

---

---

## **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS**

**COORDENADOR**

José Antonio Marques Pereira  
jampereira@ufv.br

## Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios

### *Bacharelado*

#### ATUAÇÃO

O egresso do curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios terá competências e habilidades 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 e analisar sistemas, produtos e processos de fabricação; identificar problemas e propor soluções; desenvolver produtos e utilizar novas tecnologias; gerenciar, operar e manter sistemas e processos de fabricação de produtos lácteos; 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, e também 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

<b>Exigência</b>	<b>Horas</b>	<b>Prazos</b>	<b>Anos</b>
Disciplinas obrigatórias	3.135	Mínimo	4,5
Disciplinas optativas	240	Padrão	4,5
Estágio Supervisionado (540h)		Máximo	6,5
Ativ. Complementares (30h)			
Créditos Livres (60h)			
<b>TOTAL</b>	<b>3.375</b>		

#### SEQUÊNCIA SUGERIDA

<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		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>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>			
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas
Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*			
<b>1º Período - Continuação</b>			
<b>QUI138</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45
<b>QUI139</b>	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30
<b>TAL140</b>	Introdução à Ciência e 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
<b>BIO112</b>	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30
<b>BQI100</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60
<b>BQI101</b>	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30
<b>ERU300</b>	Economia Rural	3(3-0)	45
<b>FIS191</b>	Introdução à Mecânica	2(2-0)	30
<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
<b>FIS120</b>	Laboratório de Física	2(0-2)	30
<b>FIS193</b>	Introdução aos Fluidos e à Termodinâmica	2(2-0)	30
<b>MBI100</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	60
<b>QUI112</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45
<b>QUI119</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30
<b>TAL403</b>	Química do Leite e Derivados (Optativas)	6(4-2)	90
<b>TOTAL</b>		23	345
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		65	975
<b>4º Período</b>			
<b>ERU315</b>	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45
<b>EST220</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60

<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>4º Período - Continuação</b>				
<b>FIS194</b>	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	30	FIS191*
<b>TAL414</b>	Microbiologia do Leite e Derivados	6(2-4)	90	MBI100*
<b>TAL444</b>	Tecnologia da Fabricação de Creme, Manteiga e Sorvete	4(2-2)	60	TAL452*
<b>TAL452</b>	Processamento de Leite de Consumo (Optativas)	4(2-2)	60	MBI100 e TAL403
<b>TOTAL</b>		23	345	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		88	1.320	
<b>5º Período</b>				
<b>TAL420</b>	Utilidades Industriais	5(3-2)	75	FIS193
<b>TAL445</b>	Tecnologia de Queijos	7(3-4)	105	TAL452
<b>TAL446</b>	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	4(2-2)	60	TAL452
<b>TAL453</b>	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	6(2-4)	90	MBI100 e TAL403
<b>TAL463</b>	Higiene de Indústrias de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	MBI100*
<b>TOTAL</b>		26	390	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		114	1.710	
<b>6º Período</b>				
<b>TAL423</b>	Operações e Instalações da Indústria de Laticínios	5(3-2)	75	TAL420 e TAL452*
<b>TAL455</b>	Tecnologia de Queijos Especiais	7(3-4)	105	TAL445
<b>TAL459</b>	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100 e TAL420
<b>TAL468</b>	Análise Sensorial (Optativas)	4(2-2)	60	EST105
<b>TOTAL</b>		20	300	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		134	2.010	
<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>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>7º Período - Continuação</b>				
<b>TAL430</b>	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	TAL403
<b>TAL464</b>	Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados	3(3-0)	45	TAL463 e TAL446*
<b>TAL469</b>	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	BQI101 e QUI119
<b>TAL470</b>	Tratamento de Resíduos de Agroindústrias (Optativas)	4(2-2)	60	TAL423
<b>TOTAL</b>		21	315	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		155	2.325	
<b>8º Período</b>				
<b>TAL451</b>	Gerência de Indústrias de Alimentos	6(4-2)	90	ADM100 e ERU300
<b>TAL462</b>	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	3(3-0)	45	EST105 e (MBI100 ou TAL414) e (TAL468* ou TAL469*)
<b>TAL494</b>	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios (Optativas)	6(2-4)	90	TAL430 e TAL464 e TAL468*
<b>TOTAL</b>		15	225	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		170	2.550	
<b>9º Período</b>				
<b>TAL490</b>	Atividades Complementares	0(0-2)	30	TAL497*
<b>TAL497</b>	Estágio Supervisionado em Laticínios	0(0-36)	540	TAL414 e TAL452
<b>TAL498</b>	Seminário de Estágio Supervisionado em Laticínios	1(1-0)	15	TAL497*
<b>TOTAL</b>		1	585	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		171	3.135	
<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>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>			
<b>Disciplinas Optativas</b>			
Código	Nome	Carga Horária Cr(T-P)	Total Horas
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>			
			Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*
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, no mínimo, 1.200 horas de disciplinas
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	Biotechnologia e Biossegurança	4(4-0)	60 Ter cursado, no mínimo, 1.700 horas de disciplinas
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
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
ERU480	Sistemas Certificados de 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

<b>Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios</b>				
<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>Disciplinas Optativas - Continuação</b>				
<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 Microorganismos	3(3-0)	45	MBI100
<b>MBI320</b>	Genética de Microorganismos	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>NUT493</b>	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
<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	5(3-2)	75	BQI100
<b>TAL407</b>	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	BQI100
<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>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>TAL460</b>	Gestão da Segurança de Alimentos	3(3-0)	45	(MBI130 ou TAL414) ou TAL463
<b>TAL466</b>	Microscopia de Alimentos	3(1-2)	45	
<b>TAL467</b>	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
<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.: O aluno de Ciência e Tecnologia de Laticínios poderá cursar até 60 horas em disciplinas de qualquer Departamento da UFV (créditos livres), desde que cumpra os seus pré-requisitos, e utilizá-la para integralizar a carga horária em disciplinas optativas.