MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

PLANO DE DISCIPLINA			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Bacharelado em Medicina Veterinária			
DISCIPLINA: Tecnologia e Inspeção de Leite e Derivados (TIPOA Leite e derivados)		CÓDIGO DA DISCIPLINA:	
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia Veterinária, Bioquímica animal.			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [x] Optativa [ ] Eletiva [ ]		SEMESTRE/ANO: 8o	
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 58 h/r	PRÁTICA: 30 h/r	EaD[1]:	EXTENSÃO:12 h/r
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 6a/s			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 100h/r			
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. Ações de extensão a consumidores de produtos lácteos.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA/COMPONENTE CURRICULAR

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.
- Desenvolver atividades de extensão voltados para a produção de leite e derivados.

CONTEÚDO PROGRAMATICO

1. Introdução aos estudos da inspeção

1.1 Classificação dos Estabelecimentos (propriedades rurais, postos e laticínios)

1.2 Normas técnicas de instalações de laticínios.

2. Fisiologia da glândula mamária
    1. Ordenha higiênica do leite na propriedade rural.

3. Conceito e classificação do leite
    1. Instrução Normativa n. 76 (Regulamentos Técnicos de Identidade e qualidade do Leite)
    2. Instrução Normativa 77 (procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite);

4. Fatores que alteram a composição do leite
    1. Caracteres organolépticos do leite e análises físico-químicas

5. Microbiologia do leite
    1. Critérios microbiológicos
    2. Analises microbiológicas

6. Beneficiamento do leite de consumo

6.1 Leite Pasteurizado

6.2 Leite UHT

7. Normas para produção de derivados
    1. creme de leite
    2. manteiga
    3. queijos
    4. leites concentrados e reconstituídos
    5. leites fermentados
    6. Sorvetes
    7. Produtos derivados de soro de leite

8. Controle de qualidade de alimentos

8.1 Boas Práticas de Fabricação

8.2 Procedimento Padrão de Higiene Operacional

8.3 Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

9. Ações de extensão sobre o consumo de produtos não inspecionados.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão conduzidas de forma expositiva com debates, utilizando quadro e projetor de slides.

As aulas práticas serão realizadas nos laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas e setor agroindustrial de leite.

As atividades de extensão serão voltadas a divulgação de métodos de conservação, manuseio de produtos lácteos e orientações quanto ao consumo de produtos não inspecionados, através de palestras, folder e material nas mídias sociais.

RECURSOS DIDÁTICOS

[x] Quadro
[x] Projetor
[x] Vídeos/DVDs
[ ] Periódicos/Livros/Revistas/Links
[x] Equipamento de Som
[x] Laboratório
[ ] Softwares[2]
[ ] Outros[3]

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 3 (três) provas escritas e individuais, além de apresentação de seminário, que constará como metade da 4ª avaliação e o trabalho de extensão correspondente a outra metade da 4a avaliação. 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.

Prova Integrada: abordará todo o conteúdo ministrado ao longo do semestre, será realizada no final do semestre letivo, no qual será adicionado 10 pontos extras para o aluno que atingir no mínimo 70 pontos.

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

ATIVIDADE DE EXTENSÃO[4]

Os alunos irão promover uma formação cidadã aos estudantes dos cursos técnicos integrados ao ensino médio do IFPB Campus Sousa, na qual serão realizadas palestras e podcast sobre o consumo inadequado de leite cru e de produtos não inspecionados, com o objetivo de divulgar a importância do consumo de produtos com qualidade para a saúde dos consumidores.

BIBLIOGRAFIA[5]

Bibliografía Básica:

CECCHI, Heloisa Mascai. Fundamentos teóricos e práticas em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2003.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** Barueri: Manole, 2011.

ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, A. J. Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino. Barueri: Manole, 2003. 135p.

BELOTI, V. Leite: obtenção, inspeção e qualidade. Editora: Londrina: Planta, 2015. 417p.

CHAPAVAL, L.; PIAKARSKI, P. R. B. Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000. 195p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A. SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Varela, 1997.

OBSERVAÇÕES

Durante as aulas práticas, os discentes que deverão estar paramentados com botas de borracha ou sapato fechado e jaleco branco. É proibido o uso de aparelho celular no momento do curso da aula, excluindo-se as ocasiões de uso para fins educacionais sob a liberação e tutoria do docente; É proibida a gravação de áudio ou vídeo do docente em atividade de ensino, bem como a sua divulgação em qualquer tipo de rede social.

Os temas transversais abordados como o bem-estar e o meio ambiente serão associados ao formato de interdisciplinaridade considerando os conteúdos ministrados na disciplina com os componentes curriculares de microbiologia veterinária, fisiologia veterinária, análises físico-químicas, entre outras. Os resíduos gerados nas indústrias de laticínios serão abordados conforme cada tópico do conteúdo programático, principalmente sobre o soro do leite.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 10/06/2023 09:34:21.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/ e forneça os dados abaixo:

Código 436951
Verificador: 76e8a30248
Código de Autenticação: