

---

---

## **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS**

**COORDENADOR**

José Antônio Marques Pereira  
jamperei@ufv.br

## Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios

### *Ciência e Tecnologia de Laticínios*

#### ATUAÇÃO

No final do curso, o estudante terá competência para: aplicar conhecimentos científicos e tecnológicos; compreender e combinar os fatores de produção com eficiência técnica e econômica; planejar e conduzir pesquisas, interpretar e difundir os resultados; conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos de fabricação; identificar problemas e propor soluções; desenvolver e utilizar novas tecnologias; gerenciar, operar e manter sistemas e processos de fabricação; comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica; atuar em equipes multidisciplinares; atuar eticamente; avaliar o impacto das atividades profissionais no contexto social, ambiental e econômico; atuar em mercados da cadeia produtiva de leite; atuar em atividades de ensino, pesquisa e de extensão; interagir e influenciar nos processos decisórios de agentes e instituições, na gestão de políticas setoriais do seu campo de atuação.

Reconhecimento: Portaria do MEC N.º 2.881 de 13 /10/2003

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 320 de 20/05/1997

Ano de início: 1998

Turno: Integral - 30 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.120	Mínimo	4,0
Disciplinas optativas	270	Padrão	4,0
Estágio Supervisionado (540 h)		Máximo	6,5
TOTAL	3.390		

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>ARQ100</b>	Desenho Técnico	3(1-2)	45	
<b>INF103</b>	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
<b>MAT146</b>	Cálculo I	4(4-0)	60	
<b>QUI100</b>	Química Geral	3(3-0)	45	
<b>QUI107</b>	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QUI100*
<b>QUI138</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
<b>QUI139</b>	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QUI138*

<b>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>1º Período - Continuação</b>				
<b>TAL140</b>	Introdução à Tecnologia de Laticínios	2(2-0)	30	
<b>TOTAL</b>		23	345	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		23	345	
<b>2º Período</b>				
<b>ADM100</b>	Teoria Geral da Administração I	4(4-0)	60	
<b>BIO111</b>	Biologia Celular	2(2-0)	30	BIO112*
<b>BIO112</b>	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	BIO111*
<b>BQI100</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QUI138
<b>BQI101</b>	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQI100*
<b>ERU300</b>	Economia Rural	3(3-0)	45	
<b>FIS191</b>	Introdução à Mecânica	2(2-0)	30	MAT146*
<b>TOTAL</b>		19	285	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		42	630	
<b>3º Período</b>				
<b>EST105</b>	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAT146
<b>FIS120</b>	Laboratório de Física	2(0-2)	30	FIS191
<b>FIS193</b>	Introdução aos Fluidos e à Termodinâmica	2(2-0)	30	FIS191*
<b>MBI100</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BIO111 e BIO112 e BQI100
<b>QUI112</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QUI100
<b>QUI119</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QUI112*
<b>TAL403</b>	Química de Laticínios (Optativas)	5(3-2)	75	QUI112 ou BQI100
<b>TOTAL</b>		22	330	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		64	960	
<b>4º Período</b>				
<b>ERU315</b>	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
<b>EST220</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	EST105
<b>FIS194</b>	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	30	FIS191*
<b>TAL414</b>	Microbiologia do Leite e Derivados	7(3-4)	105	MBI100
<b>TAL442</b>	Processamento de Leite de Consumo (Optativas)	5(3-2)	75	
<b>TOTAL</b>		21	315	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		85	1.275	

<b>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>5º Período</b>				
<b>TAL420</b>	Utilidades em Laticínios	5(3-2)	75	FIS193
<b>TAL429</b>	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	TAL403
<b>TAL443</b>	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	5(1-4)	75	MBI100
<b>TAL445</b>	Tecnologia de Queijos	7(3-4)	105	TAL442
<b>TAL463</b>	Higiene Industrial	4(2-2)	60	MBI100*
<b>TAL497</b>	Estágio Supervisionado em Laticínios	0(0-36)	540	TAL403* e TAL414* e TAL442*
(Optativas)				
TOTAL		26	930	
TOTAL ACUMULADO		111	2.205	
<b>6º Período</b>				
<b>TAL423</b>	Instalações e Equipamentos Industriais de Laticínios	5(3-2)	75	TAL420
<b>TAL444</b>	Tecnologia da Fabricação de Manteiga e Sorvete	4(2-2)	60	
<b>TAL456</b>	Conservação dos Alimentos pelo Frio	4(2-2)	60	
<b>TAL468</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	60	EST105
<b>TAL478</b>	Tecnologia de Queijos Especiais	7(3-4)	105	TAL445
(Optativas)				
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		135	2.565	
<b>7º Período</b>				
<b>TAL424</b>	Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursando, no mínimo, 1.770 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL446</b>	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	4(2-2)	60	TAL442
<b>TAL461</b>	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	
<b>TAL464</b>	Inspeção Sanitária do Leite	4(2-2)	60	
<b>TAL465</b>	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100
(Optativas)				
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		156	2.880	

