

Currículo do Curso de Ciências 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 N° 309 de 20/05/2014

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 448 de 10/04/2008

Portaria do MEC N° 318 de 02/08/2011

Ano de início: 2008

Turno: Integral - 50 vagas

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	2.910	Mínimo	4
Disciplinas optativas	225	Padrão	4
Ativ. Complementares (60h)		Máximo	6,5
Estágio Supervisionado (180h)			
TOTAL	3.135		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CAL100	Introdução à Ciência de Alimentos	2(2-0)	30	
CRP181	Metodologia de Pesquisa Científica	4(4-0)	60	
CRP185	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	CRP195*
CRP187	Laboratório de Química	2(0-2)	30	CRP198*

	Orgânica			
CRP191	Cálculo I	4(4-0)	60	
CRP195	Química Geral	3(3-0)	45	
CRP198	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
TOTAL		20	300	
TOTAL ACUMULADO		20	300	
2º Período				
CAL251	Antropologia da Alimentação	2(2-0)	30	
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	CRP198
CBI251	Laboratório de Bioquímica	2(0-2)	30	CBI250*
CRP196	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	CRP195
CRP197	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	CRP196*
CRP290	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
ECV112	Desenho Técnico I	2(0-2)	30	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		43	645	
3º Período				
CAL330	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	CRP195 e CBI250
CBI270	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI102 e CBI104 e CBI250
CRP192	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP191
CRP208	Física Básica	4(4-0)	60	CRP191
NUR210	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI250
QAM151	Físico-Química I	3(3-0)	45	CRP191 e CRP195
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		68	1.020	
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
CAL351	Análise de Alimentos	6(2-4)	90	CBI250 e CRP196
CRP194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		92	1.380	
5º Período				

CAL341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL117 e CRP192
CAL360	Princípios de Conservação de Alimentos	6(2-4)	90	CAL117
CAL361	Processos Bioquímicos Industriais	4(2-2)	60	CAL117
CAL365	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	6(4-2)	90	CAL230
CAL420	Legislação de Alimentos (Optativas)	2(2-0)	30	
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		114	1.710	
6º Período				
CAL220	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	CBI250
CAL340	Logística de Alimentos	4(4-0)	60	
CAL461	Higiene Industrial e de Alimentos	4(2-2)	60	CAL117
CAL474	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados	4(2-2)	60	CBI250
CAL480	Processamento e Produtos do Café e Cacau	4(2-2)	60	CAL290
CAL482	Frutas e Hortaliças (Optativas)	4(2-2)	60	CAL360
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		136	2.040	
7º Período				
CAL352	Análise Sensorial	4(2-2)	60	CRP194
CAL470	Processamento de Leite e Produtos Lácteos	4(2-2)	60	CAL361
CAL471	Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	CAL290
CAL475	Carnes e Ovos	4(2-2)	60	CAL290
CAL476	Açúcar e Bebidas	4(2-2)	60	CAL361
CAL497	Trabalho de Conclusão de Curso I	2(2-0)	30	Ter cursado, no mínimo, 1.800 horas de disciplinas obrigatórias
(Optativas)				
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		158	2.370	
8º Período				
CAL462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	CAL117
CAL490	Embalagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL330
CAL491	Atividades	0(0-4)	60	

CAL498	Complementares Estágio Supervisionado	0(0-12)	180	Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
CAL499	Trabalho de Conclusão de Curso II	6(0-6)	90	CAL497
ENP337	Projetos Agroindustriais I	6(4-2)	90	Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
(Optativas)				
TOTAL		20	540	
TOTAL ACUMULADO		178	2.910	

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
ADE311	Análise de Custos II	4(4-0)	60	ADE310
ADE342	Planejamento da Empresa Rural	4(2-2)	60	ADE390 ou ADE391
ADE343	Comercialização Agrícola	4(2-2)	60	ADE390
ADE390	Economia Rural	3(3-0)	45	
ADE391	Administração Rural	5(3-2)	75	ADE390
ADE393	Estrutura dos Mercados Agroindustriais	4(4-0)	60	ADE190 ou ADE390
ADE394	Mercados Futuros Agropecuários	4(4-0)	60	ADE393
ADE395	Políticas Governamentais Aplicadas ao Agronegócio	4(4-0)	60	ADE390
CAL241	Marketing em Alimentação e Nutrição	4(2-2)	60	
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*
CAL483	Tecnologia de Fabricação de Creme, Manteiga e Sorvete	2(2-0)	30	CAL470

CAL492	Inovações em Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
CAL493	Pigmentos Naturais	4(2-2)	60	CAL331
CAL494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	CAL352
CBI240	Genética	4(4-0)	60	CBI102 e CBI104
CBI256	Biologia Molecular	4(4-0)	60	CBI250
CBI354	Enzimologia	3(3-0)	45	CBI250
CIC100	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
CRP205	Cálculo II	4(4-0)	60	CRP191
CRP250	Cálculo III	4(4-0)	60	CRP205 e CRP298*
CRP270	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	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	
CRP294	Sociologia Aplicada ao Agronegócio	4(4-0)	60	
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
CRP300	Comportamento Humano: Universidade e Responsabilidade Social	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
ENP315	Planejamento e Controle da Produção I	4(3-1)	60	ENP350
ENP316	Planejamento e Controle da Produção II	4(3-1)	60	ENP315
ENP350	Sistemas de Produção	4(4-0)	60	
NUR371	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	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	
