



**COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**PLANO DE ENSINO**

<b>Disciplina:</b> Tecnologia de Leite e Derivados			<b>Período:</b> 7°	<b>Currículo:</b> 2017	
<b>Docente (qualificação e situação funcional):</b> Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo (Doutorado /Associado I)			<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> 2020	<b>Semestre:</b> 1

**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:

<b>Semanas</b>	<b>Datas</b>	<b>ATIVIDADES / ASSUNTO</b>
1	02/03	Apresentação do cronograma e Introdução ao Curso Definição, características gerais e composição do leite
2	09/03	Obtenção higiênica, armazenagem e transporte do leite. Qualidade físico-química
3	16/03	Qualidade físico-química – prática Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações
4	23/03	Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações – prática Processamento de leite pasteurizado
5	30/03	Processamento de leite UHT
6	06/04	<b>Primeira avaliação</b>
7	13/04	Processamento de Leites fermentados Processamento de Leites fermentados – prática
-	20/04	<b>Não haverá aula</b>
8	27/04	Processamento de Leites fermentados – prática Processamento de Queijos
9	04/05	Processamento de Queijos – prática
10	11/05	Gelados comestíveis
11	18/05	Atividade portal didático (Creme e manteiga)
12	25/05	<b>Segunda avaliação</b>
13	01/06	Creme e manteiga Processamento de Doce de Leite pastoso e em barra
14	08/06	Processamento de Doce de Leite e manteiga - prática Processamento de Leite em pó
15	15/06	Processamento de Leite em pó
16	22/06	<b>Seminário/trabalho escrito</b>
17	29/06	<b>Terceira avaliação</b>
18	06/07	<b>Avaliação substitutiva</b>

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas em slides e quadro. Exercícios e trabalhos 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 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.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3 ed. Editora EFSM. 2003. 193 p.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S; ARAÚJO, E.A. <b>Tecnologia de Produção de Derivados do leite.</b> Viçosa: Editora UFV, 2007. 81p.</li> <li>- 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.</li> <li>- OLIVEIRA, M.N. <b>Tecnologia de produtos lácteos funcionais.</b> São Paulo: Atheneu Editora, 2009. 384 p.</li> <li>- ABREU, L, R. <b>Tecnologia de Leite e Derivados.</b> Textos Acadêmicos. Editora: UFLA/FAEPE. 2001.</li> </ul>	
Docente responsável	Aprovado pelo Colegiado em    /    /  Coordenador do Curso