

PLANO DE DISCIPLINA		
IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: <b>Bacharelado em Medicina Veterinária</b>		
DISCIPLINA: <b>Tecnologia e Inspeção de Leite e Derivados</b>	CÓDIGO DA DISCIPLINA:	
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia Veterinária, Bioquímica animal.		
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]	SEMESTRE: 8º	
CARGA HORÁRIA		
TEÓRICA: 60h	PRÁTICA: 40 h	EaD <sup>1</sup> :
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 6a/s		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 100 h		
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.

<sup>1</sup> Para a oferta de disciplinas na modalidade à distância, integral ou parcial, desde que não ultrapasse 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, observar o cumprimento da Portaria MEC nº 1.134, de 10 de outubro de 2016.

- Capacitar os alunos a realizar a inspeção de Produtos de Origem Animal.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1	Introdução aos estudos da inspeção; Classificação dos Estabelecimentos (propriedades rurais, postos e laticínios) e Normas técnicas de instalações de laticínios.	EaD [ ] Presencial [X]
2	Fisiologia da glândula mamária; Ordenha higiênica do leite na propriedade rural.	EaD [ ] Presencial [X]
3	Conceito e classificação do leite Segundo a Instrução Normativa n. 76 (Regulamentos Técnicos de Identidade e qualidade do Leite) e 77 (procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite);	EaD [ ] Presencial [X]
4	Fatores que alteram a composição do leite; Caracteres organolépticos do leite e análises físico-químicas;	EaD [ ] Presencial [X]
5	Microbiologia do leite (critérios microbiológicos e análises microbiológicas);	EaD [ ] Presencial [X]
6	Beneficiamento do leite de consumo	EaD [ ] Presencial [X]
7	Normas para produção de creme de leite, manteiga, queijos, leites esterilizados e homogeneizados, leites concentrados e reconstituídos, leites fermentados;	EaD [ ] Presencial [X]
8	Controle de qualidade de alimentos; Boas Práticas de Fabricação; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;	EaD [ ] Presencial [X]

#### 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.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro

Projetor

Vídeos/DVDs

Periódicos/Livros/Revistas/Links

Equipamento de Som

[ ] Laboratório

[ ] Softwares<sup>2</sup>: \_\_\_\_\_

[ ] Outros<sup>3</sup>: \_ régua, trena, calculadora.

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 4 (quatro) provas escritas e individuais, além de apresentação de seminário, que constará como 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.

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

### BIBLIOGRAFIA<sup>4</sup>

Bibliografia Básica:

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

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

FRANCO, Bernadette D. G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

FURTADO, Múcio Mansur. **Fabricação de queijo de leite de cabra**. São Paulo: Nobel, 1984.

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. SILVEIRA, N.F.A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.

TRONCO, Vania Maria. **Aproveitamento do leite**: elaboração de seus derivados na propriedade rural. Guaíba: Agropecuária, 1996.

Bibliografia Complementar

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.

<sup>2</sup> Especificar

<sup>3</sup> Especificar

<sup>4</sup> Observar os mínimos de 3 (três) títulos para a bibliografia básica e 5 (cinco) para a bibliografia complementar.

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, 2017.

OBSERVAÇÕES

*Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira*

Profa. Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira