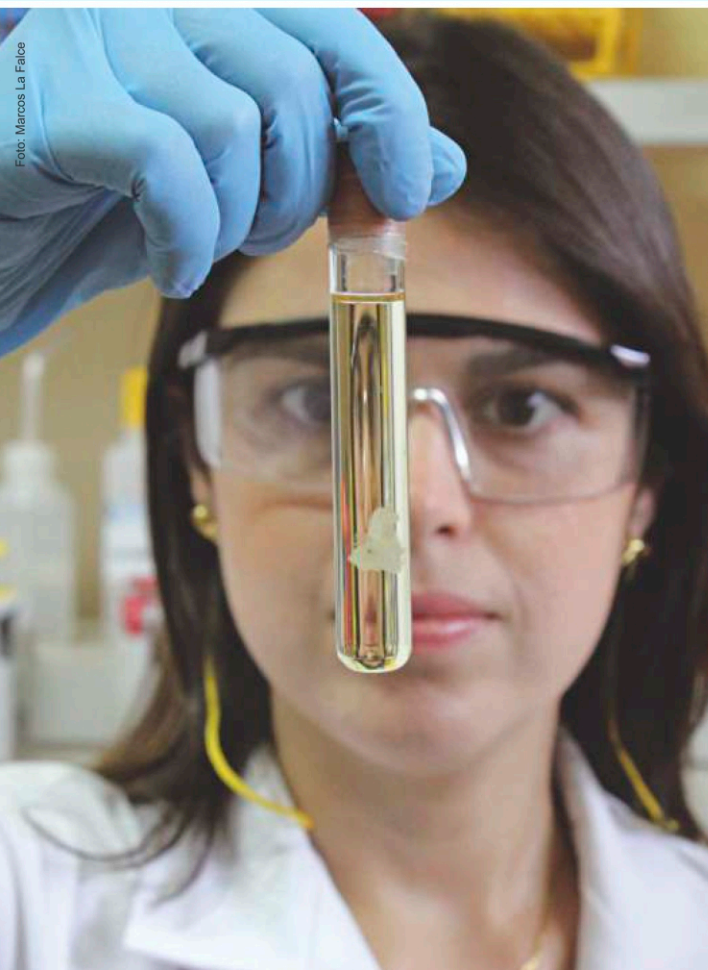




Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados



Apresentação

O curso é proposto em formato de associação ampla, com compartilhamento da infra-estrutura física e de pesquisas da UFJF, EPAMIG/Instituto de Laticínios Cândido Tostes e Embrapa Gado de Leite, bem como o uso de caráter complementar da pesquisa efetuada em cada um dos grupos envolvidos. As instituições já colaboram entre si, por meio de parcerias científicas e projetos de extensão. Espera-se que o curso venha contribuir para o fortalecimento da estrutura de capacitação e formação de recursos humanos demandados pelos diferentes elos da cadeia produtiva do leite.

Público - Alvo

O foco do curso é de profissionais de nível superior nos cursos de Engenharia e Tecnologia de Alimentos ou Laticínios, Biologia, Zootecnia, Agronomia, Nutrição, Medicina Veterinária, Química, Química Industrial, Engenharia Química, Bioquímica, Farmácia, Física, Economia, Administração, Cooperativismo e áreas afins, preferencialmente já vinculados a empresas do setor.

Curso

Modalidade: Mestrado Profissional

Área de concentração: Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados

Linhas de Pesquisa:

- QUALIDADE DO LEITE E DERIVADOS
- NOVOS PRODUTOS E PROCESSOS
- GESTÃO DO AGRONEGÓCIO DO LEITE E DERIVADOS

Duração média: 2 anos

Créditos mínimos: 24 em disciplinas

Número de vagas: até 15/ano com 1 processo seletivo por ano

Inscrições: setembro

Seleção: outubro/novembro

Início: março

Nível: MESTRADO PROFISSIONAL

Objetivos e Perfil do Profissional a Ser Formado:

A função básica do curso é permitir o desenvolvimento de competências de nível crítico, estratégico, inovador e analítico sobre questões e problemas do setor, conforme interesses e expectativas da sociedade e mercado. Assim, o mestrado profissional mantém estreita relação com a academia e com o setor produtivo. O profissional pós-graduado em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados se apresentará com diferenciais de capacitação nas áreas de qualidade do leite e derivados, novos produtos e processos e gestão do agronegócio do leite e derivados. As competências serão desenvolvidas por alunos que preferencialmente já atuam profissionalmente e que estarão sendo treinados em ambientes que conjugam a pesquisa e o trabalho científico com a docência. Como resultado, espera-se o aperfeiçoamento dos processos da cadeia produtiva do leite, aumentando o valor agregado dos produtos e torná-los mais competitivos nacional e internacionalmente.

