



**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Observações importantes:

1. Disciplinas podem conter carga horária teórica e prática e estas devem estar separadas no programa analítico.
2. A EMENTA DE UMA DISCIPLINA, POR DEFINIÇÃO, É O CONJUNTO DOS TÓPICOS LISTADOS, COMO COMPONENTES A SEREM LECIONADOS EM SUA PARTE TEÓRICA.
3. Informar referências bibliográficas básicas e complementares.
4. Pré-Requisitos e co-requisitos podem ser dados em uma fórmula contendo os conectivos “e” e “ou”, usando-se parênteses para evitar ambiguidade de interpretação, por exemplo (CFA201 ou CFA210) e (CFA100 ou CFA103 ou CFA201).
5. Use somente a tecla **TAB** (ou tecla de parágrafo) para caminhar nos campos dos itens **1. IDENTIFICAÇÃO** e **3. OFERECIMENTO AOS CURSOS**.
6. Use a tecla **ENTER** para incluir novas linhas nos itens **4. UNIDADES E ASSUNTOS** e **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**.
7. O plano analítico deve conter, de forma discriminada, o número de aulas dedicadas a cada tópico, teóricos e práticos, dos conteúdos. Favor observar tabela abaixo:

Carga horária Semestral	Nº de aula por Semanal	Nº de aula por Semestral
16:40:00	1	20
33:20:00	2	40
50:00:00	3	60
66:40:00	4	80
83:20:00	5	100
100:00:00	6	120

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA: <b>Processamento de Leite e Derivados</b>	CÓDIGO: <b>CAL 033</b>
--	---------------------------

**UNIDADES E ASSUNTOS**

AULAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS-AULA:
1. Introdução à tecnologia em laticínios 1.1 Conceitos iniciais 1.2. Mercado de lácteos no Brasil e exterior	2
2. Obtenção higiênica do leite 2.1. Normas de qualidade na ordenha, transporte, processamento, comercialização	4
3. Matérias-primas (leite e creme) 3.1. Características físico-químicas e sensoriais	2
4. Testes e análises físico-químicas e microbiológicas para avaliação da qualidade de leite e derivados (Segundo a legislação RIISPOA e IN 76 e 77/ 2018 do MAPA).	4
5. Operações no processamento de leite e derivados 5.1 Centrifugação 5.2 Homogeneização	4
6. Processamento de Leite de Consumo 6.1. Pasteurizado 6.2. Esterilizado	4
7. Tecnologia de processamento do Creme de Leite: 7.1. Padronização 7.2. Pasteurização 7.3. Esterilização (UHT)	4
8. Tecnologia de queijos	4
9. Tecnologia de processamento de doce de leite 9.1. Pastoso 9.2. Em barra	2
10. Tecnologia de processamento de leites fermentados 10.1. Iogurte 10.2. Bebida láctea 10.3. Leite acidófilo	2
11. Tecnologia de processamento da manteiga	2
12. Controle de qualidade em laticínios	4
13. Visita técnica a uma fábrica de laticínios	2

AULAS PRÁTICAS	Nº DE HORAS-AULA:
Análises físico-químicas e microbiológicas do leite e derivados	12
Operações da ordenha	3
Operações na indústria de laticínios	3

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

Processamento de Leite de Consumo – pasteurização	3
Processamento do desnate e obtenção do creme de Leite.	3
Processamento de queijo Minas Frescal	3
Processamento de queijo Minas Prensado	3
Processamento de queijo Minas Padrão Meia Cura	3
Processamento de queijo Coalho	3
Processamento de queijo Mussarela	3
Processamento de Ricota – prensada e creme de ricota	3
Processamento de queijo Prato	3
Processamento de requeijão em barra	3
Processamento de iogurtes e bebidas lácteas	6
Processamento de doce de leite pastoso e em barra	3
Processamento de manteiga	3

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

ATA N.º \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**

Nº:

FOLHA:

RUBRICA:

**PROPOSTA DE PROGRAMA ANALÍTICO DE DISCIPLINA**  
**CURSOS TÉCNICOS**

DISCIPLINA:

**Processamento de Leite e Derivados**

CÓDIGO:

**FURTADO, M**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**LIVRO(S) TEXTO(S)**

CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A.; CORASSIN, C. H.; Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. 1ª Edição, Rio de Janeiro:Elsevier, 2016. 282 p.

CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A.; CORASSIN, C. H.; Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais . 1ª Edição, Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 330 p.

CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A.; CORASSIN, C. H.; Processamento de leites de consumo. 1ª Edição, Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 355p.

FURTADO, M.M. & NETO, J.P.M.L. Tecnologia de queijos. Manual prático para a produção industrial de queijos. São Paulo: Editora Dipemar Ltda, 1994. 118p.

LUQUET, F. M. Leite: do Ubere a Fabrica de Lactínicos. Editora: EUROPA-AMERICA PT. Coleção: EUROAGRO 1ª Edição - 1985

LUQUET, F. M. Leites, queijos e produtos derivados. Ed. Europa América PT, 1985.

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.

SGARBIERI, V. C.; FARFAN, J. A.; AMAYA, D. R. Inovação nos Processos de Obtenção, Purificação e Aplicação de Componentes do Leite Bovino - Série Alimentos, Ciência, Tecnologia e Saúde. Editora Atheneu. 2005.

**OUTRAS REFERÊNCIAS**

1. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa-MG: Ed. UFV, Cadernos Didáticos, 2007.

**APROVADO PELO DEPARTAMENTO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

**APROVADO PELA CÂMARA DE ENSINO:**

\_\_\_\_\_ REUNIÃO, DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

ATA N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.