

Programa Analítico de Disciplina

TAL 140 - Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2021

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Semestres: I

Objetivos

- Apresentar a estrutura da UFV disponível ao aluno;
- Mostrar as normas, a organização administrativa e a gestão acadêmica do curso, os direitos e deveres do estudante;
- Apresentar a matriz curricular e suas particularidades;
- Apontar as possibilidades de atuação em pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia de Laticínios;
- Apresentar o perfil do egresso desejado para o Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios;
- Mostrar oportunidades de atuação no mercado de trabalho;
- Trabalhar na compreensão dos princípios de ética e direitos humanos;
- Introduzir noções sobre o leite e a indústria de laticínios, incluindo o gerenciamento ambiental.

Ementa

Recepção dos calouros e apresentação da estrutura da universidade. O ambiente acadêmico no Departamento de Tecnologia de Alimentos. Regime Didático da UFV. Estrutura curricular do curso. Pesquisa científica e extensão em Ciência e Tecnologia de Laticínios. Competências e atribuições do bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios. Mercado de Trabalho. Ética e direitos humanos. Motivação profissional e associações de classe. Noções sobre a matéria-prima leite. A indústria de Laticínios no Brasil e no mundo.

Pré e co-requisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	1

Oferecimentos optativos

Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: AN4R.NZEB.E2KM

TAL 140 - Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Recepção dos calouros e apresentação da estrutura da universidade 1.Recepção dos calouros 2.Informações gerais sobre a universidade 3.Apresentação dos recursos oferecidos pela biblioteca central 4.Apresentação da estrutura universitária	4h	0h	0h	0h	4h
2. O ambiente acadêmico no Departamento de Engenharia de Alimentos 1.Apresentação do Departamento de Tecnologia de Alimentos 2.Empresa Júnior 3.Centro Acadêmico	2h	0h	0h	0h	2h
3. Regime Didático da UFV 1.Apresentação do regime didático da UFV	2h	0h	0h	0h	2h
4. Pesquisa científica e extensão em Ciência e Tecnologia de Laticínios 1.A iniciação científica na UFV 2.Extensão universitária na UFV	2h	0h	0h	0h	2h
5. Competências e atribuições do bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios 1.Apresentação sobre o Conselho Profissional 2.As exigências sobre a formação profissional 3.As atribuições do profissional	2h	0h	0h	0h	2h
6. Estrutura curricular do curso 1.A matriz curricular do curso 2.Disciplinas básicas e específicas 3.Disciplinas obrigatórias 4.Disciplinas optativas 5.Disciplinas facultativas	2h	0h	0h	0h	2h
7. Mercado de Trabalho 1.Contexto econômico x mercado lácteo 2.Contexto político x mercado lácteo 3.Mercado mundial de lácteos 4.Mercado nacional de lácteos 5.A importância do profissional para o desenvolvimento e a manutenção do mercado lácteo	4h	0h	0h	0h	4h
8. Ética e motivação profissional 1.Noções sobre ética no ambiente acadêmico e profissional 2.Apresentação sobre motivação acadêmica e profissional 3.Diversidade étnico-racial no ambiente acadêmico e profissional	4h	0h	0h	0h	4h
9. Noções sobre a matéria-prima leite 1.Definição de leite	4h	0h	0h	0h	4h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: AN4R.NZEB.E2KM

2. Constituintes do leite 3. Obtenção higiênica do leite 4. Visita ao Laticínios-Escola					
10. A indústria de Laticínios no Brasil e no mundo 1. Apresentação das espécies domesticadas produtoras de leite 1 2. A presença de diferentes produtos lácteos em diversos países 1 3. A situação da indústria de laticínios brasileira frente a países desenvolvidos e em desenvolvimento 1 4. Problemas e soluções para a indústria de laticínios 1 5. O impacto ambiental das indústrias de laticínios	4h	0h	0h	0h	4h
Total	30h	0h	0h	0h	30h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Considerar a apresentação de conteúdos como exposição dialogada; Realização de um trabalho sob orientação docente; e Visita técnica
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Estudo dirigido e Relatórios
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Cadeiras móveis

TAL 140 - Introdução à Ciência e Tecnologia de Laticínios

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Evangelista, J., Tecnologia de Alimentos, 2ª edição. São Paulo: Atheneu Editora, 2005, 652p.	3
Machado, F. M. S., Santos, G. A., Ética, pesquisa e políticas públicas, 1ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2010, 382p.	1
Tardif, M., Saberes docentes e formação profissional, 9ª edição. Petrópolis: Editora Vozes, 2010, 328p.	3
Tronco, V. M., Manual para inspeção da qualidade do leite, 4ª edição. Santa Maria: Editora UFSM, 2010, 294p.	3

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Comte-Sponville, A., Pequeno Tratado das Grandes Virtudes, 2ª edição. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009, 394p.	0
Luquet, F. M., O leite volume 1: do úbere à fábrica de laticínios, 1ª edição. Lisboa: Europa-America PT, 1985, 448p.	0
Luquet, F. M., O leite volume 2: leites, queijos e produtos derivados. 1ª edição. Lisboa: Europa-America PT, 1985, 436p.	0
Molina, A. E. A. L., Dias, E., Molina, A., Iniciação em pesquisa científica, 1ª edição. São Paulo: Edupe, 2004, 127p.	0
Prado, I. N., Conceitos sobre produção com qualidade de carne e leite, 1ª edição. Maringá: Editora EDUEM, 2004, 301p.	0