



PLANO DE ENSINO

Disciplina: ZOO637 - TÓPICOS EM TECNOLOGIA DO LEITE
Curso (s): PPGZOO-M - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA
Docente (s) responsável (eis): CLEUBE ANDRADE BOARI
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2013/1

Objetivos:

Instruir aos discentes sobre a ciência e tecnologia aplicadas à obtenção e ao processamento e qualidade do leite e seus derivados.

Ementa:

Introdução: descrição da cadeia produtiva do leite e seus derivados. Boas práticas agropecuárias para obtenção do leite em natureza. Controle de qualidade do leite em natureza. Pré-beneficiamento do leite em natureza: filtração, resfriamento e transporte. Composição e características físico-químicas, nutricionais e sensoriais do leite. Tratamento térmico do leite em natureza: pasteurização e esterilização comercial (ultrapasteurização). Processamento de lácteos concentrados e desidratados. Processamento de lácteos fermentados. Processamento de doce de leite. Processamento de queijos. Processamento de manteiga e requeijão. Aproveitamento de subprodutos da cadeia produtiva do leite e seus derivados: processamento de ricota e bebidas lácteas. Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e sua implementação na cadeia do leite e seus derivados.

Conteúdo Programático (com respectiva carga horária) e Avaliações:

1. Introdução: descrição da cadeia produtiva do leite e seus derivados 3 aulas.
2. Composição e características físico-químicas, nutricionais e sensoriais do leite 3 aulas.
3. Boas práticas agropecuárias para obtenção do leite em natureza. Controle de qualidade do leite em natureza 5 aulas
4. Pré-beneficiamento do leite em natureza: filtração, resfriamento e transporte 3 aulas
5. Tratamento térmico do leite em natureza: pasteurização e esterilização comercial (ultrapasteurização) 4 aulas
6. Processamento de lácteos concentrados e desidratados 4 aulas
7. Processamento de lácteos fermentados 8 aulas

8. Processamento de doce de leite 4 aulas
9. Processamento de queijos 8 aulas
10. Processamento de manteiga e requeijão 4 aulas
11. Aproveitamento de subprodutos da cadeia produtiva do leite e seus derivados: processamento de ricota e bebidas lácteas 6 aulas
12. Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e sua implementação na cadeia do leite e seus derivados 8 aulas

Avaliação I: peso 60 (avaliação escrita sobre conteúdo teórico-prático e artigos)

Boletim técnico: 20

Seminário: 20

Bibliografia Básica:

Coelho, Dilson Teixeira. Práticas de processamento de Produtos de origem animal. 2.ed. Viçosa, MG: UFV, 2000. 64 p.

Cordeiro, Paulo Roberto Celles; Guedes, André Luís de Almeida. Industrialização de leite de cabra. Viçosa, MG: CPT, 1998. 42 p.

Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 112 p.

Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Acidez em leite e produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 26 p.

Bibliografia Complementar:

Silva, Luiz Santos da. Biossegurança na atividade leiteira. Guaíba: Agropecuária, 2003. 120 p.

Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa, MG: CPT, 2005. 126 p.

Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa, MG: CPT, 2008. 226 p.

Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa, MG: CPT, 2006. 134 p.

Tronco, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.

Universidade Federal de Viçosa (Org.). Queijo minas artesanal: guia técnico para a implantação em unidades de produção do queijo minas artesanal. 2009. 67 p.

Zoccal, Rosângela. Leite: uma cadeia produtiva em transformação. Juiz de Fora: Embrapa, 2004. 268 p.

Periódicos: Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, Revista da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, International Dairy Journal, International Journal of Dairy Technology, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science.

Data de Emissão:18/07/2013

Docente responsável

Coordenador do curso