



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034-001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br – Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2023.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL 5110	Tecnologia de Leite e Derivados	08503	02	01	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAIL

Profa. Elane Schwinden Prudêncio (elane.prudencio@ufsc.br)

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

Terças-feiras. 13:30-16:00

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
CAL 5502	Operações unitárias aplicadas aos processos agroindustriais

V. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Considerações sobre leite. Necessidades básicas, detalhes de uma indústria de laticínios. Matéria-prima para a indústria de laticínios. Flora microbiana do leite. Processamento do leite “in natura”. Transporte e distribuição. Fabricação de queijos, doces, produtos lácteos fermentados, manteiga, cremes, produtos lácteos concentrados e desidratados.

VII. OBJETIVOS

GERAL: Fornecer ao aluno informações que o habilite a compreender os mais variados procedimentos tecnológicos na área de laticínios.

ESPECÍFICOS:

- * Conhecer como a tecnologia, a química e a microbiologia integram-se permitindo fabricar produtos de alta qualidade sem riscos ao consumidor, na área de laticínios.
- * Permitir aos alunos um verdadeiro conhecimento na área de produtos lácteos.
- * Discutir processos de fabricação no contexto da tecnologia, relacionando os aspectos bioquímicos e microbiológicos.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Considerações sobre o leite.
2. Microbiota do leite e produtos derivados.
3. Obtenção higiênica do leite.
4. Provas higiênicas do leite.
5. Processamento do leite.
6. Transporte e distribuição do leite e derivados.
7. Fabricação de produtos lácteos concentrados e desidratados.
8. Fabricação de doce de leite.
9. Fabricação de iogurte e culturas lácteas.
10. Fabricação de produtos lácteos fermentados e aromatizados.
11. Queijos.
12. Produtos de queijos.
13. Obtenção de creme e manteiga. Gelados.
14. Aproveitamento do soro de queijo.

15. Plantas industriais e equipamentos.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Serão realizadas:

- * Aulas expositivas/dialogadas em quadro e *data show*.
- * Aulas práticas descrevendo a obtenção de produtos lácteos.
- * Envio de material de aula, textos/artigos para leitura, e exercícios. A plataforma Moodle da disciplina será empregada para a organização das aulas, bem como para a disponibilização e envio de materiais didáticos pelo professor.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho de cada aluno dar-se-á através da realização de 3 (três) atividades. O cálculo para a média final será feito da seguinte forma:

Média final = (Atividade avaliativa 1 + Atividade avaliativa 2 + Atividade avaliativa 3) / 3

Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota final igual ou superior a seis (6,0).

Os alunos que faltarem à(s) avaliações(s) deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece a Resolução 17/CUn/97 (Art. 70 § 2º), por se tratar de uma disciplina que conteúdo prático, não haverá realização de nova avaliação.

XII. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO

Data	Conteúdo	H/A
07/03	Apresentação da disciplina, plano de ensino, considerações sobre o leite e a melhora da qualidade do leite	03
14/03	Considerações sobre o leite e a melhora da qualidade do leite - continuação	03
21/03	A melhora da qualidade do leite - continuação	03
28/03	Leite pasteurizado	03
04/04	Processamento do leite – outros leites fluidos	03
11/04	Realização da atividade avaliativa 1	03
18/04	Fabricação de produtos lácteos concentrados e desidratados	03
25/04	Fabricação de produtos lácteos concentrados e desidratados - continuação	03
02/05	Fabricação de iogurte, culturas lácteas e fabricação de produtos lácteos fermentados	03
09/05	Fabricação de queijos	03
16/05	Fabricação de queijos - continuação	03
23/05	Queijos cremosos, creme e manteiga	03
30/05	Realização da atividade avaliativa 2	03
06/06	Aproveitamento do soro lácteo	01
04/07	Realização da atividade avaliativa 3	03
11/07	Entrega das notas	03

2. CRONOGRAMA PRÁTICO:

Data	Conteúdo	H/A
06/06	Aula prática: Requeijão cremoso e queijo <i>Petit Suisse</i>	02
13/06	Acompanhar as etapas práticas de obtenção de queijo Minas Frescal e Ricota	03
20/06	Acompanhar as etapas práticas de obtenção de manteiga, sorvete e frozen	03
27/06	Acompanhar as etapas práticas de obtenção de iogurte e bebida láctea	03

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEZERRA, J. R. M. V. (Coord.). Introdução à tecnologia de leite e derivados. Guarapuava: Unicentro, 2011.

Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.13 161. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. (2) Biblioteca Central da UFSC – Estante: 637.13

I61. Total de exemplares nesta biblioteca: 3. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 6.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. Artmed: São Paulo, 2006.

Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 663/664 F322t. Total de exemplares nesta biblioteca: 10. (2) Biblioteca Central da UFSC - Estante: 663/664 F322t. Total de exemplares nesta biblioteca: 4. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 14.

PEREDA, J. A. O. et al. Tecnologia de alimentos. Artmed: Porto Alegre, 2005.

Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) Estante: 663/664 O65t. Total de exemplares nesta biblioteca: 25. (2) Biblioteca Central da UFSC - Estante: 663/664 O65t. Total de exemplares nesta biblioteca: 6. TOTAL DE EXEMPLARES DISPONÍVEIS NAS BIBLIOTECAS DA UFSC: 31.

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMIOT, J. Ciencia y tecnologia de la leche: principios y aplicaciones. Acribia: Zaragoza, 1991. *Localização desta bibliografia: Biblioteca setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.13 C569. Total de exemplares nesta biblioteca: 2.*

COULTATE, T. P. Alimentos – a química de seus componentes. ARTMED: Porto Alegre, 2004. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 663/664:54 C855a. Total de exemplares nesta biblioteca: 3.*

FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. Globo: São Paulo, 1991. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.3 F992.a. Total de exemplares nesta biblioteca: 3.*

MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. Manual de indústria dos alimentos. Varela: São Paulo, 1996. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 663/664 M183m. Total de exemplares nesta biblioteca: 7.*

RAYMUNDO, M. S. et al. Manual de boas práticas e qualidade do leite: da ordenha aos produtos lácteos. Curitiba: CRV, 2014. 96 p. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.13 M294. Total de exemplares nesta biblioteca: 3.*

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. UFSM: Santa Maria, 2008. *Localização desta bibliografia: (1) Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) Estante: 637.13 T853m. (2) Biblioteca Central da UFSC - Estante: 637.13 T853m. Total de exemplares nesta biblioteca: 4.*

VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Leche y productos lacteos. Zaragoza: Acribia, 1995. *Localização desta bibliografia: Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (CCA) - Estante: 637.13 V317l. Total de exemplares nesta biblioteca: 2.*

Endereço da Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias – CCA: Rodovia Admar Gonzaga, 1346. Itacorubi. Florianópolis – SC.

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/ Centro _____
Em: ____/____/____