



**COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**PLANO DE ENSINO**

<b>Disciplina:</b> Tecnologia de Leite e Derivados		<b>Período:</b> 7º	<b>Currículo:</b> 2017		
<b>Docente (qualificação e situação funcional):</b> Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo (Doutorado /Adjunto IV)		<b>Unidade Acadêmica:</b> CSL			
<b>Pré-requisito:</b> Princípios de Conservação de Alimentos		<b>Co-requisito:</b> não aplica			
<b>C.H. Total:</b> 72h	<b>C.H. Prática:</b> 36h	<b>C. H. Teórica:</b> 36h	<b>Grau:</b> Bacharelado	<b>Ano:</b> 2019	<b>Semestre:</b> 1
<b>EMENTA</b>					
Composição do leite. Obtenção higiênica e qualidade físico-química. Recepção, processamento, armazenagem e transporte. Processos produtivos dos derivados do leite: desidratados, concentrados e fermentados. Controle de qualidade e legislações pertinentes.					
<b>OBJETIVOS</b>					
Fornecer ao aluno o conhecimento sobre a composição e a obtenção de leite de qualidade, bem como proporcionar o entendimento das legislações e do processamento de leite e derivados.					
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>					
O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 36 aulas geminadas, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:					
Semanas	Datas	ATIVIDADES / ASSUNTO			
1	18/02	Apresentação do cronograma e Introdução ao Curso Definição, características gerais e composição do leite			
2	25/02	Obtenção higiênica, armazenagem e transporte do leite. Qualidade físico-química			
3	11/03	Qualidade físico-química – prática Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações pertinentes			
4	18/03	Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações pertinentes – prática Processamento de leite pasteurizado			
5	25/03	Processamento de leite UHT			
6	01/04	<b>Seminário</b> <b>Primeira avaliação</b>			
7	08/04	Processamento de Leites fermentados Processamento de Leites fermentados – prática			
8	15/04	Processamento de Leites fermentados – prática Processamento de Queijos			
9	22/04	Processamento de Queijos Processamento de Queijos – prática			
10	29/04	Processamento de produtos lácteos funcionais Gelados comestíveis			
11	06/05	Gelados comestíveis			
12	13/05	<b>Seminário</b> <b>Segunda avaliação</b>			
13	20/05	Creme/manteiga Processamento de Doce de Leite pastoso e em barra			
14	27/05	Processamento de Doce de Leite e manteiga - prática Processamento de Leite em pó			
15	03/06	Processamento de Leite em pó			
16	10/06	<b>Seminário</b>			
17	17/06	<b>Terceira avaliação</b>			
18	24/06	<b>Avaliação substitutiva</b>			

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas em slides e quadro. Exercícios referentes ao conteúdo abordado. Apresentação e discussão de artigos da área. Vídeos.	
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>	
Três provas teóricas, 25 pontos cada (75 pontos), Relatórios de aulas práticas (10 pontos), Apresentação de seminário (15 pontos), totalizando 100 pontos.	
A prova substitutiva será aplicada ao final do período letivo. <u>Formato do prova</u> : será contemplado todo o conteúdo ministrado durante o semestre letivo.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>- TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3 ed. Editora EFSM. 2003. 193 p.</p> <p>- CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. <b>Processamento de Produtos Lácteos: Queijos, Leites Fermentados, Bebidas Lácteas, Sorvete, Manteiga, Creme de Leite, Doce de Leite, Soro em pó e lácteos funcionais</b>. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 3, 2017. 330 p.</p> <p>- CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. <b>Processamento de leite de consumo</b>. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 2, 2017. 355 p.</p> <p>- CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. <b>Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no processamento de leite e derivados</b>. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 1, 2016. 282 p.</p> <p>- NERO, L.A.; DA CRUZ, A.G.; BERSOT, L.S. <b>Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados</b>. São Paulo, Atheneu, 2017. 407 p.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>- MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S; ARAÚJO, E.A. <b>Tecnologia de Produção de Derivados do leite</b>. Viçosa: Editora UFV, 2007. 81p.</p> <p>- PEREDA, J.A.O.; RODRÍGUEZ, M.I.C.; ÁLVAREZ, L.F.; SANZ, M.L.G.; MINGUILLÓN, G.D.G.F.; PERALES, L.H.; CORTECERO, M.D.S. <b>Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem animal</b>. Artmed, vol.2. 2005. 279 p.</p> <p>- OLIVEIRA, M.N. <b>Tecnologia de produtos lácteos funcionais</b>. São Paulo: Atheneu Editora, 2009. 384 p.</p> <p>- ABREU, L, R. <b>Tecnologia de Leite e Derivados</b>. Textos Acadêmicos. Editora: UFLA/FAEPE. 2001.</p>	
Docente responsável	Aprovado pelo Colegiado em    /    /  Coordenador do Curso