

| Disciplinas Optativas  | Pré-Requisito / *Co-requisito | Créd | A/S | CH / Semanal | Total de Aulas | CH / Total |
|--|-------------------------------|------|-----|--------------|----------------|------------|
| Alimentos Funcionais   | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Bioética   | -                             | 1    | 1   | 0:45         | 20             | 15:00      |
| Biologia Molecular   | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Bioquímica de Alimentos  | Qui 104                       | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Bioquímica II  | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Biotecnologia  | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Gestão da qualidade na indústria de alimentos                  | Ali 104                       | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Dietoterapia Ambulatorial                                      | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Educação Ambiental   | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Educação de Jovens e Adultos                                   | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Educação Inclusiva   | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Embalagens e Aditivos para Alimentos                           | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Empreendedorismo   | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Ergonomia  | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Espanhol   | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Fisiologia do Exercício  | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Fundamentos da Química   | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Gastronomia  | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Genética de Populações   | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Higiene na Indústria de Alimentos                              | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Informática Instrumental                                       | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Inglês Instrumental  | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)                           | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Marketing em Alimentação e Nutrição                            | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Princípios de Conservação de Alimentos                         | Qui 102 /Ali 103              | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Primeiros Socorros   | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Psicologia de Educação   | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Psicologia do Esporte  | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Química de Alimentos   | Qui 102                       | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Química Geral  | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Segurança do Trabalho  | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Substâncias Tóxicas e Antinutricionais Presentes nos Alimentos | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Teoria do Conhecimento   | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |
| Teoria Geral da Administração I                                | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Terapia Nutricional  | -                             | 4    | 4   | 3:00         | 80             | 60:00      |
| Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição I                    | -                             | 2    | 2   | 1:30         | 40             | 30:00      |
| Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição II                   | -                             | 3    | 3   | 2:15         | 60             | 45:00      |

Barbacena, 26 de Junho de 2017

**Informações Adicionais**

Crédito (correspondência para cada crédito em horas)

15:00

Quantidade de Semanas nos Semestres

20

Unidade de tempo de aula (minutos)

0:45