Disciplinas

Obrigatórias

Dissertação de Mestrado	
Metodologia da Pesquisa Aplicada à Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados	4 créditos
Planejamento Estatístico de Experimentos	4 créditos
Gestão Estratégica de Empresas Agroindustriais	4 créditos*
Indicadores de Qualidade Composicional e Higiênico-Sanitário	4 créditos*
Química e Tecnologia do Leite e Derivados	4 créditos*

*Disciplinas obrigatórias relacionadas às áreas de concentração. Deverá ser escolhida pelo menos uma destas, à critério do orientador.

Eletivas

Análise Sensorial de Leite e Derivados	3 créditos
Biossegurança e Gestão de Resíduos Biológicos na Ciência e Tecnologia	2 créditos
Ciência e Tecnologia de Queijos Especiais	2 créditos
Desenvolvimento de Novos Produtos e Processos	4 créditos
Economia do Consumidor e Mercados Lácteos	3 créditos
Efluentes de Indústria de Laticínios: Legislação e Tecnologia de Tratamento	2 créditos
Eletroforese de Proteínas Lácteas	4 créditos
Físico-Química do Leite e Derivados	5 créditos
Garantia da Qualidade em Leite e Derivados	2 créditos
Instrumentação e Métodos Físicos de Análise de Leite e Derivados	4 créditos
Legislação de Leite e Derivados	2 créditos
Métodos Moleculares de Detecção e Caracterização de Patógenos	3 créditos
Processamento de Leites Fermentados	4 créditos
Processamento de Queijos	4 créditos
Segurança de Alimentos - Leite e Derivados	2 créditos
Tecnologia de Requeijão e Queijos Processados	2 créditos
Tecnologia, Processamento e Envase de Produtos Lácteos UHT	3 créditos
Tópicos em Química Analítica/Quimiometria	4 créditos
Tópicos Especiais	2 créditos

Corpo Docente

Composto por 20 professores / pesquisadores, todos doutores:

EQUIPE DA UFJF: Departamentos de Ciências Farmacêuticas, Nutrição, Física e Química

Linhas de Pesquisa: Qualidade do Leite e Derivados, Novos Produtos e Processos

Marco Antônio Moreira Furtado
Marcone Augusto Leal de Oliveira
Maria José Valenzuela Bell
Miriam Aparecida de Oliveira Pinto
Paulo Henrique Fonseca da Silva
Virgílio de Carvalho dos Anjos

EQUIPE DA EPAMIG/INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES

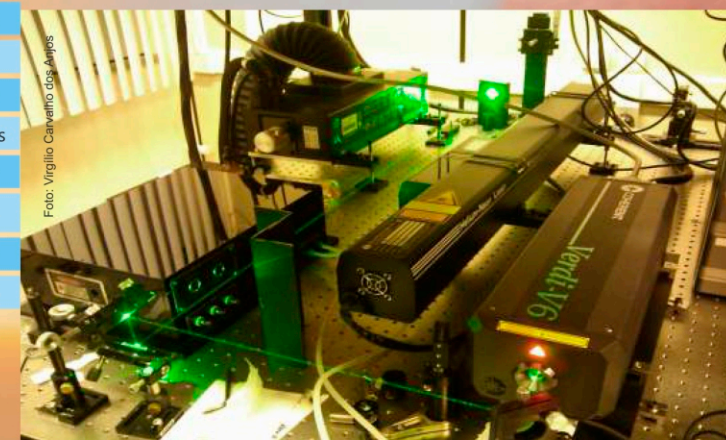
Linhas de Pesquisa: Qualidade do Leite e Derivados, Novos Produtos e Processos

Denise Sobral
Fernando Antônio Resplande Magalhães
Junio Cesar Jacinto de Paula
Luiz Carlos Gonçalves Costa Júnior
Renata Golin Bueno Costa
Vanessa Aglaê Martins Teodoro

EQUIPE DA EMBRAPA GADO DE LEITE

Linhas de Pesquisa: Qualidade do Leite e Derivados, Gestão do Agronegócio do Leite e Derivados

Alziro Vasconcelos Carneiro
Guilherme Nunes de Souza
Lorildo Aldo Stock
Marcelo Henrique Otenio
Márcio Roberto Silva
Marta Fonseca Martins
Nívea Maria Vicentini
Paulo do Carmo Martins



mestrado.leite@ufjf.edu.br

www.ufjf.br/mestradoleite



Realização



Apoio

POLO DE EXCELÊNCIA DO LEITE

Contato

<http://www.ufjf.br/mestradoleite>
e-mail: mestrado.leite@ufjf.edu.br

Endereço

Secretaria de Pós-Graduação
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados

Faculdade de Farmácia - Universidade Federal de Juiz de Fora
Campus Universitário - CEP 36036-330 - Juiz de Fora/MG

Telefone

(32) 2102.3808