



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO



CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (BACHARELADO) - 2017/2
CAMPUS OURO PRETO

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ-REQUISITO	CHS	CHA	AULAS		PER
					T	P	
ALI100	INTRODUÇÃO A CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		30	36	0	2	1
ARQ700	EXPRESSIONAÇÃO GRÁFICA		60	72	4	0	1
CBI199	CITO-HISTOLOGIA A		60	72	2	2	1
EDU303	METODOLOGIA CIENTÍFICA		30	36	2	0	1
EST206	BIOESTATÍSTICA		30	36	2	0	1
MTM500	FUNDAMENTOS DE CÁLCULO		60	72	4	0	1
QUI109	QUÍMICA GERAL		60	72	2	2	1
ALI251	LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS		30	36	2	0	2
ALI252	MICROSCOPIA DE ALIMENTOS	CBI199	30	36	0	2	2
PRO900	PRINCÍPIOS DE ADMINISTRAÇÃO		30	36	2	0	2
QUI326	QUÍMICA ANALÍTICA	QUI109	75	90	3	2	2
QUI702	FÍSICO-QUÍMICA	MTM500 QUI109	60	72	2	2	2
QUI703	QUÍMICA ORGÂNICA	QUI109	75	90	3	2	2
ALI255	ANÁLISE DE ALIMENTOS	QUI326	60	72	2	2	3
CBI147	BIOQUÍMICA I	QUI703	60	72	2	2	3
EST207	BIOESTATÍSTICA II	EST206	45	54	3	0	3
FIS701	FÍSICA GERAL	MTM500	75	90	3	2	3
NCS262	PRINCÍPIOS EM EPIDEMIOLOGIA, DHA E SAN		60	72	4	0	3
ALI256	QUÍMICA DE ALIMENTOS	CBI147	90	108	4	2	4
ALI257	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	EST207	60	72	2	2	4
CBI148	BIOQUÍMICA II	CBI147	60	72	2	2	4
CBI618	MICROBIOLOGIA GERAL B	CBI147	60	72	2	2	4
PRO905	GESTÃO DE PESSOAS		30	36	2	0	4
ALI253	OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	FIS701 QUI702	60	72	4	0	5
ALI258	MATERIAS PRIMAS AGROPECUÁRIAS	CBI618	30	36	2	0	5
ALI259	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	CBI618	60	72	2	2	5
ALI261	PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	CBI618	60	72	2	2	5
ALI275	TRATAMENTO DE RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	CBI618 QUI109	30	36	2	0	5
PRO343	GESTÃO DA QUALIDADE	EST207	60	72	4	0	5
ALI230	FERRAMENTA DA QUALIDADE PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	ALI259	30	36	2	0	6
ALI263	PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	ALI256 ALI261	90	108	4	2	6
ALI264	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	ALI256 ALI261	90	108	4	2	6
ALI266	EMBALAGEM DE ALIMENTOS	ALI256	60	72	2	2	6
ALI272	TECNOLOGIA DE GRÃOS, CEREAIS, RAÍZES E TUBERCULOS	ALI256 ALI261	60	72	2	2	6
ALI248	PROJETO DE CONCLUSÃO DE CURSO	1500 horas EDU303	30	36	0	2	7
ALI265	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	1800 horas	30	36	2	0	7
ALI267	INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS	ALI253	30	36	2	0	7
ALI268	PROCESSAMENTOS PRODUTOS CARNEOS E OVOS	ALI256 ALI261	90	108	4	2	7
ALI271	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	ALI256 ALI261	60	72	2	2	7
ALI276	HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	ALI259	30	36	2	0	7
PRO906	GESTÃO AMBIENTAL	1500 horas	30	36	2	0	7
ALI262	TECNOLOGIA DE ÓLEOS, GORDURAS E MARGARINAS	ALI256	60	72	2	2	8
ALI270	PROJETO AGROINDUSTRIAL	1800 horas	60	72	4	0	8
ALI273	TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO, MASSAS, AMÍDOS E DERIVADOS	ALI256 ALI261	60	72	2	2	8
ALI274	BIOTECNOLOGIA	ALI259	30	36	2	0	8
PRO907	EMPREENDEDORISMO	1500 horas	30	36	2	0	8



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO



CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CHS	CHA	AULAS		PER
					T	P	
ALI303	CONTROLE DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LEITE E DERIVADOS		45	54	0	3	
ALI307	TOPICOS EM ALIMENTOS FUNCIONAIS		30	36	2	0	
BEV208	ECOSSISTEMAS		60	72	2	2	
BEV214	ECOLOGIA BÁSICA		45	54	3	0	
EFD301	EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTOS I		30	36	0	2	
EFD302	EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTOS II		30	36	0	2	
FAR256	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS C		45	54	3	0	
HIS172	ANTROPOLOGIA E PRÁTICAS ALIMENTARES		60	72	3	1	
LET303	LÍNGUA INGLESA-LEITURA I		60	72	4	0	
LET331	LÍNGUA PORTUGUESA		45	54	3	0	
LET423	LÍNGUA INGLESA LEITURA II		60	72	4	0	
LET966	INTRODUÇÃO A LIBRAS		60	72	2	2	
PRO215	PLANEJAMENTO E CONTROLE DA PRODUÇÃO I		60	72	4	0	
PRO232	ENGENHARIA DO TRABALHO		60	72	4	0	
PRO234	ORGANIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DO TRABALHO		60	72	4	0	
PRO241	ECONOMIA I		30	36	2	0	
PRO243	ORGANIZAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO I		30	36	2	0	
PRO244	ORGANIZAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO II		30	36	2	0	
PRO314	GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS		60	72	4	0	
PRO318	PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO		60	72	4	0	
PRO321	ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA		60	72	4	0	
PRO397	GESTÃO ESTRATÉGICA E MARKETING		60	72	2	2	
PRO706	PESQUISA OPERACIONAL I		60	72	2	2	
PRO708	PESQUISA OPERACIONAL II		60	72	2	2	
PRO710	CIÊNCIA, TECNOLOGIA E SOCIEDADE		60	72	4	0	
PRO714	ECONOMIA INDUSTRIAL		60	72	4	0	
PRO902	ATENDIMENTO AO CLIENTE		60	72	4	0	
TUR307	MARKETING I		60	72	4	0	
TUR432	MARKETING II		30	36	2	0	

CÓDIGO	ATIVIDADES	PRÉ-REQUISITO	CARÁTER	CHS	PER
ATV500	ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATORIO	900	OBRIGATORIA	300	8
ATV600	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	1500	OBRIGATORIA	100	8
ATV100	ATIVIDADE ACADÊMICO CIENTÍFICO-CULTURAL		OBRIGATORIA	100	

Componentes Curriculares Exigidos para Integralização no Curso	Carga Horária
Disciplinas Obrigatórias	2400
Disciplinas Eletivas	60
Disciplinas Optativas	0
Disciplinas Facultativas	0
Atividades	500
Total	2960