

COMPONENTE CURRICULAR					
TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS					
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA	PRÁTICA
8º	MATUTINO	60	72	30	30

OBJETIVOS
- Aprimorar-se de uma fundamentação teórica e prática acerca dos processos tecnológicos envolvidos no tratamento do leite.
- Habilitar-se na preparação e obtenção de derivados e aproveitamento de subprodutos do leite, para o dimensionamento dos equipamentos, controle dos processos e controle de qualidade

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Caracterização do leite: características organolépticas, Composição Química e Propriedades Físico-Químicas do Leite; Definição e Classificação de Leites e Derivados; Legislação de Leite e Derivados; Métodos de análise instrumental do leite; Etapas do processamento do leite fluido; Tecnologia e processamento de derivados: queijos; Tecnologia e processamento de derivados: iogurte e leites fermentados; Tecnologia e processamento de derivados: creme de leite, manteiga e outros; Tecnologia e processamento de derivados: produtos concentrados e desidratados; Tecnologia e processamento de derivados: sobremesas lácteas e outros; Princípios e utilização da ultra-filtração; Aproveitamento industrial de soro de queijo; Conservação e qualidade do leite e produtos derivados; Equipamentos utilizados na indústria de laticínios; Novas tendências de tecnologia.

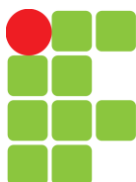
RECURSOS FÍSICOS
- Laboratório de ensino, visita técnica à indústria de laticínio, datashow

RECURSOS DIDÁTICOS
- Quadro, revistas da área, livros, artigos, equipamentos para análises

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 2 (duas) provas bimestrais discursivas referente ao conteúdo didático teórico (A1 e A2) e da avaliação de um seminário prático apresentado em sala de aula (B). A nota final será: A1+A2+B/3.

DATAS DE AVALIAÇÃO			
Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
14/12/2015	14/03/2016	21/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema . 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal . V.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática . 2 ed. Porto



Alegre: Artmed, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. **Tecnologia de Produção de Derivados do Leite**. Série Didática. Viçosa: UFV, 2011.
FURTADO, M.M., LOURENÇO NETO, J.P.M. **Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos**. São Paulo: Dipemar, 1994.
SILVA, G.; SILVA, A.M.A.D.; FERREIRA, M.P.B. **Processamento de Leite**. Recife: EDUFRPE, 2012.
<http://200.17.98.44/pronatec/wp-content/uploads/2013/06/Processamento_de_Leite.pdf>
BEZERRA, J.R.M.V. **Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite**. Guarapuava: UNICENTRO

OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO

Professor(a) responsável 1: Nágela Farias Magave P. Siqueira

Professor(a) responsável 2: _____

Equipe Pedagógica: _____

Coordenador do Curso: _____

EMIÇÃO

Cuiabá – MT, 27/01/2016

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: