

Programa Analítico de Disciplina

PRE 420 - Produção, obtenção, beneficiamento e potencial de mercado de leite e produtos lácteos orgânicos

-	
Catálogo: 2023	
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 1h Carga horária semanal prática: 3h	Carga horária de extensão: 0h Semestres: I

Objetivos
<i>Não definidos</i>

Ementa
Manejo do gado de leite. Fabricação de alimentos destinados à produção de leite orgânico. Obtenção higiênica do leite. Tecnologia de processamento do leite e derivados. Análise do potencial de mercado para leite e produtos lácteos orgânicos.

Pré e correquisitos
1600 TOT

Oferecimentos obrigatórios
<i>Não definidos</i>

Oferecimentos optativos	
Curso	Grupo de optativas
Agronomia	Geral
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Engenharia de Alimentos	Inovador
Medicina Veterinária	Geral
Zootecnia	Geral

PRE 420 - Produção, obtenção, beneficiamento e potencial de mercado de leite e produtos lácteos orgânicos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Manejo do gado de leite para implementação do sistema orgânico 1.1.1 Cria1.2. Recria1.3. Vacas	1h	0h	0h	0h	1h
2. Obtenção higiênica do leite 1.2.1. Limpeza de equipamentos de ordenha2.2. Análise de CMT2.3. Amostragem de leite2.4. Aplicação de medicamentos na ordenha	5h	0h	0h	0h	5h
3.a 1.a	54h	0h	0h	0h	54h
Total	60h	0h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

PRE 420 - Produção, obtenção, beneficiamento e potencial de mercado de leite e produtos lácteos orgânicos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
MALHOTRA, Naresh K. Introdução à pesquisa de marketing. São Paulo: Prentice Hall, 2006. xvii, 428 p. ISBN 858791877x	2
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de marketing. 12 ed., 3. reimpr. São Paulo: Person Prentice-Hall, 2009. xxii, 600 p. ISBN 9788576051237.	16
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed., atual. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 332 p. ISBN 9788572694711 (broch.).	5
Fox, P. F., McSweeney, P., Advanced dairy chemistry volume 1: proteins part A & B, 3a ed. New York: Kluwer Academic & Plenum Publishers, 2003, 1349p.	2
Fox, P. F., McSweeney, P., Advanced dairy chemistry volume 2: lipids, 3a ed. New York: 2006, 826p.	1
McSweeney, P., Fox, P. F., Advanced dairy chemistry volume 3: lactose, water, salts and minor, 3a ed. New York: Springer, 2009, 778p.	1
Walstra, P., Ciencia de la leche y tecnologia de los productos lacteos, 1a edição. Madri: Editorial Acribia, 2001, 430p.	2
Walstra, P., Wouters, J. T. M., Geurts, T. J., Dairy Science and Technology, 2a ed. Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group, 2006, 783p.	2
MARTH, E.H.; STEELE. Applied dairy microbiology. New York: Marcel Dekker, Inc. 1998.	1
ROBINSON, R. K. Dairy microbiology handbook - The microbiology of milk and milk products. New York: John Wiley and Sons, Inc., 2002.	5
Pereira, D. B. C., Silva, P. H. F., Costa Júnior, L. C. G., Oliveira, L. L. Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos, 2a edição. Juiz de Fora: Epamig, 2001, 234p.	4
Schlimme, E., La leche y sus componentes Propiedades químicas y físicas, 1a edição. Zaragoza: Editorial Acribia, 2002, 132p.	2
Ferreira, C. L. L. F. Produtos lácteos fermentados: aspectos bioquímicos e tecnológicos, caderno didático 43. Viçosa: Editora UFV, 2005, 112p.	2

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Behmer, M. L., Tecnologia do Leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvete e instalações, produção industrialização e análise 15a edição. São Paulo: Editora Nobel, 1995, 320p.	15
Bobbio, P. A., Química do Processamento de Alimentos, 3a edição. São Paulo: Editora Varela,	4

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 60E1.RBRD.DDK8

143p.	
Britz, T., Robinson, R. K., Advanced dairy science and technology, 1a ed. Oxford: Blackwell, 2008, 300p.	0
Pereda, J. A. O., Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal, volume II, 1a edição. São Paulo: Editora Artmed, 2005, 279p.	2
Tamime, A. Fermented milks, 1a edição. Oxford: Editora Wiley-Blackwell, 2006, 280p.	2