

Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos: Habilitação em Laticínios

Semestre	Componente Curricular	Créditos	Horas-Aula
1º	Fundamentos de Tecnologia Agroindustrial	2	30
	Cálculo	4	60
	Química Geral	4	60
	Física Aplicada	4	60
	Biologia Básica	4	60
	Introdução ao Pensamento Social	2	30
	Língua Portuguesa	4	60
	Informática	2	30
2º	Teorias do Desenvolvimento	2	30
	Ciências do Ambiente	2	30
	Química de Alimentos	4	60
	Matérias-Primas Agroindustriais	2	30
	Química Analítica	4	60
	Química Orgânica	4	60
	Matemática Financeira	2	30
	Fundamentos da Ciência e da Tecnologia	2	30
	Língua Estrangeira I	2	30
3º	Desenvolvimento Agrário Brasileiro e Regional	4	60
	Princípios de Conservação dos Alimentos	3	45
	Análise de Alimentos	4	60
	Gestão das Organizações Agrícolas e Agroindustriais	4	60
	Bioquímica Geral	4	60
	Metodologia da Pesquisa	2	30
	Língua Estrangeira II	2	30
	Tópicos de Economia (Economia Agrícola)	2	30
4º	Análise de Políticas e Mercados Agroindustriais	4	60
	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	4	60
	Processam. de Alimentos de Origem Animal	4	60
	Gestão Contábil e Financeira das Organizações Agroindustriais	4	60
	Análise das Cadeias Produtivas	4	60
	Estatística Aplicada	2	30
	Desenho Técnico	2	30
	Mídia, Comunicação e Métodos Participativos	2	30
5º	Agroecossistemas	2	30
	Gestão de Qualidade na Indústria de Alimentos	3	45
	Higiene de Alimentos e Legislação	3	45
	Bioquímica de Alimentos	4	60
	Armazenamento e Transporte de Alimentos	3	45
	Processamento de Alimentos de Origem Vegetal	4	60
	Tecnologia do Frio	2	30
	Mercados e Estratégia de Organizações Agroindustriais	3	45
	Estágio de Gestão	4	60
6º	Produção Leiteira I	4	60
	Operações Unitárias na Indústria de Laticínios	4	60
	Química de Laticínios	4	60
	Métodos Instrumentais Aplicados a Laticínios	4	60
	Microbiologia de Alimentos (Ênfase em Laticínios)	4	60
	Planejamento de Negócios	4	60

Semestre	Componente Curricular	Créditos	Horas-Aula
7º	Políticas Públicas para o Setor Leiteiro	2	30
	Produção Leiteira II	4	60
	Tecnologia de Fabricação de Queijos	4	60
	Tecnologia de Fabricação de Creme e Manteiga	4	60
	Tecnologia de Fabricação de Produtos Lácteos Fermentados	4	60
	Tópicos Especiais I	2	30
	Experiências em Gestão	2	30
	Tratamento de Resíduos na Unidade de Produção de Leite e na Indústria de Laticínios I	3	45
8º	Produção Leitaria III	4	60
	Tecnologia de Fabricação de Queijos Especiais	3	45
	Tecnologia de Fabricação de Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados	3	45
	Tecnologia de Fabricação de Gelados Comestíveis	3	45
	Tópicos Especiais II	2	30
	Estágio Tecnológico	8	120
	Inspeção Sanitária do Leite	2	30
	Tratamento de Resíduos na Unidade de Produção de Leite e na Indústria de Laticínios II	3	45