

MATRIZ CURRICULAR

CURSO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS

Exigência	Carga Horária Total
Disciplinas Obrigatórias	2475
Disciplinas Optativas (Mínimo)	230
Atividades Complementares	100
Estágio Supervisionado	500
Total	3305

Vigência: a partir de 2016

Hora-Aula (em minutos): 55

1º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
BIO 150	Biologia Celular	49,5	03	00		
DCC 150	Informática básica	33	02	00		
MAT 163	Fundamentos de Cálculo	33	02	00		
QUI 156	Química Geral	33	02	00		
QUI 157	Práticas de Química Geral	33	00	02		
QUI 158	Química Orgânica	33	02	00		
QUI 159	Práticas de Química Orgânica	33	00	02		
TAL 122	Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios	33	02	00		
	Sub Total	280, 5	13	04		

2º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
MAT 157	Estatística e Probabilidade	66	04	00		

Rio Pomba, 05 de novembro de 2015

Assinatura do coordenador de curso

MAT 121	Cálculo Diferencial e Integral I	66	04	00	MAT 163	
QUI 160	Bioquímica Geral	49,5	03	00	QUI 158	
QUI 161	Práticas de Bioquímica Geral	33	00	02	QUI 158 e QUI 159	
QUI 162	Química Analítica	33	02	00	QUI 156	
QUI 163	Práticas de Química Analítica	33	00	02	QUI 156 e QUI 157	
Sub Total		280,5	13	04		

3º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
LET 153	Produção de Textos Técnico-Científicos	33	02	00		
MAT 159	Estatística Experimental	49,5	03	00	MAT 157	
BIO 167	Microbiologia Geral	66	02	02	BIO 150 e QUI 160	
TAL 162	Princípios de Conservação de Alimentos	49,5	03	00		
TAL 158	Química de Laticínios	49,5	03	00	QUI 160	
ENG 150	Desenho Técnico	33	02	00		
Sub Total		280,5	15	02		

4º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
TAL 159	Análise físico-química do leite e derivados	66	02	02	QUI 162	
FIS 153	Física I	66	04	00		
TAL 258	Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos	49,5	01	02	BIO 167	

Rio Pomba, 05 de novembro de 2015

Assinatura do coordenador de curso

TAL 174	Higiene na Indústria de Alimentos	66	02	02	BIO 167	
TAL 278	Processamento de Leite de Consumo	82,5	03	02	TAL 158	
Sub Total		330	12	08		

5º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
ADM 125	Economia e Gestão do Agronegócio	66	04	00		
TAL 282	Ciência e Tecnologia de Queijos I	99	02	04	TAL 278	
TAL 267	Tecnologia de Creme, Manteiga e Sobremesas Lácteas	66	02	02	TAL 278	
TAL 160	Análise Sensorial	49,5	01	02	MAT 159	
FIS 154	Física II	66	04	00	FIS 153 MAT 121	
Sub Total		346,5	13	08		

6º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
TAL 155	Microbiologia do Leite e Derivados	82,5	01	04	BIO 167	
TAL 281	Embalagens de Alimentos	66	02	02	TAL 158	
TAL 283	Ciência e Tecnologia de Queijos II	99	02	04	TAL 279	
TAL 285	Instalações e Equipamentos na Indústria de Laticínios I	49,5	03	00	FIS 154	
TAL 152	Metodologia Científica	33	02	00	LET 153	
TAL 300	Projeto de Conclusão de curso	33	02	00		TAL 152
Sub Total		363	12	10		

7º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
--------	------------	----	----	----	--------------------	-------------------

Rio Pomba, 05 de novembro de 2015

Assinatura do coordenador de curso

TAL 287	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	82,5	02	03	BIO 167 e TAL 278	
TAL 265	Tecnologia de Lácteos Concentrados e Desidratados	49,5	03	00	TAL 278	
TAL 288	Desenvolvimento de novos produtos I	33	02	00	TAL 159 e TAL 160	
TAL 163	Inspeção Sanitária de Leite e Derivados	49,5	03	00	TAL 278	
TAL 250	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	49,5	03	00	TAL 174	
TAL 301	TCC I	33	00	02	TAL 300	
TAL 286	Instalações e Equipamentos na Indústria de Laticínios II	66	02	02	TAL 285	
Sub Total		363	15	07		

8º PERÍODO

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - requisito
TAL 304	Seminário de estágio supervisionado	33	02	00		
TAL 289	Desenvolvimento de Novos Produtos II	49,5	01	02	TAL 288	
TAL 303	TCC II	33	02	00	TAL 301	
TAL 261	Projetos Agroindustriais	66	02	02	ADM 125	
TAL 290	Produtos lácteos UHT	49,5	03	00	TAL 278	
Sub Total		231	10	04		

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplina	CH	AT	AP	Pré - requisito	Co - Requisito
ADM 110	Contabilidade Geral	66	04	00		
ADM 102	Empreendedorismo	33	02	00		
ADM 242	Administração de Projetos	66	04	00		

Rio Pomba, 05 de novembro de 2015

Assinatura do coordenador de curso

ADM 120	Economia I	66	04	00		
ADM 201	Organização, Sistemas e Métodos	66	04	00		
ADM 210	Matemática Financeira	66	04	00		
ADM 230	Comércio Exterior	33	02	00		
ADM 250	Administração de Marketing I	66	04	00		
ADM 251	Administração de Marketing II	66	04	00	ADM 250	
ADM 254	Administração Estratégica	33	02	00	ADM 251	
ADM 261	Gestão Agroambiental	66	04	00		
EDU 160	Metodologia do Ensino	33	02	00		
LET 151	Inglês Instrumental	33	02	00		
LET 154	LIBRAS – Linguagem Brasileira de Sinais	33	02	00		
MAT 152	Cálculo Diferencial e Integral II	66	04	00	MAT 121	
BIO 153	Biotecnologia	33	02	00	QUI 160	
TAL 305	Genética de Microrganismos Procariotos	49,5	03	00	BIO 167	
BIO 164	Fisiologia de Microrganismos	49,5	03	00	BIO 167	
TAL 166	Análise de alimentos	66	02	02	QUI 162	
TAL 148	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	66	04	00	FIS 154	
TAL 154	Microbiologia de Alimentos	82	01	04	BIO 167	
TAL 157	Química de Alimentos	49,5	03	00	QUI 160	
TAL 164	Processamento de Produtos Agrocológicos	49,5	03	00		
TAL 167	Microscopia de Alimentos	33	00	02		
TAL 168	Nutrição e Metabolismo	33	02	00	QUI 160	
TAL 255	Legislação de Alimentos	33	02	00	TAL 168	
TAL 262	Toxicologia de Alimentos	33	02	00	QUI 160	

Rio Pomba, 05 de novembro de 2015

Assinatura do coordenador de curso

TAL 291	Tópicos especiais em Ciência e Tecnologia de Laticínios I	33	02	00	TAL 278	
TAL 292	Tópicos especiais em Ciência e Tecnologia de Laticínios II	33	02	00	TAL 278	
EDU 167	Psicologia Organizacional	33	02	00		
TAL 284	Queijos artesanais	33	02	00	TAL 282	
TAL 293	Probióticos na Indústria alimentícia	33	02	00	TAL 155	
TAL 294	Estatística aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos	33	02	00	MAT 159	
TAL120	Qualidade e Processamento do Leite	49,5	03	00	QUI 163 e QUI 160	
TAL 295	Avanços em análise sensorial	33	02	00	TAL 160	

Rio Pomba, 05 de novembro de 2015

Assinatura do coordenador de curso