

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 448 de 10/04/2008

Turno: Integral - 50 vagas

Exigência	Horas/Aula	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.030	Mínimo	4
Optativas	180	Padrão	4
Eságio Supervisionado (180h)		Máximo	6,5
TOTAL	3.210		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CAL100	Introdução à Ciência de Alimentos	2(2-0)	30	
CRP180	Teoria do Conhecimento	4(4-0)	60	
CRP185	Laboratório de Química Geral	1(0-2)	30	CRP195*
CRP187	Laboratório de Química Orgânica	1(0-2)	30	CRP198*
CRP195	Química Geral	3(3-0)	45	
CRP198	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período - Continuação				
CRP199	Cálculo Diferencial e Integral	6(6-0)	90	
CRP290	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
TOTAL		24	390	
TOTAL ACUMULADO		24	390	
2º Período				
AGR120	Biologia Celular	3(2-2)	60	
CAL110	Bioquímica I	3(2-2)	60	CRP198
CAL130	Física Aplicada à Ciências de Alimentos	4(4-0)	60	CRP199
CRP188	Físico-Química I	4(4-0)	60	CRP195 e CRP199
CRP192	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP199
CRP196	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	CRP195
CRP197	Laboratório de Química Analítica Aplicada	1(0-2)	30	CRP196*
TOTAL		22	375	
TOTAL ACUMULADO		46	765	
3º Período				
AGR140	Microbiologia Geral	3(2-2)	60	AGR120 e ((CAL110 e CAL112*))
CAL112	Bioquímica II	4(4-0)	60	CAL110
CAL120	Nutrição Básica	4(4-0)	60	CAL110 e CAL112*
CAL251	Antropologia da Alimentação	3(3-0)	45	
CAL330	Química de Alimentos I	5(4-2)	90	CRP195 e CAL110
CAL350	Métodos Físicos de Análise	5(4-2)	90	CRP198 e CAL130
TOTAL		24	405	
TOTAL ACUMULADO		70	1.170	
4º Período				
CAL116	Microbiologia dos Alimentos	3(2-2)	60	AGR140
CAL290	Matérias-Primas Agropecuárias	3(2-2)	60	AGR140
CAL320	Nutrição Experimental	5(4-2)	90	CAL120 e CRP192
CAL331	Química de Alimentos II	2(1-2)	45	CAL330
CAL340	Logística de Alimentos	4(4-0)	60	
CAL351	Análise de Alimentos	3(2-2)	60	CRP196 e CAL350
TOTAL		20	375	
TOTAL ACUMULADO		90	1.545	

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
5º Período				
CAL220	Epidemiologia e Toxicologia de Alimentos	4(4-0)	60	CAL116
CAL341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CRP192 e CAL116
CAL360	Princípios de Conservação de Alimentos	5(4-2)	90	CAL116
CAL361	Processos Bioquímicos Industriais	3(2-2)	60	AGR140 e CAL112
CAL400	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
CAL471	Produtos Amiláceos	3(2-2)	60	
TOTAL		22	375	
TOTAL ACUMULADO		112	1.920	
6º Período				
CAL221	Nutrição em Saúde Pública	3(3-0)	45	CAL120 e CAL220
CAL362	Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos	3(3-0)	45	CAL116
CAL470	Processamento de Leite	3(2-2)	60	
CAL472	Açúcar e Adoçantes	3(2-2)	60	
CAL473	Bebidas	3(2-2)	60	
CAL474	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados	3(2-2)	60	CAL112
CAL475	Carnes e Ovos	3(2-2)	60	
TOTAL		21	390	
TOTAL ACUMULADO		133	2.310	
7º Período				
CAL352	Análise Sensorial	3(2-2)	60	CRP192
CAL480	Processamento e Produtos do Café	3(2-2)	60	
CAL481	Produtos Lácteos	3(2-2)	60	CAL470 e CAL112
CAL482	Frutas e Hortaliças	3(2-2)	60	CAL360
CAL490	Embalagem de Alimentos	4(3-2)	75	CAL331
TOTAL		16	315	
TOTAL ACUMULADO		149	2.625	
8º Período				
CAL461	Higiene Industrial e de Alimentos	4(3-2)	75	CAL220
CAL462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	3(2-2)	60	CAL116
CAL498	Estágio Supervisionado	4(0-12)	180	
CAL499	Trabalho de Conclusão de Curso	3(0-6)	90	CRP180
TOTAL		14	405	
TOTAL ACUMULADO		163	3.030	

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
Disciplinas Optativas				
ADE190	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
ADE342	Planejamento da Empresa Rural	3(2-2)	60	ADE190 ou ADE390 ou ADE391
ADE343	Comercialização Agrícola	3(2-2)	60	ADE390 ou ADE190
ADE390	Economia Rural	3(3-0)	45	
ADE391	Administração Rural	4(3-2)	75	ADE190 ou 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	ADE190 ou ADE390
AGR350	Genética	4(4-0)	60	AGR120
CAL241	Marketing em Alimentação e Nutrição	3(2-2)	60	
CAL242	Planejamento Agroindustrial	4(3-2)	75	Ter cursado 2265h
CAL401	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos I	2(2-0)	30	
CAL402	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos II	3(2-2)	60	
CAL403	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos III	4(4-0)	60	
CRP194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192
CRP292	Introdução à Informática	3(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