



Universidade Federal
de São João del-Rei

Campus Sete Lagoas

COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANODE ENSINO

DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados

ANO/SEMESTRE: 2018/2

CARÁTER: Obrigatória

CARGA HORÁRIA: 72h

TEÓRICA: 36h

PRÁTICA: 36h

REQUISITO: Princípios de
Conservação de Alimentos

PROFESSOR(A): Juliana Cristina S. Rigueira
Ubaldo

CAMPUS SETE LAGOAS

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	06/08	Apresentação do cronograma e Introdução ao Curso Definição, características gerais e composição do leite
2	13/08	Obtenção higiênica, armazenagem e transporte do leite. Qualidade físico-química
3	20/08	Qualidade físico-química – prática Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações pertinente
4	27/08	Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações pertinente – prática Processamento de leite pasteurizado
5	03/09	Processamento de leite UHT
6	10/09	Seminário Primeira avaliação
7	17/09	Processamento de Leites fermentados Processamento de Leites fermentados – prática
8	24/09	Processamento de Leites fermentados – prática Processamento de Queijos
9	01/10	Processamento de Queijos Processamento de Queijos – prática
10	08/10	Processamento de Queijos Gelados comestíveis
11	15/10	Gelados comestíveis
12	22/10	Seminário Segunda avaliação teórica
13	29/10	Creme/manteiga Processamento de Doce de Leite pastoso e em barra
14	05/11	Processamento de Doce de Leite e manteiga - prática Processamento de Leite em pó
15	12/11	Processamento de Leite em pó
16	19/11	Seminário Terceira avaliação teórica
17	26/11	Avaliação substitutiva
18	03/12	Correção das avaliações/ Revisão das notas Lançamento das notas e fechamento do semestre

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas em slides e quadro. Exercícios referentes ao conteúdo abordado. Apresentação e discussão de artigos da área. Vídeos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

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. Formato do prova: será contemplado todo o conteúdo ministrado durante o semestre letivo. Critério: o aluno que obter nota final inferior a 60 e superior a 45 pontos.

BIBLIOGRAFIA (básica e complementar)

Básica

- MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S; ARAÚJO, E.A. **Tecnologia de produção de derivados do leite**. Viçosa: Editora UFV, 2007. 81p.
- OLIVEIRA, L.L. **Processamento de Leite de Consumo**. Viçosa: Editora UFV, 2000. 130 p.
- TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3 ed. Editora EFSM. 2003. 193 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. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem animal**. Artmed, vol.2. 2005.279 p.

Complementar

- PEREIRA, D.B.C.; SILVA, P.H.F.; JÚNIOR, L.C.G.C.; OLIVEIRA, L.L. **Físico-Química do Leite e Derivados: Métodos Analíticos**. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234p.
- FURTADO, M.M. **Principais problemas dos queijos: causas e prevenções**. Fonte Comunicações e Editora. 1999. 176p.
- COELHO, T.C.; ROCHA, J.A.A. **Práticas de Processamento de Produtos de Origem Animal**. Cadernos Didáticos-UFV, 2000. 64p.
- BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do Leite**. São Paulo: Nobel, 15 ed. 1984. 322 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.
- BRASIL. Instrução Normativa N°62, de 29 de dezembro de 2001. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- Vídeos: Centro de Produções Técnicas – CPT.

Profa. Juliana Cristina S.R.Ubaldo
Responsável pela Disciplina

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do Curso Engenharia de Alimentos

Aprovado pelo Colegiado de Curso em ____/____/____