

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal
Sequência sugerida de disciplinas do Curso Técnico em Alimentos 2015(Concomitante)
 Indicadores Fixos – Número de Semanas/Semestral: 20 Semanas
 Módulo Aula: 50 minutos

1º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou 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	
	SUBTOTAL 1º semestre	4	2	6	100:00:00	
2º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou 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	
	SUBTOTAL 2º semestre	8	0	8	133:20:00	
3º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou 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	
	SUBTOTAL 3º semestre	10	4	14	233:20:00	
4º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou 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	
	SUBTOTAL 4º semestre	8	6	14	233:20:00	
5º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou 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	
	SUBTOTAL 5º semestre	8	8	16	266:40:00	

6º Semestre (carga horária semanal)						
Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou 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
	SUBTOTAL 6º semestre	6	8	14	233:20:00	

Carga Horária total do curso

1200:00:00

Estágio Supervisionado

150:00:00

Disciplinas Optativas

Cód.	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	PRÉ ou 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	

Pollyanna Cardoso Pereira - Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos