

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 psicrotróficos 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^ºed. 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 Inpeção 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^ºed. 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