<b>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>8º Período</b>				
<b>TAL451</b>	Gerência Industrial de Laticínios	7(3-4)	105	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL462</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	EST105 e (MBI100 ou TAL414) e (TAL461* ou TAL468*)
<b>TAL494</b>	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	
<b>TAL498</b>	Seminário de Estágio Supervisionado em Laticínios (Optativas)	1(1-0)	15	TAL497*
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>	<b>240</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>172</b>	<b>3.120</b>	
<b>Disciplinas Optativas</b>				
<b>ADM305</b>	Gestão de Pessoas	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM309</b>	Organização, Sistemas e Métodos	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM320</b>	Marketing	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM328</b>	Administração da Produção e Materiais	4(4-0)	60	ADM100
<b>ADM391</b>	Pequenas e Médias Empresas - PMEs	4(4-0)	60	ADM320
<b>ADM392</b>	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas
<b>BIO131</b>	Ecologia Básica	3(3-0)	45	
<b>BIO200</b>	Biofísica	5(3-2)	75	BIO111* e BIO112*
<b>BQI220</b>	Enzimologia	3(3-0)	45	BQI100
<b>BQI305</b>	Bioquímica Analítica	6(2-4)	90	BQI100
<b>BQI432</b>	Bioteχνologia e Biossegurança	4(4-0)	60	Ter cursado no mínimo 1.700 horas
<b>CCO100</b>	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
<b>CCO310</b>	Contabilidade de Custos I	4(4-0)	60	CCO100
<b>CCO311</b>	Contabilidade de Custos II	4(4-0)	60	CCO310
<b>CIS214</b>	Sociologia	4(4-0)	60	
<b>CIS240</b>	Elementos de Epistemologia e História da Ciência	4(4-0)	60	
<b>DIR130</b>	Instituições de Direito	4(4-0)	60	
<b>ECD342</b>	Planejamento Ergonômico do Trabalho	4(2-2)	60	
<b>ECO270</b>	Introdução à Economia	4(4-0)	60	

<b>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>				
<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<b>EDU127</b>	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
<b>ENG361</b>	Eletrotécnica	4(2-2)	60	FIS194 e FIS120
<b>ERU324</b>	Metodologia de Pesquisa	4(2-2)	60	
<b>ERU360</b>	Comercialização Agrícola	4(2-2)	60	ECO270 ou ERU300
<b>ERU361</b>	Estrutura dos Mercados Agroindustriais	4(4-0)	60	ERU300
<b>ERU434</b>	Cadeias Agroindustriais I	4(4-0)	60	ERU361
<b>ERU462</b>	Economia e Gerenciamento de Complexos Agroindustriais	3(3-0)	45	ERU300 ou ECO270
<b>ERU480</b>	Gestão Ambiental e da Qualidade no Agronegócio	4(4-0)	60	ADM100
<b>EST430</b>	Controle Estatístico da Qualidade e de Processos	4(4-0)	60	EST220
<b>LET290</b>	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
<b>MBI130</b>	Microbiologia dos Alimentos	4(2-2)	60	MBI100
<b>MBI300</b>	Bacteriologia Geral	3(3-0)	45	MBI100
<b>MBI310</b>	Fisiologia de Microrganismos	3(3-0)	45	MBI100
<b>MBI320</b>	Genética de Microrganismos	3(3-0)	45	MBI100
<b>MBI440</b>	Microbiologia Industrial e Biotecnologia	3(3-0)	45	MBI100
<b>MBI460</b>	Microbiologia Ambiental	3(3-0)	45	MBI100
<b>NUT320</b>	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQI100
<b>TAL354</b>	Tecnologia de Alimentos	4(4-0)	60	
<b>TAL384</b>	Prática de Tecnologia de Alimentos	2(0-2)	30	TAL354*
<b>TAL406</b>	Química de Alimentos I	6(4-2)	90	BQI100
<b>TAL407</b>	Química de Alimentos II	3(1-2)	45	
<b>TAL425</b>	Projetos Agroindustriais II	4(2-2)	60	TAL424
<b>TAL426</b>	Planejamento Agroindustrial	5(3-2)	75	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL438</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças	5(1-4)	75	TAL354
<b>TAL440</b>	Processamento de Produtos de Origem Animal	5(3-2)	75	MBI100
<b>TAL457</b>	Desidratação e Secagem de Alimentos	2(2-0)	30	TAL406.

<b>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>				
<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<b>TAL466</b>	Microscopia de Alimentos	3(1-2)	45	
<b>TAL467</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
<b>TAL490</b>	Atividades Complementares I	2(0-2)	30	Ter cursado, no mínimo, 2.850 horas de disciplinas obrigatórias
<b>TAL491</b>	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
<b>TAL492</b>	Tópicos Especiais II	2(2-0)	30	
<b>TAL493</b>	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
<b>VET140</b>	Microbiologia Veterinária	5(3-2)	75	MBI100
<b>VET349</b>	Saneamento	4(4-0)	60	MBI100

Obs.: Parte das exigências de carga horária em disciplinas optativas poderá ser atendida com outras disciplinas oferecidas pela UFV, desde que sejam obedecidas as exigências de pré-requisitos e ou co-requisitos, ou outra de qualquer natureza, mediante a autorização do Coordenador do Curso, com a anuência da Comissão Coordenadora do Curso.