



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

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:				CÓDIGO:
Matérias-primas Agropecuárias				CAL029
DEPARTAMENTO:				UNIDADE:
CAMPUS FLORESTAL				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

Matéria-prima e indústria de alimentos. Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças. Características de matérias-primas de origem vegetal. Matérias-primas de origem animal.

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: Matérias-Primas Agropecuárias	CÓDIGO: CAL029
---	--------------------------

UNIDADES E ASSUNTOS

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
----------------	-------------------

Seqüência	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Matéria-prima e indústria de alimentos 1.1-Importância da matéria-prima na indústria de alimentos; 1.2-Situação atual no Brasil; 1.3-Colheita, transporte e classificação da matéria-prima; 1.4-Embalagem e conservação da matéria-prima. 1.5-Visitas à horta, pomar e estábulo (acompanhamento da ordenha).	10
2	Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças 2.1-Conceito de frutos climatéricos e não-climatéricos; 2.2-Respiração; 2.3-Produção e resposta ao etileno; 2.4-Métodos para conservação e transporte.	10
3	3-Matérias-primas de origem vegetal 3.1-Frutas e hortaliças; 3.2-Grãos e cereais; 3.3-Oleaginosas.	10
4	Matérias-primas de origem animal 4.1-Aves e ovos; 4.2-Mel 4.2-Bovinos; Suínos; Pescado. 4.3-Visitas ao aviário e a pocilga.	10

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:

Matérias-primas Agropecuárias

CÓDIGO:

CAL029

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. 01

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa-MG: Ed. UFV, 2007. 00

MUNIZ, J. N.; STRINGHETA, P. C. Alimentos Orgânicos: Produção, Tecnologia e Certificação. Editora UFV; 1 ed., 2003. 00

NACHTIGAL, J.; FACHINELLO, J. C.; BILHALVA, A. B.; KLUGE, R. Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas de Clima Temperado. Editora Rural, 2 ed., 2001. 214 p. 00

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

EVANGELISTA, JOSE. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

OUTRAS REFERÊNCIAS

NÚMEROS DE EXEMPLARES NA BIBLIOTECA

AWAD, Marcel. Fisiologia Pos-Colheita de Frutos. Editora Nobel, 1 ed, 1993, 114 p. 00

LIMA, Urgel de Almeida. Agroindustrialização de Frutas. Editora Fealq, 2 ed., 164 p. 00

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 00

APROVADO PELO DEPARTAMENTO:

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

APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:

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