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

UFOP

CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (BACHARELADO) - 2026/2(currículo 3)

CAMPUS OURO PRETO

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ-REQUISITO	CHS/CHE	CHA	AULAS		PER
					T	P	
ALI300	INTRODUCAO A CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	0 horas	30/0	36	0	2	1
CBI199	CITO-HISTOLOGIA A		60/0	72	2	2	1
EAD700	PRATICA DE LEITURA E PRODUCAO DE TEXTOS		60/0	72	2	2	1
MTM220	FUNDAMENTOS DE CALCULO		60/0	72	4	0	1
PRO243	ORGANIZACAO E ADMINISTRACAO I		30/0	36	2	0	1
QUI211	QUIMICA GERAL		60/0	72	4	0	1
QUI212	QUIMICA GERAL EXPERIMENTAL		30/0	36	0	2	1
ALI252	MICROSCOPIA DE ALIMENTOS	CBI199	30/0	36	0	2	2
ALI277	LEGISLACAO DE ALIMENTOS		30/0	36	2	0	2
CBI014	BIOQUIMICA		90/0	108	4	2	2
FIS118	FISICA CONCEITUAL		60/0	72	2	2	2
NCS104	SEGURANCA ALIMENTAR E NUTRICIONAL		30/0	36	2	0	2
QUI020	QUIMICA ORGANICA	QUI211	30/0	36	2	0	2
QUI320	QUIMICA ORGANICA EXPERIMENTAL	QUI211 QUI212	30/0	36	0	2	2
ALI278	QUIMICA DE ALIMENTOS	CBI014	60/0	72	4	0	3
ALI279	PRATICAS EM QUIMICA DE ALIMENTOS	CBI014	60/30	72	0	4	3
CBI618	MICROBIOLOGIA GERAL B	CBI014	60/0	72	2	2	3
CSO117	METODOLOGIA DE PESQUISA		30/0	36	2	0	3
EST204	BIOESTATISTICA		60/0	72	4	0	3
QUI315	QUIMICA ANALITICA TEORICA	QUI211	45/0	54	3	0	3
QUI316	QUIMICA ANALITICA EXPERIMENTAL APLICADA A CIENCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	QUI211 QUI212	30/0	36	0	2	3
ALI280	ANALISE DE ALIMENTOS	QUI315 QUI316	60/0	72	2	2	4
ALI281	ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	EST204	90/30	108	2	4	4
ALI282	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	CBI618	60/0	72	2	2	4
ALI283	PRINCIPIOS DE CONSERVACAO DE ALIMENTOS	ALI278 CBI618	60/0	72	2	2	4
QUI287	FISICO-QUIMICA I	MTM220 QUI211	30/0	36	2	0	4
QUI318	FISICO-QUIMICA EXPERIMENTAL	QUI211 QUI212	30/0	36	0	2	4
ALI284	PROJETO DE CONCLUSAO DE CURSO	CSO117	30/0	36	0	2	5
ALI285	CIENCIA E TECNOLOGIA DE CARNES	ALI278 ALI283	90/30	108	2	4	5
ALI286	TECNOLOGIA DE GRAOS, RAIZES E TUBERCULOS	ALI283	60/0	72	2	2	5
ALI287	OPERACOES UNITARIAS NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	FIS118	60/0	72	4	0	5
ALI288	PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS I	ALI283	60/0	72	2	2	5
PRO038	GESTAO DE PESSOAS		30/0	36	2	0	5
ALI289	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALICAS	ALI278 ALI283	90/30	108	2	4	6
ALI290	PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS II	ALI288	90/30	108	2	4	6
ALI291	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	ALI278 ALI280 ALI283	60/0	72	2	2	6
ARQ700	EXPRESSAO GRAFICA		60/0	72	2	2	6
PRO073	ENGENHARIA DA QUALIDADE	EST204	60/15	72	3	1	6
ALI292	EMBALAGENS DE ALIMENTOS	ALI278	90/30	108	2	4	7
ALI293	TECNOLOGIA DE OLEOS E GORDURAS	ALI278	60/0	72	2	2	7
ALI294	TECNOLOGIA DE PANIFICACAO E MASSAS ALIMENTICIAS	ALI283	90/30	108	2	4	7
PRO039	GESTAO AMBIENTAL E DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL		30/15	36	1	1	7
ALI295	PROJETO AGROINDUSTRIAL	1000 horas	30/0	36	2	0	8
ALI296	TRABALHO DE CONCLUSAO DE CURSO I	ALI284	30/0	36	0	2	8
ALI297	TECNOLOGIA DE AGUAS E RESIDUOS	CBI618	60/0	72	4	0	8
ALI298	PRODUCAO SEGURA DE ALIMENTOS	1200 horas	60/0	72	4	0	8
ALI299	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	1000 horas	30/0	36	2	0	8
PRO035	ACOES EMPREENDEDORAS	1000 horas	60/30	72	2	2	8

