

## Programa Analítico de Disciplina

### TAL 464 - Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2019

Número de créditos: 3

Carga horária semestral: 45h

Carga horária semanal teórica: 3h

Carga horária semanal prática: 0h

Semestres: I

#### Objetivos

- Conhecer, compreender, discutir e interpretar as principais regras da inspeção sanitária para área de leite e derivados do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e do Ministério da Saúde;
- Conhecer, compreender, discutir e interpretar as principais legislações sobre construção e funcionamento de laticínios no Brasil;
- Compreender, discutir, analisar e interpretar a implantação e implementação das ferramentas de qualidade aplicadas a indústria de leite e derivados;
- Conhecer e analisar as legislações sobre rotulagem;
- Compreender e analisar a rotina da inspeção de indústrias.

#### Ementa

Importância da inspeção de leite e derivados. O Leite. Inspeção de estabelecimentos produtores de leite. Rotina de inspeção em estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores e derivado. Condições de funcionamento de estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores de derivados. Higiene dos estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores de derivados. Rotulagem de leite e derivados. Visita técnica de inspeção a um estabelecimento produtor de leite, e a uma Indústria de beneficiamento de leite.

#### Pré e co-requisitos

TAL 463 e (TAL 432\* ou TAL 440\* ou TAL 452)

#### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	7

#### Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 67XB.NPYP.REV3

Engenharia de Alimentos

Geral

## TAL 464 - Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Importância da inspeção de leite e derivados</b>	1h	0h	0h	0h	1h
<b>2. O Leite</b> 1. Definições 2. Doenças transmitidas pelo leite 3. Qualidade do leite 4. Tipos de leites permitidos à produção e venda 5. Tratamentos térmicos e qualidade microbiológica 6. Leites anormais 7. Fraudes e adulterações	15h	0h	0h	0h	15h
<b>3. Inspeção de estabelecimentos produtores de leite</b> 1. Inspeção de ordenha manual e mecânica 2. Classificação de estabelecimentos produtores de leite 3. Higiene dos estabelecimentos produtores de leite	10h	0h	0h	0h	10h
<b>4. Rotina de inspeção em estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores e derivado</b>	3h	0h	0h	0h	3h
<b>5. Condições de funcionamento de estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores de derivados</b>	3h	0h	0h	0h	3h
<b>6. Higiene dos estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores de derivados</b>	4h	0h	0h	0h	4h
<b>7. Rotulagem de leite e derivados</b>	6h	0h	0h	0h	6h
<b>8. Visita técnica de inspeção a um estabelecimento produtor de leite, e a uma indústria de beneficiamento de leite</b>	3h	0h	0h	0h	3h
<b>Total</b>	<b>45h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>45h</b>

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projeto, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; Debate mediado pelo professor; e Seminários
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 67XB.NPYP.REV3

---

Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>
---------------------	----------------------

## TAL 464 - Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. Instrução normativa n. 30.961 de 29/03/1952. Brasília, 1980. 174p. Disponível em: <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm</a>	0
BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Dec. nº 9.013 de 29.03.2017 Brasília, 2017. 74p. Disponível em: <a href="http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos/decreto-n-9013-2017_alt-decreto-9069-2017_pt.pdf/view">http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos/decreto-n-9013-2017_alt-decreto-9069-2017_pt.pdf/view</a>	0
GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 663p.	10

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
LERAYER, A. L. Nova legislação comentada de produtos lácteos. São Paulo: Editora Fonte Comunicações, 2011. 620p.	1
PEREIRA, D. B. C.; SILVA, P. H. F.; COSTA JÚNIOR, L. C. G.; OLIVEIRA, L. L. Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos. 2. ed. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234p.	0
ROBINSON, R. K. Dairy microbiology handbook - the microbiology of milk and milk products. New York: John Wiley and Sons, 2002.	5
TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4. ed. Santa Maria: UFSM, 2010. 294p.	5
WEHR, H. M.; FRANK, J. F. Standard methods for the examination of dairy product. 17. ed. Washington: American Public Health, 2004. 570p.	0