Segurança no Trabalho
Ricardo Arantes	Cal 014 - Código de Defesa do Consumidor
Matemática	Cal 015 - Iniciação à Estatística
Português	Cal 016 - Redação e Expressão Oral
Gestão Ambiental	Cal 025 - Controle Ambiental na Indústria de Alimentos
Aluizio	Cal 040 - Extensão Rural
Hebert M. Oliveira	Cal 041 - Comercialização e Marketing