

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 2024

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	
	SUB-TOTAL 1º semestre (2024-1)	12	0	12	200:00:00	
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	
	SUB-TOTAL 2º semestre (2024-2)	8	4	12	200:00:00	
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
	SUB-TOTAL 3º semestre (2025-1)	8	4	12	200:00:00	
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
	SUB-TOTAL 4º semestre (2025-2)	8	4	12	200:00:00	
5º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL031	Processamento de frutas e hortaliças	2	3	5	83:20:00	
CAL032	Processamento de carnes e derivados	2	3	5	83:20:00	
	SUB-TOTAL 5º semestre (2026-1)	4	8	10	166:40:00	
6º Semestre (carga horária semanal)						Requisitos
Código	Disciplinas	Teórica	Prática	Cr N.º A/S	CH semestral	Pré e Co*
CAL033	Processamento de leite e derivados	2	3	5	83:20:00	
CAL034	Tecnologia de panificação e massas	2	3	5	83:20:00	CAL023
CFD010	Empreendedorismo	4	0	4	66:40:00	CFH026
	SUB-TOTAL 6º semestre (2026-2)	4	8	14	233:20:00	
	TOTAL ACUMULADO			72	1200:00:00	

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	
CFH022	Comportamento Humano nas Organizações	3	0	3	50:00:00	CFH026
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	