

**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 2019 (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
<b>CAL017</b>	Introdução ao Técnico em Alimentos	2	0	2	33:20:00		
<b>CAL029</b>	Matérias-Primas Agropecuárias	2	0	2	33:20:00		
<b>CAL040</b>	Comercialização e Marketing	2	0	2	33:20:00		
<b>CHS013</b>	Redação Técnica	2	0	2	33:20:00		
	<b>SUB-TOTAL</b>	8	0	8	<b>133:20:00</b>		

2º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
<b>CAL011</b>	Ergonomia e Segurança no Trabalho	2	0	2	33:20:00		
<b>CAL013</b>	Microbiologia Geral	2	2	4	66:40:00		
<b>CAL021</b>	Embalagens de Alimentos	2	2	4	66:40:00		
<b>CAL025</b>	Controle Ambiental na Indústria de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
	<b>SUB-TOTAL</b>	8	4	12	<b>200:00:00</b>		

3º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
<b>CAL015</b>	Iniciação à Estatística	2	0	2	33:20:00		
<b>CAL024</b>	Microbiologia de Alimentos	2	2	4	66:40:00	CAL013	
<b>CAL026</b>	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
<b>CAL035</b>	Instalações Industriais	2	2	4	66:40:00	CAL029	
	<b>SUB-TOTAL</b>	8	4	12	<b>200:00:00</b>		

4º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
<b>CAL012</b>	Princípios de Conservação de Alimentos	2	0	2	33:20:00		
<b>CAL022</b>	Higiene Industrial	2	0	2	33:20:00	CAL024	
<b>CAL023</b>	Química de Alimentos	2	2	4	66:40:00		
<b>CAL028</b>	Análise Sensorial	2	2	4	66:40:00	CAL015	
<b>CAL099</b>	Estágio Supervisionado	0	9	9	150:00:00	não somar	
	<b>SUB-TOTAL</b>	8	4	12	<b>200;00:00</b>	0	

5º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos	
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré	Co
<b>CAL031</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças	2	3	5	83:20:00		
<b>CAL033</b>	Processamento de Leite e Derivados	2	3	5	83:20:00		
<b>CAL042</b>	Projeto de Conclusão de Curso I	2	2	4	66:40:00		
	<b>SUB-TOTAL</b>	6	8	14	<b>233:20:00</b>	0	

**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 2018 (Concomitante)**

Indicadores Fixos – Número de Semanas/Semestral 20 semanas

Módulo Aula: 50 minutos

<b>6º Semestre (carga horária semanal)</b>						<b>Requisitos</b>	
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>N.º A/S</b>	<b>CH semestral</b>	<b>Pré</b>	<b>Co</b>
<b>CAL032</b>	Processamento de Carne e Derivados	2	3	5	83:20:00		
<b>CAL034</b>	Tecnologia de Panificação e Massas	2	3	5	83:20:00	CAL023	
<b>CAL043</b>	Projeto de Conclusão de Curso II	2	2	4	66:40:00	CAL042	
	<b>SUB-TOTAL</b>	6	8	14	<b>233:20:00</b>		

Carga horária total do curso

**1000:00:00**

<b>Disciplinas Optativas</b>						<b>Requisitos</b>	
<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>N.º A/S</b>	<b>CH semestral</b>	<b>Pré</b>	<b>Co</b>
<b>CFI 010</b>	Informática Básica	0	2	2	33:20:00		
<b>CAL 014</b>	Código de Defesa do Consumidor	2	0	2	33:20:00		
<b>CFA010</b>	Sustentabilidade Ambiental	2	0	2	33:20:00		
<b>CFA042</b>	Extensão Rural	3	0	3	50:00:00		
<b>CFD010</b>	Empreendedorismo	2	0	2	33:20:00		
<b>CHS011</b>	Inglês Técnico	3	0	3	50:00:00		
<b>CHS045</b>	Contabilidade	3	0	3	50:00:00		

**Coordenador do Curso**

**Vanelle Maria da Silva**