Programa Analítico de Disciplina

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

-
Catálogo: 2020
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 1h Carga horária semanal prática: 3h Semestres: I

Objetivos
Não definidos

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 co-requisitos
1600 TOT

Oferecimentos obrigatórios
Não definidos

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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 9Y97.63G4.8C7J

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**

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

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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 9Y97.63G4.8C7J

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 produtos 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: 9Y97.63G4.8C7J

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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 9Y97.63G4.8C7J