



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2026	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1108346 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I	Carga Horária: 68
Turma	EAM	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Tecnologia de leite e produtos derivados. Aulas práticas em laboratório.

I. Objetivos

Capacitar o aluno a compreender a composição geral dos alimentos de origem animal, Leite e derivados, possibilidade de modificação da matéria-prima e de contaminação ao longo da cadeia de produção. Estudar métodos de conservação e transformação de produtos lácteos, assim como, o armazenamento e transporte desses alimentos

II. Programa

2.1 Tecnologia do leite

- Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção
- Composição química do leite
- Contaminação do leite
- Industrialização do leite e derivados
- Operações de beneficiamento e processamento do leite e derivados. Aplicações.

2.2 Aulas práticas

- Análises físico-químicas do leite
- Elaboração de doce de leite
- Elaboração de manteiga
- Elaboração de queijo minas frescal.
- Elaboração de queijo tipo mussarela
- Elaboração de Ricota.
- Elaboração de bebida láctea a partir do soro de queijo.
- Elaboração de requeijão cremoso
- Elaboração de Queijo tipo Cream Cheese
- Elaboração de iogurte
- Elaboração de sorvete

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas e aulas práticas, Moodle, quadro de giz, projetor multimídia, laboratórios.

IV. Formas de Avaliação

São aplicadas duas provas escritas no semestre e eventualmente relatórios e seminários. No final do semestre é aplicada uma prova de recuperação escrita avaliando o conteúdo geral do semestre.

Todos os acadêmicos poderão fazer a prova de recuperação.

A nota final da disciplina será formada a partir da média das avaliações.

Também será utilizado o resultado do Simulado ENADE/DEALI na recuperação de rendimentos. Será computado 1 ponto adicional na média semestral para o aluno que obtiver mais que 80

de acertos; e 0,5 ponto na média semestral para o aluno que obtiver entre 60

a 80

de acertos.

V. Bibliografia

Básica

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Atheneu. São Paulo – SP, 1998.

FURTADO, M.M. Et. Al. Tecnologia de queijos. Manual Técnico para Produção Industrial de Queijos. Editora Dipemar. 1ª Edição, 1994. São Paulo. SP.

GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos, 7 ed. Livraria Nobel S. A. 1977.

Manual para Fabricação de Laticínios. Fundação: Centro Tecnológico de Minas Gerais. Belo Horizonte. MG, 1985. (Série de Publicações Técnicas, 014).

MOSQUIM, M.C.A. Fabricando sorvetes com qualidade. Editora Fonte Comunicações, 1999. São Paulo. SP.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2026	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1108346 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I	Carga Horária: 68
Turma	EAM	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

Complementar

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Atheneu. São Paulo – SP, 1998.
CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de Produtos Lácteos. Coleção Lácteos. Volume 3. Elsevier, 2017. 360p. ISBN 9788535280852
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. 2016. Elsevier.
CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIN, C. H. Processamento de Leites de consumo. 2017. Elsevier.
TERRA, N.N. Apontamentos de Tecnologia de Alimentos. Editora Unisinos, 1998. São Leopoldo. RS.
TRONCO, V.M. Aproveitamento do leite, Elaboração de seus derivados na propriedade Rural. Editora Agropecuária, 1996. Guaíba.RS.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 01
Data: 25/02/2026