



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

|             |                                                     |                   |
|-------------|-----------------------------------------------------|-------------------|
| Ano         | 2025                                                |                   |
| Tp. Período | Primeiro semestre                                   |                   |
| Curso       | ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)                       |                   |
| Disciplina  | 1108346 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I | Carga Horária: 68 |
| Turma       | EAI                                                 |                   |

## 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

1. Tecnologia do leite
  - 1.1. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção
  - 1.2. Composição química do leite
  - 1.3. Contaminação do leite
  - 1.4. Industrialização do leite e derivados
  - 1.5. Operações de beneficiamento e processamento do leite e derivados
  - 1.6. Aulas práticas
    - 1.6.1. Análises físico-químicas do leite
    - 1.6.2. Elaboração de doce de leite
    - 1.6.3. Elaboração de manteiga
    - 1.6.4. Elaboração de queijo minas frescal.
    - 1.6.5. Elaboração de Ricota.
    - 1.6.6. Elaboração de bebida láctea a partir do soro de queijo.
    - 1.6.7. Elaboração de requeijão cremoso
    - 1.6.8. Elaboração de Queijo tipo Cream Cheese
    - 1.6.9. Elaboração de iogurte
    - 1.6.10. Elaboração de sorvete
    - 1.6.11. Elaboração de queijo tipo mussarela

### III. Metodologia de Ensino

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

### IV. Formas de Avaliação

O conteúdo será dividido em três blocos e a nota final dos estudantes será composta pelo seu desempenho em três atividades em cada bloco:

- 1) Três provas (peso 60);
- 2) Vídeo-relatórios de aulas práticas (peso 20);
- 3) Atividades em sala entregues na plataforma Moodle (peso 20).

Caso não alcance a média de aprovação, o estudante poderá realizar uma prova de recuperação para cada prova regular que poderá contemplar qualquer conteúdo abordado no bloco. A nota desta prova substituirá apenas a nota da prova regular do bloco. As notas obtidas nas atividades realizadas em sala vídeo-relatórios serão mantidas para fins de fechamento da nota final.

### 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.

#### Complementar

- 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



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

|                    |                                                     |                          |
|--------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Ano</b>         | 2025                                                |                          |
| <b>Tp. Período</b> | Primeiro semestre                                   |                          |
| <b>Curso</b>       | ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)                       |                          |
| <b>Disciplina</b>  | 1108346 - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL I | <b>Carga Horária:</b> 68 |
| <b>Turma</b>       | EAI                                                 |                          |

## PLANO DE ENSINO

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.  
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:** 02  
**Data:** 13/03/2025