



PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
 ATA N.º ____/____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____ .
 ATA N.º ____/____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

IDENTIFICAÇÃO				
DISCIPLINA: Introdução ao Técnico em Alimentos				CÓDIGO: CAL 017
DEPARTAMENTO: CAMPUS FLORESTAL				UNIDADE: CAF
DURAÇÃO EM SEMANAS	TOTAL AULAS SEMANAIS			CARGA HORÁRIA TOTAL
20	TEÓRICAS: 2	PRÁTICAS: 0	TOTAL: 2	33:20:00
TOTAL DE AULAS /SEMESTRE: 40			SEMESTRE LETIVO:	
PRÉ-REQUISITOS			PRÉ OU CO-REQUISITOS	

EMENTA
Introdução à microbiologia de alimentos e à higiene industrial. Introdução aos princípios de conservação de alimentos. Introdução às embalagens de alimentos. Introdução ao controle de qualidade na indústria de alimentos. Introdução à química de alimentos. Introdução à análise sensorial. Introdução ao processamento de leites e derivados, frutas e hortaliças, carnes e derivados e à tecnologia de panificação e massas. Introdução às instalações industriais.

OFERECIMENTO AOS CURSOS		
Informar: 1 – O período de oferecimento, na grade curricular, quando se tratar de disciplina obrigatória; 2 – Favor incluir todos os cursos em que a disciplina é oferecida e seu respectivo período.		
CURSO	MODALIDADE/PERÍODO	
Técnico em Alimentos Concomitante		
Técnico em Alimentos Integrado		

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.

ATA N.º ____/____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

Introdução ao Técnico em Alimentos

CÓDIGO:

CAL 017

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
1. Introdução a microbiologia de alimentos e à higiene industrial 1.1 Histórico; 1.2 Microrganismos em alimentos; 1.3 Papel do microbiologista de alimentos 1.4 Histórico da higiene industrial 1.5 Importância da higiene e fontes de contaminação	4
2. Introdução a Conservação de alimentos 2.1 Histórico da conservação de alimentos 2.2 Importância da conservação de alimentos 2.3 Objetivos do processamento de alimentos	2
3. Introdução às embalagens de alimentos 3.1 Histórico, conceito, e funções de embalagens plásticas, metálicas, de papel e de vidro	4
4. Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil 4.1 Desenvolvimento do controle de qualidade de alimentos 4.2 Situação atual do controle de qualidade de alimentos no Brasil 4.3 Perspectivas do controle de qualidade de alimentos no Brasil 4.4 Importância do controle de qualidade frente à organização da sociedade	2
5. Introdução à química de alimentos 5.1 Água, carboidratos, proteínas, enzimas, pigmentos, vitaminas e minerais	4
6. Introdução a análise sensorial 6.1 Conceito de Análise sensorial 6.2 Aplicações da análise sensorial	4
7. Introdução à tecnologia em laticínios 7.1 Conceitos iniciais 7.2 Mercado de lácteos no Brasil e exterior	4
8. Introdução ao processamento de vegetais e à tecnologia de panificação 8.1 Operações básicas na indústria de vegetais 8.2 Fisiologia pós-colheita de vegetais	4
9. Introdução ao processamento de vegetais e à tecnologia de panificação 9.1 Importância da farinha de trigo para a panificação; 9.2 Processamento de pães, massas alimentícias, bolos e biscoitos	4

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .

ATA N.º ____ / ____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

10. Introdução ao processamento de carnes 10.1 Importância econômica. 10.2 Objetivo da produção de animais 10.3 Dados mercado de carnes	4
11. Introdução às instalações industriais 11.1 Principais tipos de instalações industriais da área de alimentos 11.2 Noções de manutenção na indústria de alimentos	4

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA:
----------------	-------------------

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____ / ____ / ____ .
ATA N.º ____ / ____ .



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA
CURSOS TÉCNICOS

DISCIPLINA:

Introdução ao Técnico em Alimentos

CÓDIGO:

CAL 016

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVRO(S) TEXTO(S)

FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas/P.J. Fellows; tradução Florencia Cladera Oliveira... [et al.]- 2 ed- Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos .Porto Alegre. Ed. Artmed, 2005.

GAVA, J. A. Princípios de tecnologia de Alimentos. Editora Nobel. 2002 284p.

OUTRAS REFERÊNCIAS

EVANGELISTA, F. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu. 1989. 652p.

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

_____ REUNIÃO, DE ____/____/____.
ATA N.º ____/____.