



COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Tecnologia de Leite e Derivados			Período: 7º	Currículo: 2017	
Docente (qualificação e situação funcional): Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo (Doutorado /Associado I)			Unidade Acadêmica: CSL		
Pré-requisito: Princípios de Conservação de Alimentos		Co-requisito: não aplica			
C.H. Total: 72h	C.H. Prática: 36h	C. H. Teórica: 36h	Grau: Bacharelado	Ano: 2019	Semestre: 2

EMENTA

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.

OBJETIVOS

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 36 aulas geminadas, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:

Semanas	Datas	ATIVIDADES / ASSUNTO
1	12/08	Apresentação do cronograma e Introdução ao Curso Definição, características gerais e composição do leite
2	19/08	Obtenção higiênica, armazenagem e transporte do leite. Qualidade físico-química
3	26/08	Qualidade físico-química – prática Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações
4	02/09	Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações – prática Processamento de leite pasteurizado
5	09/09	Processamento de leite UHT
6	16/09	Primeira avaliação
7	23/09	Processamento de Leites fermentados Processamento de Leites fermentados – prática
8	30/09	Processamento de Leites fermentados – prática Processamento de Queijos
9	07/10	Processamento de Queijos – prática
10	14/10	Gelados comestíveis
11	21/10	Atividade portal didático (Creme e manteiga)
12	04/11	Segunda avaliação
13	11/11	Creme e manteiga Processamento de Doce de Leite pastoso e em barra
14	18/11	Processamento de Doce de Leite e manteiga - prática Processamento de Leite em pó
15	25/11	Processamento de Leite em pó
16	02/12	Seminário/trabalho escrito
17	09/12	Terceira avaliação
18		Avaliação substitutiva

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas em slides e quadro. Exercícios e trabalhos referentes ao conteúdo abordado. Apresentação e discussão de artigos da área. Vídeos.	
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	
Três provas teóricas, 25 pontos cada (75 pontos), Relatórios e trabalhos (10 pontos), Apresentação de seminário/trabalho escrito (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. A nota da prova substitutiva irá substituir a menor nota dentre as avaliações teóricas.	
OBS: Revisões de prova serão realizadas na sala da professora com horário pré-agendado.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ul style="list-style-type: none"> - TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3 ed. Editora EFSM. 2003. 193 p. - CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de Produtos Lácteos: Queijos, Leites Fermentados, Bebidas Lácteas, Sorvete, Manteiga, Creme de Leite, Doce de Leite, Soro em pó e lácteos funcionais. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 3, 2017. 330 p. - CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de leite de consumo. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 2, 2017. 355 p. - CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no processamento de leite e derivados. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 1, 2016. 282 p. - NERO, L.A.; DA CRUZ, A.G.; BERSOT, L.S. Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. São Paulo, Atheneu, 2017. 407 p. 	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<ul style="list-style-type: none"> - MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados do leite. Viçosa: Editora UFV, 2007. 81p. - 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. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem animal. Artmed, vol.2. 2005. 279 p. - OLIVEIRA, M.N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu Editora, 2009. 384 p. - ABREU, L, R. Tecnologia de Leite e Derivados. Textos Acadêmicos. Editora: UFLA/FAEPE. 2001. 	
Docente responsável	Aprovado pelo Colegiado em / / Coordenador do Curso