



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados II	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 2º Ano
Carga horária Total: 105h	Código: NEAD.2119
Ementa: Os conhecimentos trabalhados, específicos e necessários para a correta Tecnologia de Processamento de Leite e Derivados, envolvem a obtenção higiênica do leite e sua composição. Aborda Instalações, máquinas e equipamentos, bem como tecnologia de processamento de leite, de fluído e de derivados. Desenvolve estudos sobre a conservação do leite e derivados e sobre a Legislação.	

CONTEÚDOS

UNIDADE I - Obtenção higiênica do leite:

- 1.1 Ordenha;
- 1.2 Higiene e sanitização de ambientes, máquinas e equipamentos.

UNIDADE II - Composição do Leite:

- 2.1 Componentes principais do leite;
- 2.2 Anatomia e fisiologia leiteira;
- 2.3 Lactogênese.

UNIDADE III - Instalações, máquinas e equipamentos:

- 3.1 Principais instalações, máquinas e equipamentos utilizados em agroindústrias de leite.

UNIDADE IV - Tecnologia de processamento de leite fluído e derivados:

- 4.1 Tecnologias de processamento do leite fluído;
- 4.2 Tecnologia de concentração pelo uso do açúcar;
- 4.3 Tecnologia de leites fermentados;
- 4.4 Tecnologia de queijos.

UNIDADE V - Conservação do Leite e Derivados:

- 5.1 Principais técnicas de conservação do leite e derivados.

UNIDADE VI - Legislação:

- 6.1 Normas técnicas, recomendações e legislação específica para produtos lácteos.

RELAÇÃO DA DISCIPLINA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS DO CURSO:

Os conhecimentos trabalhados, específicos e necessários para a correta Tecnologia de Processamento de Leite e Derivados, são interligados com os desenvolvidos nas disciplinas anteriores, tais como: Introdução à Agroindústria, Higiene Agroindustrial, Saúde e Segurança no Trabalho, Conservação de Alimentos, Microbiologia, e Bromatologia. Em decorrência dos estudos realizados, podem ser propostas integrações entre as disciplinas de Tratamento de Resíduos e Efluentes e Gestão Agroindustrial.

Bibliografia Básica

FOSCHIERA, J. L. **Indústria de Laticínios**. Porto Alegre: Suliani Editografia Ltda., 2004.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Nobel, 2002.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Volume 2: Alimentos de Origem Animal. São Paulo: Artmed, 2006.

Bibliografia Complementar

ANTUNES, A. E. C.; Pacheco, M. T. B. **Leite para Adultos. Mitos e Fatos Frente à Ciência**. 1 Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2009.

BRAUNER, Cássio Cassal. **Material Didático UFPel**. Dpto. Zootecnia.

FAGUNDES, Celso Medina. **Inibidores e Controle de Qualidade do Leite**. Pelotas: Ed. Universitária/UFPel, 1997.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

INSTITUTO Campineiro de Ensino Agrícola. **Novo Manual de Veterinária**. Campinas, 1981.

VALSECHI, O. A. **O Leite e seus Derivados. Tecnologia de Produtos Agrícolas de Origem Animal**. Centro de Ciências Agrárias. Universidade Federal de São Carlos. São Paulo, 2001.

VASCONCELLOS, Paulo Mário Bacariça. **Guia Prático para o Fazendeiro**. 2 Ed. São Paulo: Nobel, 1983.