



COORDENADORIA DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO

Disciplina: Tópicos especiais em Tecnologia de Leite e Derivados		Período: 7°	Currículo: 2017
Docente: Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo			Unidade Acadêmica: DEALI
Pré-requisito: Princípios de Conservação de Alimentos		Co-requisito: não aplica	
C.H. Total: 54h	C.H. Prática: -	C. H. Teórica: 54h	Grau: Bacharelado
Semestre: 1º/2021			
EMENTA			
Composição do leite. Obtenção higiênica e qualidade físico-química. Recepção, processamento, armazenagem e transporte. Processos produtivos dos derivados do leite: desidratados, concentrados e fermentados. Controle de qualidade e legislações pertinentes.			
OBJETIVOS			
Fornecer ao aluno o conhecimento sobre a composição e a obtenção de leite de qualidade, bem como proporcionar o entendimento das legislações e do processamento de leite e derivados.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 14 semanas, sendo divididas em atividades assíncronas, síncronas e complementares, totalizando 54 horas-aula no Período Remoto Emergencial (17/05/2021 a 20/08/2021). (Disciplina equivalente à disciplina Tecnologia de Leite e Derivados do PPC da Engenharia de Alimentos currículo 2017, possui 100% de similaridade de ementa, porém com redução de 25% da CH total e substituição das aulas práticas por vídeos dos experimentos realizados no laboratório e/ou artigos e exercícios)			
Semanas	Dia	Conteúdo e atividades Assíncronas e Síncronas (PREVISÃO)	
1	18/05	Apresentação do Plano de Ensino e Introdução ao Curso (1h - S) Definição, características gerais e composição do leite (2,0h - S) Conteúdo complementar (1,0h - A)	
2	25/05	Obtenção de leite de qualidade, recepção, armazenagem e transporte (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
3	01/06	Qualidade físico-química e Métodos de análises para avaliação da qualidade e legislações (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
4	08/06	Processamento de leite pasteurizado e leite UHT (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
5	15/06	Processamento de Leites fermentados (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A) Exercícios (E1) (1,0 h -A) *F	
6	22/06	Atendimento para esclarecimento de dúvidas – aulas 1 a 5 (1,0 - S) Avaliação (A1) (3 h - A) *F	
7	29/06	Processamento de Queijos (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
8	06/07	Processamento de Creme e Manteiga (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
9	13/07	Processamento de Doce de Leite (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
10	20/07	Processamento de Leite em pó (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
11	27/07	Processamento de gelados comestíveis (2,0h - S) Conteúdo complementar (2,0h - A)	
12	03/08	Exercícios (E2) (1,0 h -A) *F Atendimento para esclarecimento de dúvidas – aulas 7 a 11 (1,0 - S)	
13	10/08	Apresentação de Seminário (S) (3h - S/A) *F	

14	17/08	Avaliação (A2) (3 h - A) *F Revisão das avaliações (1h – S)	
	19/08	Avaliação substitutiva (Nota final < 6,0 e > 4,0)	
<ul style="list-style-type: none"> • *F: atividade válida como frequência para a CH da semana; • S – síncrona e A – assíncrona; • As atividades síncronas não serão gravadas; • Vídeos e/ou textos no Portal Didático serão divulgados para a aula da semana e ficarão disponíveis até a avaliação sobre seu conteúdo; • As atividades de frequência devem ser enviadas pelo Portal Didático, no prazo de 05 dias; • Horário de atendimento aos alunos: serão agendados previamente por e-mail para ser realizado pelo Google Meet). 			
METODOLOGIA DE ENSINO E RECURSOS AUXILIARES			
<p>A unidade curricular será ministrada com atividades assíncronas (vídeos, textos, artigos e exercícios) disponibilizados no Portal Didático (www.campusvirtual.ufsj.edu.br) e atividades síncronas utilizando plataforma/aplicativo Google Meet. Serão disponibilizados como conteúdo complementar materiais de apoio aos estudos no Portal Didático.</p>			
CONTROLE DE FREQUÊNCIA E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO			
<p>Controle de frequência</p> <p>Conforme Resolução N° 007 de 03 de agosto de 2020 do CONEP: “Art. 11. O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas, e não pela presença durante as atividades síncronas, sendo que o discente que não concluir 75% das atividades propostas será reprovado por infrequência.” Considerando as 12 (doze) atividades propostas, será aprovado por frequência, o discente que cumprir pelo menos 9 (nove) atividades.</p>			
<p>Crítérios de avaliação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serão aplicadas <u>02 avaliações</u>: 30,0 pontos (A1) e 30,0 pontos (A2), totalizando 60,0 pontos. • <u>Seminário</u>: 20,0 pontos. • <u>Exercícios</u>: 10,0 pontos (E1) e 10,0 pontos (E2), totalizando 20,0 pontos. <p>As apresentações de seminários poderão ser síncronas (apresentação ao vivo para a turma) ou enviadas no formato de vídeo gravado (20 a 30 minutos de apresentação, tema a ser definido). Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) pontos. Haverá uma avaliação substitutiva referente ao conteúdo ministrado durante todo o período emergencial e substituirá a avaliação de menor nota (A1 e A2). Estará apto a realizar a avaliação substitutiva, o aluno que não estiver reprovado por faltas (infrequência) e tiver nota final maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor do que 6,0 (seis).</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>- TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3 ed. Editora EFSM. 2003. 193 p. - CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; 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, Editora Elsevier, vol 3, 2017. 330 p. - CRUZ, A.G; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de leite de consumo. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 2, 2017. 355 p. - 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. 1ª Edição, Rio de Janeiro, Editora Elsevier, vol 1, 2016. 282 p. - NERO, L.A.; DA CRUZ, A.G.; BERSOT, L.S. Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. São Paulo, Atheneu, 2017. 407 p.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			

- MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S; ARAÚJO, E.A. **Tecnologia de Produção de Derivados do leite.** Viçosa: Editora UFV, 2007. 81p.
- PEREDA, J.A.O.; RODRÍGUEZ, M.I.C.; ÁLVAREZ, L.F.; SANZ, M.L.G.; MINGUILLÓN, G.D.G.F.; PERALES, L.H.; CORTECERO, M.D.S. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem animal.** Artmed, vol.2. 2005. 279 p.
- OLIVEIRA, M.N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais.** São Paulo: Atheneu Editora, 2009. 384 p.
- ABREU, L, R. **Tecnologia de Leite e Derivados.** Textos Acadêmicos. Editora: UFLA/FAEPE. 2001.
- **Artigos científicos**

Juliana Ubaldo

Profa. Juliana Cristina S.Rigueira Ubaldo
Docente responsável

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do Curso



Emitido em 15/04/2021

PLANO DE ENSINO Nº 109/2021 - CEALI (12.49)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 16/04/2021 08:36)
JULIANA CRISTINA SAMPAIO RIGUEIRA UBALDO
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DEALI (12.15)
Matrícula: 1690434

(Assinado digitalmente em 16/04/2021 11:46)
RUI CARLOS CASTRO DOMINGUES
COORDENADOR DE CURSO - TITULAR
CHEFE DE UNIDADE
CEALI (12.49)
Matrícula: 1882158

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/documentos/> informando seu número: **109**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **15/04/2021** e o código de verificação: **a96f150768**