
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)*
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*

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)*
1º Período - Continuação				
TAL140	Introdução à Tecnologia de Laticínios	2(2-0)	30	
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		23	345	
2º Período				
ADM100	Teoria Geral da Administração I	4(4-0)	60	
BIO111	Biologia Celular	2(2-0)	30	BIO112*
BIO112	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	BIO111*
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 BIO112 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	

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				
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*
TAL497	Estágio Supervisionado em Laticínios	0(0-36)	540	TAL403* e TAL414* e TAL442*
(Optativas)				
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	7(3-4)	105	TAL445
(Optativas)				
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	4(2-2)	60	MBI100
(Optativas)				
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		156	2.880	

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				
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*)
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				
ADM305	Gestão de Pessoas	4(4-0)	60	ADM100
ADM309	Organização, Sistemas e Métodos	4(4-0)	60	ADM100
ADM320	Marketing	4(4-0)	60	ADM100
ADM328	Administração da Produção e Materiais	4(4-0)	60	ADM100
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* e BIO112*
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
CCO100	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
CCO310	Contabilidade de Custos I	4(4-0)	60	CCO100
CCO311	Contabilidade de Custos II	4(4-0)	60	CCO310
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	
ECO270	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	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
TAL457	Desidratação e Secagem de Alimentos	2(2-0)	30	TAL406.

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				
TAL466	Microscopia de Alimentos	3(1-2)	45	
TAL467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
TAL490	Atividades Complementares I	2(0-2)	30	Ter cursado, no mínimo, 2.850 horas de disciplinas obrigatórias
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

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.