

---

---

## **TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS**

**COORDENADOR  
DO CURSO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS**

José Alexandrino Andrade Rocha  
jarocho@ufv.br

## CURRÍCULO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS

### *Bacharelado*

#### ATUAÇÃO

O curso de Tecnologia de Laticínios forma bacharéis aptos para desempenhar suas atividades nos setores de produção, controle de qualidade, inspeção governamental, assessoria, gerenciamento e administração em indústrias de laticínios.

Reconhecimento:

Regulamentação: Autorizado pelo CEPE, em 20.5.97/320ª Reunião

Exigência	Horas/Aula	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.030	Mínimo	3,5
Disciplinas optativas	270	Médio	4
Estágio Supervisionado (540 h)		Máximo	7
TOTAL	3.300		

#### SEQÜÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>ARQ100</b>	Desenho Técnico I	1(0-2)	30	
<b>INF103</b>	Introdução à Informática	3(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	1(0-2)	30	QUI100*
<b>QUI138</b>	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
<b>QUI139</b>	Laboratório de Química Orgânica	1(0-2)	30	QUI138*
TOTAL		16	300	
TOTAL ACUMULADO		16	300	
<b>2º Período</b>				
<b>ADM100</b>	Teoria Geral da Administração I	4(4-0)	60	
<b>BIO111</b>	Biologia Celular	3(2-2)	60	
<b>BQI100</b>	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QUI138
<b>BQI101</b>	Laboratório de Bioquímica I	1(0-2)	30	BQI100*
<b>FIS191</b>	Introdução à Mecânica	2(2-0)	30	MAT146*
<b>TAL340</b>	Introdução à Tecnologia de Laticínios	2(2-0)	30	
TOTAL		16	270	
TOTAL ACUMULADO		32	570	

<b>CURRÍCULO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
<b>3º Período</b>				
<b>FIS120</b>	Laboratório de Física	1(0-2)	30	FIS191
<b>FIS193</b>	Introdução aos Fluidos e à Termodinâmica	2(2-0)	30	FIS191*
<b>INF161</b>	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAT146
<b>MBI100</b>	Microbiologia Geral	3(2-2)	60	BIO111 e BQI100
<b>QUI112</b>	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QUI100
<b>QUI119</b>	Laboratório de Química Analítica Aplicada	1(0-2)	30	QUI112*
<b>TAL403</b>	Química de Laticínios	4(3-2)	75	QUI112 ou BQI100
<b>TOTAL</b>		18	330	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		50	900	
<b>4º Período</b>				
<b>ERU315</b>	Sociologia do Trabalho	3(3-0)	45	
<b>FIS194</b>	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	30	FIS191*
<b>INF260</b>	Estatística Experimental	4(4-0)	60	INF161
<b>TAL414</b>	Microbiologia do Leite e Derivados	5(3-4)	105	MBI100
<b>TAL442</b>	Processamento de Leite de Consumo (Optativas)	4(3-2)	75	
<b>TOTAL</b>		18	315	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		68	1.215	
<b>5º Período</b>				
<b>TAL391</b>	Estágio Supervisionado I	0(0-9)	135	
<b>TAL420</b>	Utilidades em Laticínios	4(3-2)	75	FIS193
<b>TAL429</b>	Embalagem de Alimentos	4(3-2)	75	TAL403
<b>TAL443</b>	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	3(1-4)	75	MBI100
<b>TAL445</b>	Tecnologia de Queijos	5(3-4)	105	TAL442
<b>TAL463</b>	Higiene Industrial	3(2-2)	60	MBI100*
<b>TOTAL</b>		19	525	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		87	1.740	
<b>6º Período</b>				
<b>TAL392</b>	Estágio Supervisionado II	0(0-9)	135	
<b>TAL423</b>	Instalações e Equipamentos Industriais de Laticínios	4(3-2)	75	TAL420
<b>TAL444</b>	Tecnologia da Fabricação de Manteiga e Sorvete	3(2-2)	60	
<b>TAL456</b>	Conservação dos Alimentos pelo Frio	3(2-2)	60	
<b>TAL468</b>	Análise Sensorial	3(2-2)	60	INF161
<b>TAL545</b>	Tecnologia de Queijos Especiais (Optativas)	5(3-4)	105	TAL445
<b>TOTAL</b>		18	495	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		105	2.235	

**CURRÍCULO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS**

<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
<b>7º Período</b>				
TAL393	Estágio Supervisionado III	0(0-9)	135	
TAL424	Projetos Agroindustriais I	4(3-2)	75	Deverá ser cursada em um dos três últimos períodos do curso
TAL446	Tecnologia de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	3(2-2)	60	TAL442
TAL464	Inspeção Sanitária do Leite	3(2-2)	60	
TAL466	Microscopia de Alimentos	2(1-2)	45	
TAL494	Desenvolvimento de Novos Produtos (Optativas)	3(2-2)	60	
TOTAL		15	435	
TOTAL ACUMULADO		120	2.670	
<b>8º Período</b>				
TAL394	Estágio Supervisionado IV	0(0-9)	135	
TAL451	Gerência Industrial de Laticínios	5(3-4)	105	Deverá ser cursada no último período do curso
TAL462	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	INF161 e (MBI100 ou TAL414) e TAL468*
TAL465	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos (Optativas)	3(2-2)	60	MBI100
TOTAL		12	360	
TOTAL ACUMULADO		132	3.030	
<b>Disciplinas Optativas</b>				
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	4(3-2)	75	Ter cursado 1.200 horas/aula
ECO270	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
ECO280	Sociologia	4(4-0)	60	
ERU360	Comercialização Agrícola	3(2-2)	60	ECO270
ERU462	Economia e Gerenciamento de Complexos Agroindustriais	3(3-0)	45	ECO270
MBI130	Microbiologia dos Alimentos	3(2-2)	60	MBI100
MBI440	Microbiologia Industrial e Biotecnologia	3(3-0)	45	MBI100

**CURRÍCULO DO CURSO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS**

<b>Disciplinas Optativas</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	H.A.	(Pré ou Co-requisito)*
<b>NUT320</b>	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQI100
<b>TAL354</b>	Tecnologia de Alimentos	4(4-0)	60	
<b>TAL438</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças	3(1-4)	75	TAL354
<b>TAL461</b>	Análise de Alimentos	3(1-4)	75	
<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	