
CIÊNCIAS DE ALIMENTOS

COORDENADORA
Milene Therezinha das Dores
milene.dores@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

Portaria do MEC N.º 318 de 02/08/2011

Ano de início: 2008

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	2.985	Mínimo	4,0
Disciplinas optativas	225	Padrão	4,0
Ativ. Complementares (60h)		Máximo	6,5
Estágio Supervisionado (180h)			
TOTAL	3.210		

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*
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				
CAL115	Microbiologia de Alimentos	6(4-2)	90	CBI102 e CBI104 e CBI250
CAL330	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	CRP195 e CBI250
CRP188	Físico-Química I	4(4-0)	60	CRP195
CRP192	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP191
CRP208	Física Básica	4(4-0)	60	CRP191
NUR130	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI250
TOTAL		28	420	
TOTAL ACUMULADO		71	1.065	
4º Período				
CAL230	Fundamentos de Fenômenos de Transporte	2(2-0)	30	CRP188
CAL290	Matérias-Primas Agropecuárias	4(4-0)	60	CBI250
CAL331	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	CAL330

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				
CAL340	Logística de Alimentos	4(4-0)	60	
CAL351	Análise de Alimentos	6(2-4)	90	CBI250 e CRP196
CRP194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		95	1.425	
5º Período				
CAL341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL115 e CRP192
CAL360	Princípios de Conservação de Alimentos	6(2-4)	90	CAL115
CAL361	Processos Bioquímicos Industriais	4(2-2)	60	CAL115
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		117	1.755	
6º Período				
CAL220	Toxicologia de Alimentos	3(3-0)	45	CBI250
CAL461	Higiene Industrial e de Alimentos	4(2-2)	60	CAL115
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	4(2-2)	60	CAL361
CRP297	Sociologia Geral (Optativas)	4(4-0)	60	
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		141	2.115	
7º Período				
CAL352	Análise Sensorial	4(2-2)	60	CRP194
CAL471	Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	CAL290
CAL475	Carnes e Ovos	4(2-2)	60	CAL290
CAL480	Processamento e Produtos do Café e Cacau	4(2-2)	60	CAL290
CAL482	Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	CAL360

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária Cr(T-P)	Total Horas	Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*
7º Período - Continuação				
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		163	2.445	
8º Período				
CAL462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	CAL115
CAL490	Embalagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL330
CAL491	Atividades Complementares	0(0-4)	60	
CAL498	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		183	2.985	
Disciplinas Optativas				
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

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				
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
CAL494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	
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	
CRP190	Noções de Álgebra Linear	4(4-0)	60	
CRP205	Cálculo II	4(4-0)	60	CRP191
CRP250	Cálculo III	4(4-0)	60	CRP205 e (CRP298* ou CRP190)
CRP270	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	(CRP190 ou 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	
CRP298	Geometria Analítica e Álgebra Linear	4(4-0)	60	CRP191

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				
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	
NUR105	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
NUR371	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	CRP192 e NUR130
NUR493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
SIN110	Programação	6(4-2)	90	