

**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 - 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*  |
| CAL017                                | Introdução ao Técnico em Alimentos              | 2         | 0        | 2          | 33:20:00          |            |
| CAL029                                | Matérias-Primas Agropecuárias                   | 2         | 0        | 2          | 33:20:00          |            |
| CFH026                                | Fundamentos da Administração                    | 4         | 0        | 4          | 66:40:00          |            |
| EMF004                                | Fundamentos de Química Geral                    | 2         | 0        | 2          | 33:20:00          |            |
| CHS 013                               | Redação técnica                                 | 2         | 0        | 2          | 33:20:00          |            |
| <b>SUB-TOTAL 1º semestre (2022-1)</b> |   | <b>12</b> | <b>0</b> | <b>12</b>  | <b>200:00:00</b>  |            |
| 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          |            |
| <b>SUB-TOTAL 2º semestre (2022-2)</b> |   | <b>8</b>  | <b>4</b> | <b>12</b>  | <b>200:00:00</b>  |            |
| 3º Semestre (carga horária semanal)   |   |           |          |            |                   | Requisitos |
| Código                                | Disciplinas                                     | Teórica   | Prática  | N.º A/S    | CH semestral      | Pré e Co*  |
| CAL015                                | Introdução à estatística                        | 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     |
| <b>SUB-TOTAL 3º semestre (2023-1)</b> |   | <b>8</b>  | <b>4</b> | <b>12</b>  | <b>200:00:00</b>  |            |
| 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     |
| <b>SUB-TOTAL 4º semestre (2023-2)</b> |   | <b>8</b>  | <b>4</b> | <b>12</b>  | <b>200:00:00</b>  |            |
| 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          |            |
| <b>SUB-TOTAL 5º semestre (2024-1)</b> |   | <b>4</b>  | <b>8</b> | <b>12</b>  | <b>200:00:00</b>  |            |
| 6º Semestre (carga horária semanal)   |   |           |          |            |                   | Requisitos |
| Código                                | Disciplinas                                     | Teórica   | Prática  | Cr N.º A/S | CH semestral      | Pré e Co*  |
| CAL037                                | Processamento de carne e derivados              | 2         | 2        | 4          | 66:40:00          |            |
| CAL039                                | Tecnologia de panificação e massas              | 2         | 2        | 4          | 66:40:00          | CAL023     |
| CAL043                                | Projeto de conclusão de curso II                | 0         | 4        | 4          | 66:40:00          | CAL042     |
| <b>SUB-TOTAL 6º semestre (2024-2)</b> |   | <b>4</b>  | <b>8</b> | <b>12</b>  | <b>200:00:00</b>  |            |
| <b>TOTAL ACUMULADO</b>                |   |           |          | <b>72</b>  | <b>1200:00:00</b> |            |

**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     |                   |

