



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

Programa Analítico de Disciplina

TAL464 Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados

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

Número de créditos: 3		<u>Teóricas</u>	<u>Práticas</u>	<u>Total</u>
Duração em semanas: 15	Carga horária semanal	3	0	3
Períodos - oferecimento: I	Carga horária total	45	0	45

Pré-requisitos (Pré ou co-requisitos)*

TAL463 e (TAL432* ou TAL440* ou TAL446*)

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.

Oferecimento aos Cursos

Curso	Modalidade	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Obrigatória	7
Engenharia de Alimentos	Optativa	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

TAL464 Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de Leite e Derivados

Seq	Aulas Teóricas	Horas/Aula
1	Importância da inspeção de leite e derivados	1
2	O Leite 2.1. Definições 2.2. Doenças transmitidas pelo leite 2.3. Qualidade do leite 2.4. Tipos de leites permitidos à produção e venda 2.5. Tratamentos térmicos e qualidade microbiológica 2.6. Leites anormais 2.7. Fraudes e adulterações	15
3	Inspeção de estabelecimentos produtores de leite 3.1. Inspeção de ordenha manual e mecânica 3.2. Classificação de estabelecimentos produtores de leite 3.3. Higiene dos estabelecimentos produtores de leite	10
4	Rotina de inspeção em estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores e derivado	3
5	Condições de funcionamento de estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores de derivados	3
6	Higiene dos estabelecimentos produtores e beneficiadores de leite e produtores de derivados	4
7	Rotulagem de leite e derivados	6
8	Visita técnica de inspeção a um estabelecimento produtor de leite, e a uma Indústria de beneficiamento de leite	3



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

ESTE DOCUMENTO NÃO SUBSTITUI O ORIGINAL

**TAL464 Inspeção Sanitária e Legislação de Indústrias de
Leite e Derivados**

Referências Bibliográficas

Bibliografia Básica:

1 - BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. Instrução normativa n. 30.961 de 29/03/1952. Brasília, 1980. 174p. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm> [Exemplares disponíveis: Não informado.]

2 - BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Dec. nº 30.961 de 29.03.1952. Brasília, 1980. 174p. Disponível em: <www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf> [Exemplares disponíveis: Não informado.]

3 - GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 663p. [Exemplares disponíveis: 10]

Bibliografia Complementar:

4 - LERAYER, A. L. Nova legislação comentada de produtos lácteos. São Paulo: Editora Fonte Comunicações, 2011. 620p. [Exemplares disponíveis: 1]

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. 2. ed. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]

6 - ROBINSON, R. K. Dairy microbiology handbook - the microbiology of milk and milk products. New York: John Wiley and Sons, 2002. [Exemplares disponíveis: 5]

7 - TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4. ed. Santa Maria: UFSM, 2010. 294p. [Exemplares disponíveis: 5]

8 - WEHR, H. M.; FRANK, J. F. Standard methods for the examination of dairy product. 17. ed. Washington: American Public Health, 2004. 570p. [Exemplares disponíveis: Não informado.]