
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 nº 448 de 10/04/2008

Turno: Integral - 50 vagas

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	2.985	Mínimo	4,0
Disciplinas optativas	180	Padrão	4,0
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	6,5
TOTAL	3.165		

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	
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	

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				
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	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		45	675	
3º Período				
CAL120	Nutrição Básica	4(4-0)	60	CBI250
CAL251	Antropologia da Alimentação	3(3-0)	45	
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
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		70	1.050	
4º Período				
CAL116	Microbiologia dos Alimentos	4(2-2)	60	CBI270
CAL290	Matérias-Primas Agropecuárias	4(2-2)	60	CBI270
CAL320	Nutrição Experimental	6(4-2)	90	CAL120 e CRP192
CAL331	Química de Alimentos II	3(1-2)	45	CAL330
CAL340	Logística de Alimentos	4(4-0)	60	
CAL400	Alimentos Funcionais	3(3-0)	45	
CRP194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	CRP192
TOTAL		28	420	
TOTAL ACUMULADO		98	1.470	
5º Período				
CAL341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL116 e CRP192
CAL351	Análise de Alimentos	6(4-2)	90	CRP196 e CRP198 e CRP208

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
5º Período - Continuação				
CAL360	Princípios de Conservação de Alimentos	6(4-2)	90	CAL116
CAL361	Processos Bioquímicos Industriais	4(2-2)	60	CBI270
CAL364	Instalações e Equipamentos	5(3-2)	75	
TOTAL		25	375	
TOTAL ACUMULADO		123	1.845	
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
CAL471	Produtos Amiláceos	4(2-2)	60	
CAL474	Óleos, Gorduras, Grãos e Derivados	4(2-2)	60	CBI250
CAL476	Açúcar e Bebidas (Optativas)	5(3-2)	75	CAL361
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		146	2.190	
7º Período				
CAL352	Análise Sensorial	4(2-2)	60	CRP194
CAL470	Processamento de Leite e Produtos Lácteos	5(3-2)	75	CAL361
CAL475	Carnes e Ovos	4(2-2)	60	
CAL480	Processamento e Produtos do Café	4(2-2)	60	
CAL482	Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	CAL360
CAL499	Trabalho de Conclusão de Curso (Optativas)	6(0-6)	90	Ter cursado 2.000 horas de disciplinas obrigatórias
TOTAL		27	405	
TOTAL ACUMULADO		173	2.595	
8º Período				
CAL242	Planejamento Agroindustrial	5(3-2)	75	Ter cursado 2.190 horas de disciplinas obrigatórias
CAL462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	CBI270

Currículo do Curso de Ciências de Alimentos				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
8º Período - Continuação				
CAL490	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	CAL330
CAL498	Estágio Supervisionado (Optativas)	12(0-12)	180	
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		199	2.985	
Disciplinas Optativas				
ADE190	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
ADE342	Planejamento da Empresa Rural	4(2-2)	60	ADE190 ou ADE390 ou ADE391
ADE343	Comercialização Agrícola	4(2-2)	60	ADE190 ou ADE390
ADE390	Economia Rural	3(3-0)	45	
ADE391	Administração Rural	5(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
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	
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