

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS UFV FLORESTAL

CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL
Matriz curricular do curso Técnico em Alimentos Concomitante Ano - 2020

Indicadores Fixos - Número de Semanas/Semestral 20 semanas

Módulo Aula: 50 minutos

1º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL017	Introdução ao Técnico em Alimentos	2	0	2	33:20:00	
CAL029	Matérias-Primas Agropecuárias	2	0	2	33:20:00	
CAL040	Comercialização e Marketing	2	0	2	33:20:00	
CAL018	Atividades complem.	0	2	2	33:20:00	
EMF004	Fundamentos de Química Geral	2	0	2	33:20:00	
CHS 013	Redação técnica	2	0	2	33:20:00	
SUB-TOTAL 1º semestre (2020-1)		10	2	12	200:00:00	
2º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL011	Ergonomia e segurança no trabalho	2	0	2	33:20:00	
CAL013	Microbiologia geral	2	2	4	66:40:00	
CAL021	Embalagem de alimentos	2	2	4	66:40:00	
CAL025	Controle ambiental	2	0	2	33:20:00	
SUB-TOTAL 2º semestre (2020-2)		8	4	12	200:00:00	
3º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL015	Introdução à estat.	2	0	2	33:20:00	
CAL024	Microbiologia de alimentos	2	2	4	66:40:00	CAL013
CAL026	Controle de qualidade na indústria de alimentos	2	0	2	33:20:00	
CAL035	Instalações industriais	2	2	4	66:40:00	CAL029
SUB-TOTAL 3º semestre (2021-1)		8	4	12	200:00:00	
4º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL012	Princípios de conservação de alimentos	2	0	2	33:20:00	
CAL022	Higiene industrial	2	0	2	33:20:00	CAL024
CAL023	Química de alimentos	2	2	4	66:40:00	
CAL028	Análise sensorial	2	2	4	66:40:00	CAL015
SUB-TOTAL 4º semestre (2021-2)		8	4	12	200:00:00	
5º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL036	Processamento de Frutas e Hortaliças	2	2	4	66:40:00	
CAL038	Processamento de leite e derivados	2	2	4	66:40:00	
CAL042	Projeto de conclusão de curso	0	4	4	66:40:00	
SUB-TOTAL 5º semestre (2022-1)		4	8	12	200:00:00	
6º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL037	Processamento de carnes e derivados	2	2	4	66:40:00	
CAL039	Tecnologia de panificação e massas	2	2	4	66:40:00	
CAL043	Projeto de conclusão de curso II	0	4	4	66:40:00	CAL023
SUB-TOTAL 6º semestre (2022-2)		4	8	12	200:00:00	CAL042
TOTAL ACUMULADO				72	1200:00:00	

Disciplinas Optativas

Grupo 1

Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Requisitos
CFI010	Informática Básica	0	2	2	33:20:00	
CAL014	Código de Defesa do Consumidor	2	0	2	33:20:00	
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2	0	2	33:20:00	
CFA042	Extensão Rural	3	0	3	50:00:00	
CFD010	Empreendedorismo	2	0	2	33:20:00	
CHS011	Inglês Técnico	3	0	3	50:00:00	
CHS045	Contabilidade	3	0	3	50:00:00	