
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 Nº 2.881 de 13 /10/2003

Autorização: CEPE-UFV, Ata nº 320 de 20/05/1997

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

<u>Disciplinas Obrigatórias</u>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
ARQ100	Desenho Técnico	3(1-2)	45	
INF103	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
MAT146	Cálculo I	4(4-0)	60	
QUI100	Química Geral	3(3-0)	45	
QUI107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QUI100*
QUI138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
QUI139	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QUI138*
TAL140	Introdução à Tecnologia de Laticínios	2(2-0)	30	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		23	345	

Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária Cr(T-P)	Total Horas	Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*
Código	Nome			
2º Período				
ADM100	Teoria Geral da Administração I	4(4-0)	60	
BIO111	Biologia Celular	4(2-2)	60	
BQI100	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QUI138
BQI101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQI100*
ERU300	Economia Rural	3(3-0)	45	
FIS191	Introdução à Mecânica	2(2-0)	30	MAT146*
TOTAL		19	285	
TOTAL ACUMULADO		42	630	
3º Período				
EST105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAT146
FIS120	Laboratório de Física	2(0-2)	30	FIS191
FIS193	Introdução aos Fluidos e à Termodinâmica	2(2-0)	30	FIS191*
MBI100	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BIO111 e BQI100
QUI112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QUI100
QUI119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QUI112*
TAL403	Química de Laticínios (Optativas)	5(3-2)	75	QUI112 ou BQI100
TOTAL		22	330	
TOTAL ACUMULADO		64	960	
4º Período				
ERU315	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
EST220	Estatística Experimental	4(4-0)	60	EST105
FIS194	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	30	FIS191*
TAL414	Microbiologia do Leite e Derivados	7(3-4)	105	MBI100
TAL442	Processamento de Leite de Consumo (Optativas)	5(3-2)	75	
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		85	1.275	
5º Período				
TAL420	Utilidades em Laticínios	5(3-2)	75	FIS193
TAL429	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	TAL403
TAL443	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	5(1-4)	75	MBI100
TAL445	Tecnologia de Queijos	7(3-4)	105	TAL442
TAL463	Higiene Industrial	4(2-2)	60	MBI100*

Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
5º Período - Continuação				
TAL497	Estágio Supervisionado em Laticínios (Optativas)	0(0-36)	540	TAL403* e TAL414* e TAL442*
TOTAL		26	930	
TOTAL ACUMULADO		111	2.205	
6º Período				
TAL423	Instalações e Equipamentos Industriais de Laticínios	5(3-2)	75	TAL420
TAL444	Tecnologia da Fabricação de Manteiga e Sorvete	4(2-2)	60	
TAL456	Conservação dos Alimentos pelo Frio	4(2-2)	60	
TAL468	Análise Sensorial	4(2-2)	60	EST105
TAL478	Tecnologia de Queijos Especiais (Optativas)	7(3-4)	105	TAL445
TOTAL		24	360	
TOTAL ACUMULADO		135	2.565	
7º Período				
TAL424	Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursando, no mínimo, 1.770 horas de disciplinas obrigatórias
TAL446	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	4(2-2)	60	TAL442
TAL461	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	
TAL464	Inspeção Sanitária do Leite	4(2-2)	60	
TAL465	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	MBI100
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		156	2.880	
8º Período				
TAL451	Gerência Industrial de Laticínios	7(3-4)	105	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias
TAL462	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	EST105 e (MBI100 ou TAL414) e (TAL461* ou TAL468*)

Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
8º Período - Continuação				
TAL494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	
TAL498	Seminário de Estágio Supervisionado em Laticínios (Optativas)	1(1-0)	15	TAL497*
TOTAL		16	240	
TOTAL ACUMULADO		172	3.120	
Disciplinas Optativas				
ADM110	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
ADM305	Administração de Recursos Humanos I	4(4-0)	60	ADM100
ADM306	Administração de Recursos Humanos II	4(4-0)	60	ADM305
ADM309	Organização, Sistemas e Métodos	4(4-0)	60	ADM100
ADM310	Análise de Custos I	4(4-0)	60	ADM110
ADM311	Análise de Custos II	4(4-0)	60	ADM310
ADM320	Marketing I	4(4-0)	60	ADM100
ADM321	Marketing II	4(4-0)	60	ADM320
ADM328	Administração da Produção e Materiais I	4(4-0)	60	ADM100
ADM329	Administração da Produção e Materiais II	4(4-0)	60	ADM328
ADM391	Pequenas e Médias Empresas - PMEs	4(4-0)	60	ADM320
ADM392	Identificação e Viabilização de Oportunidades de Negócios	5(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas
BIO131	Ecologia Básica	3(3-0)	45	
BIO200	Biofísica	5(3-2)	75	BIO111*
BQI220	Enzimologia	3(3-0)	45	BQI100
BQI305	Bioquímica Analítica	6(2-4)	90	BQI100
BQI432	Biotecnologia e Biossegurança	4(4-0)	60	Ter cursado no mínimo 1.700 horas
CIS214	Sociologia	4(4-0)	60	
CIS240	Elementos de Epistemologia e História da Ciência	4(4-0)	60	
DIR130	Instituições de Direito	4(4-0)	60	
ECD342	Planejamento Ergonômico do Trabalho	4(2-2)	60	
EC0270	Introdução à Economia	4(4-0)	60	

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

Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios				
Disciplinas Optativas		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
Disciplinas Optativas - Continuação				
TAL457	Desidratação e Secagem de Alimentos	2(2-0)	30	TAL406.
TAL466	Microscopia de Alimentos	3(1-2)	45	
TAL467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
TAL491	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
TAL492	Tópicos Especiais II	2(2-0)	30	
TAL493	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
VET140	Microbiologia Veterinária	5(3-2)	75	MBI100
VET349	Saneamento	4(4-0)	60	MBI100
VET352	Higiene de Produtos de Origem Animal	4(2-2)	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.