

CURSO: MEDICINA VETERINÁRIA		CAMPUS: ALFENAS	
SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 67	AULAS: 80
DISCIPLINA: <b>INSPECAO E TECNOLOGIA DE LEITE</b>			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
- Aplicar a inspeção de leite e derivados, abrangendo normas higiênico-sanitárias e tecnológicas, assim como o domínio das principais análises do leite e produtos lácteos.			
- Empregar durante todas as fases do processamento, o controle de qualidade do leite e subprodutos.			
- Identificar os riscos de transmissão de doenças através do leite e seus subprodutos.			
EMENTA: Aspectos teórico-práticos relacionados à legislação referente à produção, transporte, processamento e armazenamento de leite e derivados. Análises físico-químicas e microbiológicas do leite e derivados. Composição do leite. Doenças transmissíveis pelo leite e derivados. Tecnologia e inspeção de creme, manteiga, queijos, leites fermentados e leites concentrados.			
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Trabalho de grupo:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Seminário: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Vídeos:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projeter Multimídia :	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Slides:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Laboratório: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Manequins:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Prática: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Oral:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Tronco, Vânia Maria. <b>Manual para inspeção da qualidade do leite</b> . 5. ed. : UFSM, 2013.			
Pereda, Juan A. Ordóñez. <b>Tecnologia de alimentos</b> . Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2005.			
Jay, James M.. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2005.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
. <b>Nova legislação comentada de produtos lácteos</b> . : Revista Indústria de Laticínios, 2002.			
Hirsh, Dwight C.. <b>Microbiologia veterinária</b> . Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2003.			
Neiva, Rogério Santoro. <b>Produção de bovinos leiteiros</b> . : UFLA, 1998.			
Durr, João Walter. <b>O compromisso com a qualidade do leite no Brasil</b> . Passo Fundo - RS - Brasil: Universidade de Passo Fundo, 2004.			
Fonseca, Luis Fernando Laranja da. <b>Qualidade do leite e controle de mastite</b> . : Lemos, 2000.			

SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 67	AULAS: 80
CURSO: MEDICINA VETERINÁRIA		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: <b>INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE LEITE</b>			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
<b>CONTEÚDOS</b>			
1 INTRODUÇÃO A DISCIPLINA			
2 ESTUDO DOS COMPONENTES QUÍMICOS DO LEITE E SUA APLICABILIDADE NA TECNOLOGIA			
2.1 Água			
2.2 Gordura			
2.3 Açúcar			
2.4 Proteínas			
2.5 Enzimas			
2.6 Vitaminas			
2.7 Sais minerais			
3 ESTUDO DA MICROBIOTA E CÉLULAS DO LEITE			
4 DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS PELO LEITE E DERIVADOS			
4.1 Principais doenças e zoonoses			
4.2 Intolerância ao leite			
4.3. Alergia ao leite			
4.4 Galactosemia			
5 QUALIDADE DO LEITE			
5.1 Pré-beneficiamento do leite			
5.2 Fases tecnológicas e inspeção			
6 BENEFICIAMENTO E INSPEÇÃO DO LEITE PARA O CONSUMO			
6.1 Recepção e seleção			
6.2 Filtração e centrifugação			
6.3 Homogeneização			
6.4 Pasteurização			
6.5 Esterilização; UHT			
6.6 Embalagem, armazenamento e transporte			
7. TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE CREME E MANTEIGA			
7.1 Fases tecnológicas;			
7.2 Inspeção do creme e da manteiga			
8 TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE LEITES FERMENTADOS			
8.2 Fases tecnológicas ;			
8.3 Inspeção de Leites Fermentados;			
9 TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE QUEIJOS			
9.1. Fases tecnológicas;			
9.2. Tipos de Queijos ;			
9.3. Inspeção de Queijos;			
10 TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE LEITE CONCENTRADO E EM PÓ			
10.1 Fases tecnológicas			
10.2 Inspeção de leite em po			
11 LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE EQUIPAMENTOS NOS LATICÍNIOS			
11.1 Fases da limpeza e desinfecção de utensílios			
11.2 Detergentes e desinfetantes			
12 ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS			
12.1 Acidez do leite			
12.2 Estabilidade do leite (alizarol, álcool, fervura);			
12.3 Densidade do leite;			
12.4 Exame de Gordura no Leite;			
12.5 Pesquisa de sólidos totais e sólidos desengordurados;			
12.6 Crioscopia do Leite			
12.7 Pesquisa de enzimas (fosfatase alcalina e peroxidase) e antibióticos no leite.			
12.8 Fraudes e adulterações ( água oxigenada, cloretos, alcalinizantes, conservantes)			
13 ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DO LEITE			
13.1 Redutase			

13.2 Contagem global Mesófilos  
13.3 coliformes totais e termorresistentes

14 VIAGEM TÉCNICA