



## PROGRAMA DE DISCIPLINA TECNOLOGIA DO LEITE E DERIVADOS

### INFORMAÇÕES GERAIS

<b>Código:</b> XXX0000	<b>Créditos:</b> 04	<b>Carga Horária:</b> 60 horas- aula	<b>Tipo:</b> Obrigatória
<b>Turma:</b> XXX0000			<b>Semestre:</b> 2023/I
<b>Professor:</b> TARSO DA COSTA ALVIM			<b>Matrícula:</b> 1414208
<b>Carga horária presencial:</b> 60h			<b>C.H. Remota:</b> 0

### 1 EMENTA

Composição do leite, obtenção higiênica, recepção e controle de qualidade. Beneficiamento do leite de consumo, produtos lácteos concentrados, derivados lácteos fermentados, tecnologia de queijos

### 2 OBJETIVOS

Capacitar o aluno a compreender o leite como matéria-prima, suas propriedades físico-químicas e sensoriais, alguns aspectos tecnológicos relacionados com a composição do leite e sua obtenção higiênica. Também perceber a importância da preservação das qualidades físicas, químicas, sensoriais e bacteriológicas do leite. Executar as análises físicas, químicas e microbiológicas do leite, as operações envolvidas no processamento dos leites tipo A, B C e leite UHT, o Processamento de Leite em Pó, Leite Condensado e Doce de Leite, cálculos aplicados para padronização. Entender os fundamentos de microbiologia de leite e derivados, as fermentações láctica, butírica e propiônica. Aprender a processar Iogurte, Bebida Láctea, Queijos, Requeijão e Sorvete..

### 3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES / CONTEÚDOS	HORAS AULAS	BIBL.
I. Composição do leite, obtenção higiênica, recepção e controle de qualidade.	16	1,2,3,
II. Beneficiamento do leite de consumo	12	1,2,3,
III. Produtos lácteos concentrados	4	1,2,3,
IV. Derivados lácteos fermentados	8	1,2,3,
V. Tecnologia de Queijos	16	1,2,3,

## 4 METODOLOGIA

### 4.1 Ensino

Aulas expositivas, **PRESENCIAIS** e também por vídeo aulas, complementadas por estudos dirigidos, em módulos de 4 horas.

### 4.2 Avaliação

AVALIAÇÃO	PERIODICIDADE	QUANTIDADE	VALOR(%)
Trabalhos em Sala			
Trabalhos extra classe	Bimestral	2	10
Relatórios técnicos	Quinzenal	6	20
Provas	Bimestral	2	70


## 5 BIBLIOGRAFIA

### 5.1. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1	LUQUET, F.M. <b>Leche y Productos Lácteos</b> . Ed. Acribia, v.1, Espanha, 1991, 390p.
2	LUQUET, F.M. <b>Leche y Productos Lácteos</b> . Ed. Acribia, v.2, Espanha, 1993, 524p.
3	EARLY, R. <b>Tecnología de los Productos Lácteos</b> . Ed. Acribia, Espanha, 2000, 459p.
4	AMIOT, J. <b>Ciência y Tecnologia de la Leche</b> . Ed. Acribia, v.1, Espanha, 1991, 547p.

### 5.2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1	FURTADO, M.M. <b>A Arte e a Ciência do Queijo</b> , São Paulo: Globo, 1991, 297p.
2	TAMIME, A.Y. ROBINSON, R.K. <b>Yogur. Ciência e Tecnologia</b> . Ed. Acribia, Espanha, 1991, 368p.
3	SILVA Jr., E.A. <b>Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Alimentos</b> . Varela. São Paulo. 4 <sup>a</sup> . ed. 2001. 475p



TARSO DA COSTA ALVIM)  
Matrícula 1414208