

PLANO DE ENSINO – Ensino Superior

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome do COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia e Inspeção de Leite e Derivados

Curso: Bacharelado em Medicina Veterinária

Período: 2014.2

Carga Horária: 100h

Docente Responsável: Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira

EMENTA

Importância da higiene do leite e o seu controle de qualidade, abordando os aspectos da sua padronização, classificação, beneficiamento, conservação e armazenamento, para posterior transformação em produtos derivados de alta qualidade. Legislação, condições higiênicas e sanitárias da obtenção e processamento do leite e derivados; condições de funcionamento dos estabelecimentos; rotina de inspeção e julgamento de leite e produtos lácteos.

OBJETIVOS

Geral

Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre as atividades da Inspeção de Leite e Derivados, abrangendo normas higiênico-sanitárias e tecnológicas, assim como as principais análises do leite e produtos lácteos.

Específicos

- ☐ Compreender as etapas de produção e processamento do leite, as condições higiênico-sanitárias de ordenha e o controle microbiológico do leite;
- ☐ Conhecer as características da matéria-prima leite, sua produção higiênica, legislação específica e técnicas de processamento para produção de derivados lácteos.
- ☐ Aprimorar o conhecimento prático sobre análises do leite e produtos lácteos.
- ☐ Capacitar os alunos a realizar a inspeção de Produtos de Origem Animal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (O QUÊ SE PRETENDE ENSINAR?)

- ☐ Leite: definições e composição
- ☐ Fatores que alteram a composição do leite
- ☐ Obtenção higiênica do leite na propriedade rural
- ☐ Caracteres organolépticos do leite e análises de rotina
- ☐ Substâncias estranhas presentes no leite
- ☐ Análises de precisão do leite
- ☐ Leite pasteurizado segundo a Instrução Normativa 62: Definições, características das propriedades rurais, padrões físicos, químicos, enzimáticos e microbiológicos;
- ☐ Análises FQ do leite
- ☐ Importância da contagem de células somáticas para qualidade do leite;
- ☐ Importância dos micro-organismos psicrótrófos para qualidade do leite;
- ☐ Higienização das indústrias;
- ☐ Beneficiamento do leite de consumo
- ☐ Normas para produção de creme de leite, manteiga, queijos, leites esterilizados e homogeneizados, leites concentrados e reconstituídos, leites fermentados;
- ☐ Métodos rápidos no controle de qualidade de alimentos.
- ☐ Boas Práticas de Fabricação;
- ☐ Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

METODOLOGIA DE ENSINO (COMO SE PRETENDE ENSINAR?)

- ☐ Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais;
- ☐ Apresentação de vídeos com abordagens práticas sobre os assuntos;
- ☐ Aulas práticas, para aplicação dos conteúdos teóricos ministrados;
- ☐ Seminários;

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 3 (três) provas escritas e individuais, de seminário e da apresentação de relatórios das aulas práticas.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a sete (sete), e que tenha frequência, no mínimo, 75% das atividades da disciplina.

Demais regulamentações serão baseadas nas Normas Didáticas para os Cursos Superiores do IFPB.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- ❑ Serão realizadas:
 - Aulas expositivas em quadro branco, pincel, data show.
 - Aulas práticas.
 - Viagem de estudo que contribua para a melhor fixação dos conhecimentos teóricos abordados em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BEHMER, M.L.A. **A Tecnologia de Leite**. 15^{ed}. Nobel, São Paulo, 1985, 265p.
- BRASIL. Instrução Normativa nº 51, de 20 de setembro de 2002. Aprova os regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite tipo... Diário Oficial da União, Brasília, p.13, 21 set. 2002. Seção 1.
- BRASIL. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003 **Métodos Analíticos para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água**. Diário Oficial da União, Brasília, p.14, 18 set. 2003. Seção 1.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Regulamento Técnico de identidade e qualidade de produtos Lácteos**. Brasília, 1996.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **RIISPOA**, Rio de Janeiro, 1952.
- CHAPAVAL, Lea; PIEKARSKI, Paulo R. B. Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.
- CORDEIRO, Paulo Roberto Celles et al. Industrialização de leite de cabra. Viçosa: CPT, 2009.
- EVANGELISTA, J **Tecnologia de Alimentos**. 3^{ed}. Atheneu, São Paulo, 2003.
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri: Manole, 2011.
- ORDÓNEZ, J. A. Tecnologia de alimentos. Vol. 1 e 2. São Paulo: Artmed, 2005.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A. SILVEIRRA, N.F.A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.
- TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade de leite. Santa Maria:UFSM, 2003.
- TRONCO, Vania Maria. **Aproveitamento do leite**: elaboração de seus derivados na propriedade rural. Guaíba: Agropecuária, 1996.

REFERÊNCIA / BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ❑ PERIÓDICOS:
 - International Dairy Journal
 - Journal of Dairy Science
 - Boletim da Revista SBCTA
 - Revista do Instituto de Laticínios “Cândido Tostes”

SOUSA, 05 DE NOVEMBRO DE 2014.

Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira

Professor Responsável

APROVAÇÃO DO COLEGIADO DO CURSO