Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Bacharelado

ATUAÇÃO

O bacharel em Ciências de Alimentos terá competência para aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos obtidos ao longo do curso, compreender e combinar fatores de produção com eficiência técnica e econômica, identificar problemas e propor soluções, planejar e conduzir pesquisas, atuar em equipes multidisciplinares, comunicar-se de modo eficiente nas formas escrita e oral, desempenhar funções de análise, objetivando o fornecimento de alimentos de qualidade para a população, bem como funções de desenvolvimento e acompanhamento de processos agroindustriais, atuando em indústrias de processamento, no controle de qualidade e na conservação de alimentos. Uma das atividades de importância ímpar na agroindústria atual é o desenvolvimento de novos produtos visando o melhor aproveitamento da matéria-prima, evitando desperdícios, atuando em consonância com as normas de saúde vigentes e a preservação ambiental.

Reconhecimento: Portaria do MEC Nº 309 de 20/05/2014

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.° 448 de 10/04/2008
Portaria do MEC Nº 318 de 02/08/2011
Ano de início: 2008

Exigência	Horas/Aula	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	2.730	Mínimo	4
Disciplinas optativas	345	Padrão	4
Ativ. Complementares (90h)		Máximo	6,5
Estágio Supervisionado (240h)			
TOTAL	3.075		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias Código	Nome	Carga Horária Cr(T-P)	Total Horas	Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*
	1º Período			
CAL100	Introdução à Ciência de Alimentos	2(2-0)	30	
CRP191	Cálculo I	4(4-0)	60	
CRP251	Antropologia da Alimentação	2(2-0)	30	
QAM101	Química Geral	3(3-0)	45	
QAM107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QAM101*

QAM138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
QAM139	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QAM138*
TOTAL		18	270	
TOTAL ACUMULADO		18	270	
	2º Período			
CBI102	Biologia Celular	2(2-0)	30	CBI104*
CBI104	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBI102*
CBI250	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QAM138 ou QAM132*
CBI251	Laboratório de Bioquímica	2(0-2)	30	CBI250*
CRP290	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
ECV112	Desenho Técnico I	2(0-2)	30	
QAM112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QAM101
QAM119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QAM112*
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		39	585	
	3º Período			
CAL330	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	(QAM101 ou QAM102) e CBI250
CAL351	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	CBI250*
CBI270	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI102 e CBI104 e CBI250
CRP192	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP191 ou CRP199
CRP208	Física Básica	4(4-0)	60	CRP191 ou CRP199
QAM151	Físico-Química I	3(3-0)	45	(CRP199 ou CRP191) e(QAM101 ou QAM102)
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		64	960	
	4º Período			
CAL117	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBI270
CAL230	Fundamentos de Fenômenos de Transporte	2(2-0)	30	QAM151
CAL290	Matérias-Primas Agropecuárias	4(4-0)	60	CBI250
CAL331	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	CAL330
CRP194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192 ou NUR260
ENP320	Logística	4(4-0)	60	CRP194*
TOTAL		22	330	

TOTAL ACUMULADO		86	1.290	
		5º Período		
CAL352	Análise Sensorial	4(2-2)	60	CRP194 ou NUR260
CAL360	Princípios de Conservação de Alimentos	4(2-2)	60	CAL117
CAL361	Processos Bioquímicos Industriais	4(2-2)	60	CAL117
CAL365	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	6(4-2)	90	CAL230 ou ECV270
CAL420	Legislação de Alimentos (Optativas)	2(2-0)	30	
TOTAL		20	300	
TOTAL ACUMULADO		106	1.590	
		6º Período		
CAL220	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	CBI250
CAL350	Metodologia de Pesquisa em Alimentos	4(4-0)	60	CRP290 e CRP194
CAL461	Higiene Industrial e de Alimentos	4(2-2)	60	CAL117
CAL474	Tecnologia de Óleos e Gorduras	4(2-2)	60	CBI250
CAL482	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	CAL360
CAL490	Embalagem de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	CAL330
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		128	1.920	
		7º Período		
CAL341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL117 e (CRP192 ou NUR260)
CAL470	Processamento de Leite e Produtos Lácteos	4(2-2)	60	CAL361
CAL471	Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos	4(2-2)	60	CAL290
CAL475	Tecnologia de Carnes e Ovos	4(2-2)	60	CAL290
CAL497	Trabalho de Conclusão de Curso I (Optativas)	2(2-0)	30	CAL350
TOTAL		18	270	
TOTAL ACUMULADO		146	2.190	
		8º Período		
CAL462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de	4(2-2)	60	CAL117

	Alimentos			
CAL491	Atividades Complementares	0(0-6)	90	
CAL498	Estágio Supervisionado	0(0-16)	240	CAL360
CAL499	Trabalho de Conclusão de Curso II	6(0-6)	90	CAL497
ENP337	Projetos Agroindustriais I	4(4-0)	60	Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
	(Optativas)			
TOTAL		14	540	
TOTAL ACUMULADO		160	2.730	

Disciplinas Optativas

ADE104	Teoria Geral da Administração	4(4-0)	60	
ADE190	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
ADE310	Análise de Custos I	4(4-0)	60	CIC100 ou CIC101
ADE311	Análise de Custos II	4(4-0)	60	ADE310
ADE390	Economia Rural	4(4-0)	60	
ADE391	Administração Rural	4(4-0)	60	ADE194 ou ADE390
ADE395	Políticas Governamentais Aplicadas ao Agronegócio	4(4-0)	60	ADE194 ou ADE390
CAL401	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos I	2(2-0)	30	
CAL402	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos II	4(2-2)	60	
CAL403	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos III	4(4-0)	60	
CAL450	Desidratação e Secagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL230
CAL472	Produtos Lácteos Fermentados	4(2-2)	60	CAL470*
CAL476	Açúcar e Bebidas	4(2-2)	60	CAL361
CAL480	Tecnologia de Café e Cacau	4(2-2)	60	CBI270
CAL492	Inovações em Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	CAL490
CAL493	Pigmentos Naturais	4(2-2)	60	CBI250
CAL494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	CAL352
CAL495	Enzimologia Aplicada em Alimentos	3(3-0)	45	CBI250
CBI240	Genética	4(4-0)	60	CBI102 e CBI104

CBI256	Biologia Molecular	4(4-0)	60	CBI250
CIC100	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
CRP205	Cálculo II	4(4-0)	60	CRP191 ou CRP199
CRP250	Cálculo III	5(5-0)	75	CRP205 e CRP298
CRP270	Cálculo Numérico	3(3-0)	45	CRP298 e CRP205
CRP280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
CRP292	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
CRP293	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
CRP295	Psicologia	4(4-0)	60	
CRP296	Instituições de Direito	4(4-0)	60	
CRP297	Sociologia Geral	4(4-0)	60	
CRP298	Geometria Analítica e Álgebra Linear	4(4-0)	60	CRP191 ou CRP199
CRP299	Dinâmica de Grupo	4(4-0)	60	
CRP390	Direito Agrário e Legislação de Terras	3(3-0)	45	
CRP394	Legislação Ambiental I	2(2-0)	30	
CRP395	Legislação Ambiental II	2(2-0)	30	CRP394
NUR210	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI250
NUR371	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	(NUR260 ou CRP192) e NUR210
NUR410	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
NUR493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
SIN110	Programação	6(4-2)	90	