

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: 2023

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 4h

Semestres: I

Objetivos

- Apresentar a estrutura da UFMG 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 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;
- Introduzir os conceitos fundamentais das atividades de extensão;
- Discutir o papel da extensão universitária na formação profissional dos estudantes;
- Orientar os estudantes sobre as possibilidades de ações extensionistas no curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios.

Ementa

Recepção dos calouros e apresentação da estrutura da universidade. O ambiente acadêmico no Departamento de Tecnologia de Alimentos. Regime Didático da UFMG. Estrutura curricular do curso. Pesquisa científica em Ciência e Tecnologia de Laticínios. Apresentação de conteúdos introdutórios relacionados à prática extensionista. A importância da extensão universitária na formação profissional do Bacharel 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.

Atividades de Extensão

As atividades desenvolvidas na disciplina introdutória têm por finalidade apresentar, já no início do curso, o conceito de extensão universitária aos estudantes, permitindo que estes estejam aptos a desenvolver e participar de projetos de extensão ao longo de toda graduação.

Pré e correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios	
Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	1

Oferecimentos optativos
<i>Não definidos</i>

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. 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
5. Pesquisa científica em Ciência e Tecnologia de Laticínios 1.A importância da pesquisa na formação profissional do estudante 2.As possibilidades de pesquisa no curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios 3.A iniciação científica na UFV	2h	0h	0h	0h	2h
6. A extensão no curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios 1.Conceitos introdutórios sobre extensão universitária 2.A importância da extensão na formação do Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios 3.Programação da extensão no currículo do curso 4.Oportunidades de desenvolvimento/atuação em programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços de extensão no curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios 5.Apresentação das experiências em extensão de professores extensionistas	4h	0h	0h	0h	4h
7. Competências e habilidades do bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios 1.As exigências sobre a formação profissional 2.Habilidades a serem desenvolvidas para a prática profissional 3.Perfil do egresso	2h	0h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: BJY6.TLAL.KKQ4

8. Apresentação do CRQ 1. Qual a importância dos conselhos profissionais 2. As atribuições do profissional formado em Ciência e Tecnologia de Laticínios 3. Responsabilidade Técnica do Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios	2h	0h	0h	0h	2h
9. 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 6. Noções sobre ética no ambiente acadêmico e profissional 7. Diversidade étnico-racial no ambiente acadêmico e profissional	4h	0h	0h	0h	4h
10. A indústria de Laticínios no Brasil e no mundo 1. A situação da indústria de laticínios brasileira frente a países desenvolvidos e em desenvolvimento 2. Problemas e soluções para a indústria de laticínios 3. O impacto ambiental das indústrias de laticínios	4h	0h	0h	0h	4h
11. Processos produtivos na indústria de laticínios 1. Acompanhamento dos processos produtivos existentes em uma indústria de laticínios 2. Visita ao Laticínios-Escola	2h	0h	0h	0h	2h
Total	30h	0h	0h	0h	30h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); 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; Visita técnica; e Realização de um trabalho sob orientação docente
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	Relatórios
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula

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

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	