
CIÊNCIAS DE ALIMENTOS

COORDENADORA
Fabrícia de Queiroz Mendes
fabricia.mendes@ufv.br

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:

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

Ano de início: 2008

Turno: Integral - 50 vagas

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.015	Mínimo	4,0
Disciplinas optativas	180	Padrão	4,0
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	6,5
Ativ. Complementares (60h)			
TOTAL	3.195		

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	

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período - Continuação				
CRP185	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	CRP195*
CRP187	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	CRP198*
CRP195	Química Geral	3(3-0)	45	
CRP198	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
CRP199	Cálculo Diferencial e Integral	6(6-0)	90	
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		22	330	
2º Período				
CBI110	Biologia Celular	4(2-2)	60	
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*
CRP208	Física Básica	4(4-0)	60	CRP199
CRP290	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
ECV112	Desenho Técnico I	2(0-2)	30	
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		47	705	
3º Período				
CAL251	Antropologia da Alimentação	2(2-0)	30	
CAL330	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	CRP195 e CBI250
CBI270	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI110 e CBI250
CRP188	Físico-Química I	4(4-0)	60	CRP195 e CRP208
CRP192	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP199
NUR342	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI250
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		71	1.065	
4º Período				
CAL116	Microbiologia dos Alimentos	4(2-2)	60	CBI270
CAL230	Fundamentos de Fenômenos de Transporte	2(2-0)	30	CRP188

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
4º Período - Continuação				
CAL290	Matérias-Primas Agropecuárias	4(2-2)	60	CBI270
CAL331	Química de Alimentos II	3(1-2)	45	CAL330
CAL340	Logística de Alimentos	4(4-0)	60	
CAL351	Análise de Alimentos	6(4-2)	90	CBI250 e CRP196
CRP194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		98	1.470	
5º Período				
CAL341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL116 e CRP192
CAL360	Princípios de Conservação de Alimentos	6(4-2)	90	CAL116
CAL361	Processos Bioquímicos Industriais	4(2-2)	60	CBI270
CAL365	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	6(4-2)	90	CAL230
NUR370	Nutrição Experimental I	4(2-2)	60	CAL351 e NUR342
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		122	1.830	
6º Período				
CAL220	Toxicologia de Alimentos	3(3-0)	45	CBI250*
CAL362	Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos	2(2-0)	30	
CAL461	Higiene Industrial e de Alimentos	5(3-2)	75	CAL116
CAL470	Processamento de Leite e Produtos Lácteos	5(3-2)	75	CAL361
CAL474	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados	4(2-2)	60	CBI250
CAL476	Açúcar e Bebidas (Optativas)	4(2-2)	60	CAL361
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		145	2.175	
7º Período				
CAL352	Análise Sensorial	4(2-2)	60	CRP194
CAL471	Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	
CAL475	Carnes e Ovos	4(2-2)	60	

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
7º Período - Continuação				
CAL480	Processamento e Produtos do Café e Cacau	4(2-2)	60	
CAL482	Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	CAL360
CAL499	Trabalho de Conclusão de Curso	6(0-6)	90	Ter cursado 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
	(Optativas)			
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		171	2.565	
8º Período				
CAL242	Planejamento Agroindustrial	5(3-2)	75	Ter cursado 2.175 horas de disciplinas obrigatórias
CAL462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	CBI270
CAL490	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	CAL330
CAL491	Atividades Complementares	0(0-4)	60	
CAL498	Estágio Supervisionado	0(0-12)	180	Ter cursado 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
	(Optativas)			
TOTAL		14	450	
TOTAL ACUMULADO		185	3.015	
Disciplinas Optativas				
ADE190	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
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

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos

Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
Disciplinas Optativas - Continuação				
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	
CAL472	Produtos Lácteos Fermentados	5(3-2)	75	CAL116
CAL494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	
CBI240	Genética	4(4-0)	60	CBI110
CBI354	Enzimologia	3(3-0)	45	CBI250
CRP280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
CRP292	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
CRP294	Sociologia Aplicada ao Agronegócio	4(4-0)	60	
CRP296	Instituições de Direito	4(4-0)	60	
CRP390	Direito Agrário e Legislação de Terras	3(3-0)	45	CRP296
NUR317	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
