

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 Integrado Ano - 2022

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*
LIP 001	Língua Portuguesa I	3	0	3	50:00:00	
ING 001	Língua Inglesa I	2	0	2	33:20:00	
EFI 001	Educação Física I	1	0	1	16:40:00	
MMT 001	Matemática I	4	0	4	66:40:00	
FSC 001	Física I	2	0	2	33:20:00	
QMC 001	Química I	2	0	2	33:20:00	
BLG 001	Biologia I	2	0	2	33:20:00	
GGF 001	Geografia I	2	0	2	33:20:00	
CAL 017	Introdução ao Técnico em Alimentos	2	0	2	33:20:00	
CAL 029	Matérias-primas Agropecuária	2	0	2	33:20:00	
CHS 026	Fundamentos da Administração	4	0	4	66:40:00	
EMF 004	Fundamentos de Química	2	0	2	33:20:00	
CHS 013	Redação Técnica	2	0	2	33:20:00	
	SUB-TOTAL 1º semestre (2022-1)	30	0	30	500:00:00	
2º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
LIP 002	Língua Portuguesa II	3	0	3	50:00:00	
ING 002	Língua Inglesa II	2	0	2	33:20:00	
EFI 002	Educação Física II	1	0	1	16:40:00	
MMT 002	Matemática II	4	0	4	66:40:00	
FSC 002	Física II	2	0	2	33:20:00	
QMC 002	Química II	2	0	2	33:20:00	
BLG 002	Biologia II	2	0	2	33:20:00	
GGF 002	Geografia II	1	0	1	16:40:00	
FSF 001	Filosofia I	1	0	1	16:40:00	
CAL 011	Ergonomia e Segurança no Trabalho	2	0	2	33:20:00	
CAL 013	Microbiologia Geral	2	2	4	66:40:00	
CAL 021	Embalagem de Alimentos	2	2	4	66:40:00	
CAL 025	Controle Ambiental	2	0	2	33:20:00	
	SUB-TOTAL 2º semestre (2022-2)	26	4	30	500:00:00	
3º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
LIP 003	Língua Portuguesa III	3	0	3	50:00:00	
EFI 003	Educação Física III	1	0	1	16:40:00	
MMT 003	Matemática III	3	0	3	50:00:00	
FSC 003	Física III	2	0	2	33:20:00	
QMC 003	Química III	2	0	2	33:20:00	
BLG 003	Biologia III	2	0	2	33:20:00	
GGF 003	Geografia III	2	0	2	33:20:00	
FSF 002	Filosofia II	1	0	1	16:40:00	
HTR 001	História I	2	0	2	33:20:00	
CAL 015	Introdução à Estatística	4	0	4	66:40:00	
CAL 024	Microbiologia de Alimentos	2	2	4	66:40:00	CAL 013
CAL 026	Controle de Qualidade de Alimentos	2	0	2	33:20:00	
CAL 035	Instalações Industriais	2	2	4	66:40:00	CAL 029
	SUB-TOTAL 3º semestre (2023-1)	28	4	32	533:20:00	
4º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
LIP 004	Língua Portuguesa IV	4	0	4	66:40:00	
EFI 004	Educação Física IV	1	0	1	16:40:00	
MMT 004	Matemática IV	3	0	3	50:00:00	
FSC 004	Física IV	2	0	2	33:20:00	
QMC 004	Química IV	2	0	2	33:20:00	

BLG 004	Biologia IV	2	0	2	33:20:00	
GGF 004	Geografia IV	1	0	1	16:40:00	
SLG 001	Sociologia I	1	0	1	16:40:00	
HTR 002	História II	2	0	2	33:20:00	
CAL 012	Princípios de Conservação de Alimentos	2	0	2	33:20:00	
CAL 022	Higiene de Alimentos	2	0	2	33:20:00	CAL 024
CAL 023	Química de Alimentos	2	2	2	66:40:00	
CAL 028	Análise Sensorial	2	2	4	66:40:00	CAL 015
	SUB-TOTAL 4º semestre (2023-2)	26	4	30	500:00:00	
5º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
LIP 005	Língua Portuguesa V	3	0	3	50:00:00	
EFI 005	Educação Física V	1	0	1	16:40:00	
ART 001	Arte I	1	0	1	16:40:00	
MMT 005	Matemática V	2	0	2	33:20:00	
FSC 005	Física V	2	0	2	33:20:00	
QMC 005	Química V	2	0	2	33:20:00	
BLG 005	Biologia V	2	0	2	33:20:00	
GGF 005	Geografia V	2	0	2	33:20:00	
SLG 002	Sociologia II	1	0	1	16:40:00	
HTR 003	História III	2	0	2	33:20:00	
CAL 036	Processamento de Frutas e Hortaliças	2	2	4	66:40:00	
CAL 037	Processamento de Leite e Derivados	2	2	4	66:40:00	
CAL 042	Projeto de Conclusão de Curso I	0	4	4	66:40:00	
	SUB-TOTAL 5º semestre (2024-1)	22	6	28	466:40:00	
6º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
LIP 006	Língua Portuguesa VI	4	0	4	66:40:00	
EFI 006	Educação Física VI	1	0	1	16:40:00	
MMT 006	Matemática VI	2	0	2	33:20:00	
FSC 006	Física VI	2	0	2	33:20:00	
QMC 006	Química VI	2	0	2	33:20:00	
BLG 006	Biologia VI	2	0	2	33:20:00	
GGF 006	Geografia VI	2	0	2	33:20:00	
HTR 004	História IV	3	0	3	50:00:00	
CAL 037	Processamento de Carnes e Derivados	2	2	4	66:40:00	
CAL 039	Tecnologia de Panificação e Massas	2	2	4	66:40:00	CAL 023
CAL 043	Projeto de Conclusão de Curso II	0	4	4	66:40:00	CAL 042
	SUB-TOTAL 6º semestre (2024-2)	22	8	30	500:00:00	
	TOTAL ACUMULADO			180	3000:00:00	

Disciplinas Optativas
Grupo 1

Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Requisitos
CAL099	Estágio	0	9	9	150:00:00	
CAL014	Código de Defesa do Consumidor	2	0	2	33:20:00	
CFD010	Empreendedorismo	4	0	4	66:40:00	CFH026 ou CFA 041
CFH022	Comportamento Humano nas Organizações	3	0	3	50:00:00	
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2	0	2	33:20:00	
CFA042	Extensão Rural	3	0	3	50:00:00	
CHS017	Inglês Técnico	3	0	3	50:00:00	
CHS045	Contabilidade	3	0	3	50:00:00	

Disciplinas Optativas

Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Requisitos
EMF001	Política e cidadania no mundo antigo	2	0	2	33:20:00	
EMF002	História e filosofia na idade média	2	0	2	33:20:00	
EMF003	Técnicas gerais de laboratório de Química e Biologia	0	2	2	33:20:00	
EMF004	Fundamentos de Química Geral	2	0	2	33:20:00	

EMF005	Geografia do mundo contemporâneo	2	0	2	33:20:00	
EMF006	Resolução de problemas algébricos - RPA	3	0	3	50:00:00	
EMF007	Resolução de problemas geométricos - RPG	3	0	3	50:00:00	
EMF008	Noções de cálculo	3	0	3	50:00:00	
EMF009	A arte da Vida: aprendizagem, projetos e felicidade	2	0	2	33:20:00	
EMF090	Tópicos especiais I					
EMF091	Tópicos especiais II					
EMF092	Tópicos especiais III					
EMF093	Tópicos especiais IV					