



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

## PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática.
2. Nas disciplinas de Estágio e Estágio Supervisionado deve-se observar as seguintes normas:
  - (a) Devem possuir 0 (zero) créditos
  - (b) Devem possuir somente carga horária prática
  - (c) A carga horária prática semanal deve ser um valor múltiplo de 3h
  - (d) A carga horária prática total deve ser um valor múltiplo de 45h
3. A ementa de uma disciplina, por definição, é o conjunto dos tópicos listados, como componentes a serem lecionados em sua parte teórica (item 4.1).
4. Para os cursos em que disciplinas optativas estão organizadas em grupos cada disciplina só poderá figurar em um único grupo.
5. Nas bibliografias informar o número total de exemplares existente na Biblioteca Central e em Bibliotecas Setoriais.
6. Pré-requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos "e" e "ou", usando-se parênteses para evitar ambigüidade de interpretação, por exemplo: (BVE201 **ou** BVE 210) e (BQI100 **ou** BQI103 **ou** BQI201)
7. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
8. Use a tecla **TAB** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .  
 ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ .  
 ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ .





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**


DISCIPLINA:	<b>Estágio</b>	CÓDIGO:	<b>CAL 099</b>
-------------	----------------	---------	----------------

**UNIDADES E ASSUNTOS**

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

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA:
As atividades desenvolvidas no estágio permitem ao estudante o acesso ao seu futuro campo de atuação profissional, num contato direto com questões práticas e teóricas. Além da oportunidade de colocar em prática os conceitos aprendidos na instituição de ensino, durante a realização do curso, o estágio também cria a oportunidade de desenvolver novos conhecimentos e relações interpessoais, atualmente, tão valorizadas no mercado de trabalho.	150

DISCIPLINA:	<b>Estágio</b>	CÓDIGO:	<b>CAL099</b>
-------------	----------------	---------	---------------

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	NÚMERO DE EXEMPLARES NA BIBLIOTECA
BIANCHI, Anna Cecilia de Moraes. Manual de orientação: estágio supervisionado. 4 ed., rev. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2009. xi, 98 p.	10
BURIOLLA, Marta A. Feiten. O estágio supervisionado: Marta A. Feiten Buriolla. 7. ed: [s.n.] 182 p.	8
VOLPATO, Gilson L. Dicas para redação científica: Gilson Luiz Volpato. 3 ed., rev. e ampl. São Paulo, SP: UNESP, Campus Marília, 2010. 152 p.	5

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	NÚMERO DE EXEMPLARES NA BIBLIOTECA
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2010. 900 p.	17
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 7. ed., atual. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2019. 666 p.	5
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & bebidas. 2.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2001. 240 p.	1

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**  
\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**  
\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .  
ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182 p.	3
JAY, James M. Microbiologia de alimentos: James M. Jay ; [tradutores Rosane Rech].. [et al.]. 6 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 711 p.	6
MUCCILOLO, Pasqual. Carnes: estabelecimentos de matança e de industrialização, condições higiênicas de funcionamento. São Paulo, SP: Ícone, 1985. 101 p.	1
LEAL, Paulo Fernando da Glória. Higiene e doenças transmissíveis: fundamentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 250 p.	3
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simoes. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2011. xxxv, 1034, [8] p.	3
BELOTI, Vanerli (Org.). Leite: obtenção, inspeção e qualidade. Londrina, PR: Planta, 2015. vii, 417 p.	2
CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sérgio. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, c2003. 609 p.	6

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  
 ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  
 ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.