MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
***CAMPUS* UFV FLORESTAL**
CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL
Matriz curricular do curso Técnico em Alimentos Concomitante Ano 2024

Indicadores Fixos – Número de Semanas/Semestral 20 semanas

Módulo Aula: 50 minutos

1º Semestre (carga horária semanal)						**Requisitos**
Código	**Disciplinas**	**Teórica**	**Prática**	**Cr N.º A/S**	**CH semestral**	**Pré e Co***
CAL017	Introdução ao Técnico em Alimentos	2	0	2	**33:20:00**	
CAL029	Matérias-Primas Agropecuárias	2	0	2	**33:20:00**	
CFH026	Fundamentos da Administração	4	0	4	**66:40:00**	
EMF004	Fundamentos de Química Geral	2	0	2	**33:20:00**	
CHS 013	Redação técnica	2	0	2	**33:20:00**	
	SUB-TOTAL 1º semestre (2024-1)	**12**	**0**	**12**	**200:00:00**	
2º Semestre (carga horária semanal)						**Requisitos**
Código	**Disciplinas**	**Teórica**	**Prática**	**Cr N.º A/S**	**CH semestral**	**Pré e Co***
CAL011	Ergonomia e segurança no trabalho	2	0	2	**33:20:00**	
CAL013	Microbiologia geral	2	2	4	**66:40:00**	
CAL021	Embalagem de alimentos	2	2	4	**66:40:00**	
CAL025	Controle ambiental	2	0	2	**33:20:00**	
	SUB-TOTAL 2º semestre (2024-2)	**8**	**4**	**12**	**200:00:00**	
3º Semestre (carga horária semanal)						**Requisitos**
Código	**Disciplinas**	**Teórica**	**Prática**	**N.º A/S**	**CH semestral**	**Pré e Co***
CAL015	Introdução à estatística	2	0	2	**33:20:00**	
CAL024	Microbiologia de alimentos	2	2	4	**66:40:00**	**CAL013**
CAL026	Controle de qualidade na indústria de alimentos	2	0	2	**33:20:00**	
CAL035	Instalações industriais	2	2	4	**66:40:00**	**CAL029**
	SUB-TOTAL 3º semestre (2025-1)	**8**	**4**	**12**	**200:00:00**	
4º Semestre (carga horária semanal)						**Requisitos**
Código	**Disciplinas**	**Teórica**	**Prática**	**Cr N.º A/S**	**CH semestral**	**Pré e Co***
CAL012	Princípios de conservação de alimentos	2	0	2	**33:20:00**	
CAL022	Higiene industrial	2	0	2	**33:20:00**	**CAL024**
CAL023	Química de alimentos	2	2	4	**66:40:00**	
CAL028	Análise sensorial	2	2	4	**66:40:00**	**CAL015**
	SUB-TOTAL 4º semestre (2025-2)	**8**	**4**	**12**	**200:00:00**	
5º Semestre (carga horária semanal)						**Requisitos**
Código	**Disciplinas**	**Teórica**	**Prática**	**Cr N.º A/S**	**CH semestral**	**Pré e Co***
CAL031	Processamento de frutas e hortaliças	2	3	5	**83:20:00**	
CAL032	Processamento de carnes e derivados	2	3	5	**83:20:00**	
	SUB-TOTAL 5º semestre (2026-1)	**4**	**8**	**10**	**166:40:00**	
6º Semestre (carga horária semanal)						**Requisitos**
Código	**Disciplinas**	**Teórica**	**Prática**	**Cr N.º A/S**	**CH semestral**	**Pré e Co***
CAL032	Processamento de carnes e derivados	2	3	5	**83:20:00**	
CAL034	Tecnologia de panificação e massas	2	3	5	**83:20:00**	**CAL023**
CFD010	Empreendedorismo	4	0	4	**66:40:00**	**CFH026**
	SUB-TOTAL 6º semestre (2026-2)	**4**	**8**	**14**	**233:20:00**	
	TOTAL ACUMULADO			**72**	**1200:00:00**	

Disciplinas Optativas

Grupo 1

Código	**Disciplinas**	**Teórica**	**Prática**	**Cr N.º A/S**	**CH semestral**	**Requisitos**
CAL099	Estágio	0	9	9	**150:00:00**	
CAL014	Código de Defesa do Consumidor	2	0	2	**33:20:00**	
CFH022	Comportamento Humano nas Organizações	3	0	3	**50:00:00**	CFH026
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2	0	2	**33:20:00**	
CFA042	Extensão Rural	3	0	3	**50:00:00**	
CHS017	Inglês Técnico	3	0	3	**50:00:00**	
CHS045	Contabilidade	3	0	3	**50:00:00**	