

---

---

## **CIÊNCIAS DE ALIMENTOS**

**COORDENADOR**  
Paulo Sérgio Monteiro  
psmonteiro@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: 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

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

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

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

<b>Currículo do Curso de Ciências de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período - Continuação</b>				
<b>CRP187</b>	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	CRP198*
<b>CRP191</b>	Cálculo I	4(4-0)	60	
<b>CRP195</b>	Química Geral	3(3-0)	45	
<b>CRP198</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
<b>TOTAL</b>		20	300	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		20	300	
<b>2º Período</b>				
<b>CAL251</b>	Antropologia da Alimentação	2(2-0)	30	
<b>CBI102</b>	Biologia Celular	2(2-0)	30	CBI104*
<b>CBI104</b>	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBI102*
<b>CBI250</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	CRP198
<b>CBI251</b>	Laboratório de Bioquímica	2(0-2)	30	CBI250*
<b>CRP196</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	CRP195
<b>CRP197</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	CRP196*
<b>CRP290</b>	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
<b>ECV112</b>	Desenho Técnico I	2(0-2)	30	
<b>TOTAL</b>		23	345	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		43	645	
<b>3º Período</b>				
<b>CAL330</b>	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	CRP195 e CBI250
<b>CBI270</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI102 e CBI104 e CBI250
<b>CRP192</b>	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	CRP191
<b>CRP208</b>	Física Básica	4(4-0)	60	CRP191
<b>NUR210</b>	Nutrição Humana	4(4-0)	60	CBI250
<b>QAM151</b>	Físico-Química I	3(3-0)	45	CRP191 e CRP195
<b>TOTAL</b>		25	375	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		68	1.020	
<b>4º Período</b>				
<b>CAL117</b>	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBI270
<b>CAL230</b>	Fundamentos de Fenômenos de Transporte	2(2-0)	30	QAM151
<b>CAL290</b>	Matérias-Primas Agropecuárias	4(4-0)	60	CBI250

<b>Currículo do Curso de Ciências de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>4º Período - Continuação</b>				
<b>CAL331</b>	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	CAL330
<b>CAL351</b>	Análise de Alimentos	6(2-4)	90	CBI250 e CRP196
<b>CRP194</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		92	1.380	
<b>5º Período</b>				
<b>CAL341</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL117 e CRP192
<b>CAL360</b>	Princípios de Conservação de Alimentos	6(2-4)	90	CAL117
<b>CAL361</b>	Processos Bioquímicos Industriais	4(2-2)	60	CAL117
<b>CAL365</b>	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	6(4-2)	90	CAL230
<b>CAL420</b>	Legislação de Alimentos (Optativas)	2(2-0)	30	
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		114	1.710	
<b>6º Período</b>				
<b>CAL220</b>	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	CBI250
<b>CAL340</b>	Logística de Alimentos	4(4-0)	60	
<b>CAL461</b>	Higiene Industrial e de Alimentos	4(2-2)	60	CAL117
<b>CAL474</b>	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados	4(2-2)	60	CBI250
<b>CAL480</b>	Processamento e Produtos do Café e Cacau	4(2-2)	60	CAL290
<b>CAL482</b>	Frutas e Hortaliças (Optativas)	4(2-2)	60	CAL360
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		136	2.040	
<b>7º Período</b>				
<b>CAL352</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	CRP194
<b>CAL470</b>	Processamento de Leite e Produtos Lácteos	4(2-2)	60	CAL361
<b>CAL471</b>	Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	CAL290
<b>CAL475</b>	Carnes e Ovos	4(2-2)	60	CAL290
<b>CAL476</b>	Açúcar e Bebidas	4(2-2)	60	CAL361