CHS - Carga Horária Semestral CHE - Carga Horária Extensionista CHA - Carga Horária Semestral em Horas Aula de 50 Minutos P - Prática T - Teórica PER - Período

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

CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CHS/CHE	CHA	AULAS		PER
					T	P	
ALI016	MARKETING EM ALIMENTACAO E NUTRICAO		45/0	54	2	1	
ALI267	INSTALACOES INDUSTRIAIS	ALI287	30/0	36	2	0	
ALI320	METODOS SENSORIAIS AVANCADOS	ALI281	45/0	54	2	1	
ALI321	INGREDIENTES PARA ALIMENTOS	1500 horas	60/0	72	2	2	
ALI322	PRATICAS EM CULTURA CERVEJEIRA		30/0	36	0	2	
ALI323	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E RELACOES INTERPESSOAIS		30/0	36	0	2	
ALI324	TOPICOS ESPECIAIS I		30/0	36	1	1	
ALI325	TOPICOS ESPECIAIS II		60/0	72	2	2	
BEV214	ECOLOGIA BASICA		45/0	54	3	0	
BEV281	MORFOLOGIA VEGETAL		60/0	72	2	2	
CAT178	INTRODUCAO AS TECNOLOGIAS DA INDUSTRIA 4.0		60/0	72	2	2	
CSO008	SOCIOLOGIA RURAL		60/0	72	4	0	
CSO012	TERRITORIOS E SUJEITOS		60/0	72	4	0	
CSO013	ANALISE DE POLITICAS PUBLICAS		60/0	72	4	0	
EFD301	EDUCACAO FISICA E DESPORTOS I		30/0	36	0	2	
EFD302	EDUCACAO FISICA E DESPORTOS II		30/0	36	0	2	
FAR039	TOXICOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS	CBI014	45/0	54	3	0	
LET966	INTRODUCAO A LIBRAS		60/0	72	2	2	
PRO241	ECONOMIA I		30/0	36	2	0	
PRO244	ORGANIZACAO E ADMINISTRACAO II		30/0	36	2	0	
PRO314	GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS		60/0	72	4	0	
PRO321	ADMINISTRACAO FINANCEIRA		60/0	72	4	0	
PRO706	PESQUISA OPERACIONAL I		60/0	72	2	2	
PRO708	PESQUISA OPERACIONAL II		60/0	72	2	2	
PRO710	CIENCIA, TECNOLOGIA E SOCIEDADE		60/0	72	4	0	
PRO714	ECONOMIA INDUSTRIAL		60/0	72	4	0	
PRO807	PLANEJAMENTO E CONTROLE DA PRODUCAO		60/0	72	4	0	
TUR307	MARKETING I		60/0	72	4	0	

CÓDIGO	ATIVIDADES	PRÉ-REQUISITO	CARÁTER	CHS	PER
ATV100	ATIVIDADE ACADEMICO CIENTIFICO CULTURAL		OBRIGATORIA	75	
ATV300	ATIVIDADES ACADEMICO-CIENTIFICO-CULTURAIS EXTENSIONISTAS		OBRIGATORIA	30	
ATV500	ESTAGIO CURRICULAR OBRIGATORIO	900	OBRIGATORIA	180	

Componentes Curriculares Exigidos para Integralização no Curso	Carga Horária
Disciplinas Obrigatórias	2535
Disciplinas Eletivas	180
Disciplinas Optativas	0
Disciplinas Facultativas	0
Atividades	285
Extensão	300
Total	3000

CHS - Carga Horária Semestral CHE - Carga Horária Extensionista CHA - Carga Horária Semestral em Horas Aula de 50 Minutos P - Prática T - Teórica PER - Período