

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

Turno: Integral - 30 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
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)			
TOTAL	3.375		

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	2(0-2)	30	QUI100*

	Geral			
QUI138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
QUI139	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QUI138*
TAL140	Introdução à Ciência e 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 do Leite e Derivados (Optativas)	6(4-2)	90	BQI100 e QUI112*
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		65	975	
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	6(2-4)	90	MBI100*
TAL444	Tecnologia da Fabricação de Creme, Manteiga e Sorvete	4(2-2)	60	TAL452*

TAL452	Processamento de Leite de Consumo (Optativas)	4(2-2)	60	MBI100 e TAL403
TOTAL		23	345	
TOTAL ACUMULADO		88	1.320	
5º Período				
TAL420	Utilidades Industriais	5(3-2)	75	FIS193
TAL445	Tecnologia de Queijos	7(3-4)	105	TAL452
TAL446	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	4(2-2)	60	TAL452
TAL453	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	6(2-4)	90	MBI100 e TAL403
TAL463	Higiene de Indústrias de Alimentos (Optativas)	4(2-2)	60	MBI100*
TOTAL		26	390	
TOTAL ACUMULADO		114	1.710	
6º Período				
TAL423	Operações e Instalações da Indústria de Laticínios	5(3-2)	75	TAL420 e TAL452*
TAL455	Tecnologia de Queijos Especiais	7(3-4)	105	TAL445
TAL459	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	MBI100 e TAL420
TAL468	Análise Sensorial (Optativas)	4(2-2)	60	EST105
TOTAL		20	300	
TOTAL ACUMULADO		134	2.010	
7º Período				
TAL424	Projetos Agroindustriais I	5(3-2)	75	Ter cursando, no mínimo, 1.770 horas de disciplinas obrigatórias
TAL430	Embalagem de Alimentos	5(3-2)	75	TAL403
TAL464	Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados	3(3-0)	45	TAL463 e TAL446*
TAL469	Análise de Alimentos	4(2-2)	60	BQI101 e QUI119
TAL470	Tratamento de Resíduos de Agroindústrias (Optativas)	4(2-2)	60	TAL423
TOTAL		21	315	
TOTAL ACUMULADO		155	2.325	
8º Período				

TAL451	Gerência de Indústrias de Alimentos	6(4-2)	90	ADM100 e ERU300
TAL462	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	3(3-0)	45	EST105 e (MBI100 ou TAL414) e (TAL468* ou TAL469*)
TAL494	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios (Optativas)	6(2-4)	90	TAL430 e TAL464 e TAL468*
TOTAL		15	225	
TOTAL ACUMULADO		170	2.550	
9º Período				
TAL490	Atividades Complementares	0(0-2)	30	TAL497*
TAL497	Estágio Supervisionado em Laticínios	0(0-36)	540	TAL414 e TAL452
TAL498	Seminário de Estágio Supervisionado em Laticínios	1(1-0)	15	TAL497*
TOTAL		1	585	
TOTAL ACUMULADO		171	3.135	
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, 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	Biotecnologia 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	4(4-0)	60	
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 / Agribusiness Chains 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	
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	EQI100
NUT493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	
TAL354	Tecnologia de Alimentos	4(4-0)	60	
TAL384	Prática de Tecnologia de Alimentos	2(0-2)	30	TAL354*
TAL406	Química de Alimentos I	5(3-2)	75	EQI100
TAL407	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	EQI100
TAL425	Projetos Agroindustriais II	4(2-2)	60	TAL424
TAL426	Planejamento Agroindustrial	5(3-2)	75	Ter cursado 2.340 horas de disciplinas obrigatórias
TAL440	Processamento de	5(3-2)	75	MBI100

Produtos de Origem Animal			
TAL457	Desidratação e Secagem de Alimentos	2(2-0)	30 TAL406.
TAL460	Gestão da Segurança de Alimentos	3(3-0)	45 (MBI130 ou TAL414) ou TAL463
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

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.