<b>Disciplinas Obrigatórias</b>			
Código	Nome	Carga Horária Cr(T-P)	Pre-requisito (Pré ou Co-requisito)*
<b>7º Período - Continuação</b>			
<b>CAL497</b>	Trabalho de Conclusão de Curso I	2(2-0)	30 Ter cursado, no mínimo, 1.800 horas de disciplinas obrigatórias
(Optativas)			
<b>TOTAL</b>		22	330
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		158	2.370
<b>8º Período</b>			
<b>CAL462</b>	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60 CAL117
<b>CAL490</b>	Embalagem de Alimentos	4(2-2)	60 CAL330
<b>CAL491</b>	Atividades Complementares	0(0-4)	60
<b>CAL498</b>	Estágio Supervisionado	0(0-12)	180 Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>CAL499</b>	Trabalho de Conclusão de Curso II	6(0-6)	90 CAL497
<b>ENP337</b>	Projetos Agroindustriais I	6(4-2)	90 Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
(Optativas)			
<b>TOTAL</b>		20	540
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		178	2.910
<b>Disciplinas Optativas</b>			
<b>ADE104</b>	Teoria Geral da Administração	4(4-0)	60
<b>ADE190</b>	Introdução à Economia	4(4-0)	60
<b>ADE310</b>	Análise de Custos I	4(4-0)	60 CIC100
<b>ADE311</b>	Análise de Custos II	4(4-0)	60 ADE310
<b>ADE342</b>	Planejamento da Empresa Rural	4(2-2)	60 ADE390 ou ADE391
<b>ADE343</b>	Comercialização Agrícola	4(2-2)	60 ADE390
<b>ADE390</b>	Economia Rural	3(3-0)	45
<b>ADE391</b>	Administração Rural	5(3-2)	75 ADE390
<b>ADE393</b>	Estrutura dos Mercados Agroindustriais	4(4-0)	60 ADE190 ou ADE390
<b>ADE394</b>	Mercados Futuros Agropecuários	4(4-0)	60 ADE393

<b>Currículo do Curso de Ciências de Alimentos</b>				
<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<b>ADE395</b>	Políticas Governamentais Aplicadas ao Agronegócio	4(4-0)	60	ADE390
<b>CAL241</b>	Marketing em Alimentação e Nutrição	4(2-2)	60	
<b>CAL401</b>	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos I	2(2-0)	30	
<b>CAL402</b>	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos II	4(2-2)	60	
<b>CAL403</b>	Tópicos Especiais em Ciências de Alimentos III	4(4-0)	60	
<b>CAL450</b>	Desidratação e Secagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL230
<b>CAL472</b>	Produtos Lácteos Fermentados	4(2-2)	60	CAL470*
<b>CAL483</b>	Tecnologia de Fabricação de Creme, Manteiga e Sorvete	2(2-0)	30	CAL470
<b>CAL492</b>	Inovações em Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	Ter cursado, no mínimo, 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
<b>CAL493</b>	Pigmentos Naturais	4(2-2)	60	CAL331
<b>CAL494</b>	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	CAL352
<b>CBI240</b>	Genética	4(4-0)	60	CBI102 e CBI104
<b>CBI256</b>	Biologia Molecular	4(4-0)	60	CBI250
<b>CBI354</b>	Enzimologia	3(3-0)	45	CBI250
<b>CIC100</b>	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
<b>CRP205</b>	Cálculo II	4(4-0)	60	CRP191
<b>CRP250</b>	Cálculo III	4(4-0)	60	CRP205 e CRP298*
<b>CRP270</b>	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	CRP298 e CRP205
<b>CRP280</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
<b>CRP292</b>	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
<b>CRP293</b>	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
<b>CRP294</b>	Sociologia Aplicada ao Agronegócio	4(4-0)	60	
<b>CRP295</b>	Psicologia	4(4-0)	60	
<b>CRP296</b>	Instituições de Direito	4(4-0)	60	
<b>CRP297</b>	Sociologia Geral	4(4-0)	60	

<b>Currículo do Curso de Ciências de Alimentos</b>			
<b>Disciplinas Optativas</b>			
Código	Nome	Carga Horária Cr(T-P)	Pre-requisito (Pré ou Co-requisito)*
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>			
<b>CRP298</b>	Geometria Analítica e Álgebra Linear	4(4-0)	60 CRP191
<b>CRP300</b>	Comportamento Humano: Universidade e Responsabilidade Social	4(4-0)	60
<b>CRP390</b>	Direito Agrário e Legislação de Terras	3(3-0)	45
<b>CRP394</b>	Legislação Ambiental I	2(2-0)	30
<b>CRP395</b>	Legislação Ambiental II	2(2-0)	30 CRP394
<b>ENP315</b>	Planejamento e Controle da Produção I	4(3-1)	60 ENP350
<b>ENP316</b>	Planejamento e Controle da Produção II	4(3-1)	60 ENP315
<b>ENP350</b>	Sistemas de Produção	4(4-0)	60
<b>NUR371</b>	Nutrição Experimental	4(2-2)	60 CRP192 e NUR210
<b>NUR410</b>	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45
<b>NUR493</b>	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60
<b>SIN110</b>	Programação	6(4-2)	90