

Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação se dará de forma continua com enfoque na análise do conteúdo e das atividades desenvolvidas através de projeto de pesquisa conforme normas do campus e ABNT, que devem avaliar além do conteúdo teórico, o desenvolvimento e a formação prática.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MARTINS, D. S. Português instrumental de acordo com as atuais normas da ABNT . São Paulo: Ed. Atlas, 2010.	
KOCH, I. V. ELIAS, V. M. Ler e Escrever – Estratégias de Produção Textual. 1. ed., Ed. Contexto, 2009.	
MARCUSCHI, L. A. Produção Textual, Análise de Gêneros e Compreensão . 2. ed., Ed. Parábola, 2008.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BOAVENTURA, E. M. Como ordenar as ideias . 5. ed. São Paulo: Ática, 1997. 59 p.	
CHASSOT, Á. A ciência através dos tempos . 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004. 280 p.	
MEDEIROS, J. B. Correspondência: técnicas de comunicação criativa . 5. ed. São Paulo: Atlas, 1989. 318p.	
MEDEIROS, J. B. Manual de redação e normalização textual: técnicas de editoração e revisão . São Paulo: Atlas, 2002. 433 p.	
VÁZQUEZ, A. S. Ética . 18. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998. 260 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

7.2. PUD - SEMESTRE III

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 20h
Carga horária da Prática Profissional Curricular: 20h		
Créditos: 4		
Pré-requisitos: nenhum		

Semestre: III
Nível: Técnico
EMENTA
Conhecer a legislação atualizada para leite <i>in natura</i> (obtenção e características obrigatórias); compreender os tratamentos térmicos do leite; conhecer a tecnologia, o processamento do leite e dos produtos derivados: queijos, manteiga, bebidas lácteas, iogurte e sorvete.
OBJETIVOS
Capacitar os alunos do curso Técnico em Alimentos para atuar em laticínios; Conhecer o fluxograma de elaboração dos principais derivados lácteos e os tratamentos térmicos aplicados no leite <i>in natura</i> .
PROGRAMA
1.INDUSTRIALIZAÇÃO DO LEITE 1.1. Definição e legislação 1.2. Obtenção higiênica do leite - Boas práticas na ordenha 1.3. Transporte 1.4. Recepção 1.5. Resfriamento 1.6. Pesagem e classificação 1.7. Filtração e clarificação 1.8. Pasteurização 1.9. Armazenamento 1.10. Empacotamento 1.11. Classificação do leite pasteurizado 1.12. Leite Longa Vida (UHT) 1.13. Embalagens do Leite Longa Vida 2. CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE 2.1. Controle de Qualidade do leite fluido durante a obtenção higiênica 2.2. Controle de Qualidade do leite fluido antes e durante 3. PROCESSAMENTO DE QUEIJOS 3.1 Introdução e legislação 3.2 Tecnologias usadas para a fabricação de queijos 4. PROCESSAMENTO DE MANTEIGA E CREME DE LEITE 4.1 Introdução e legislação 4.2 Tecnologias usadas para a fabricação de manteiga 5. PROCESSAMENTO DE BEBIDAS LÁCTEAS E IOGURTES 5.1 Introdução e legislação

5.2 Tecnologias usadas para a fabricação de bebidas lácteas e iogurtes 6. PROCESSAMENTO DE SORVETES 6.1 Introdução e legislação 6.2 Tecnologias usadas para a fabricação de sorvetes 7. PROCESSAMENTO DE LEITE CONDENSADO E DOCE DE LEITE 7.1 Introdução e legislação 7.2 Tecnologias usadas na fabricação de leite condensado e doce de leite
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia. Ocorrerão aulas práticas e visitas técnicas às propriedades de criação de vacas leiteiras e em laticínios. Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias: - Desenvolvimento de produtos lácteos inovadores pelos alunos; - Apresentação dos produtos através de seminários.
AVALIAÇÃO
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C.A. F.; CORASSIN, C. H. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. São Paulo: Elsevier, 2016. 304 p. CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C.A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de Leites de Consumo São Paulo: Elsevier, 2016. 384 p. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal. vol 2. Porto Alegre:Artmed, 2005. 279p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
EARLY, R. Tecnología de los productos lácteos. Zaragoza – Espanha: Acribia, S. A. 2000. BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações: produção, industrialização, análises. 13 ed. São Paulo: Nobel, 1999. 320 p. FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. 2ª ed. São Paulo: Globo, 1991 (Publicações Globo Rural). TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da qualidade do leite. 3. ed. Santa Maria: UFSM, 2008.166 p.