

PLANO DE ENSINO

Nome da Disciplina: TÓPICOS ESPECIAIS

Carga horária: 32 horas

Tópico: Físico-química e características tecnológicas dos constituintes do leite

Semestre de oferta: 01/2018

DOCENTES

Coordenador da Disciplina:		Carga Horária
Edmar Soares Nicolau		06
Colaboradores:		Instituição
Clarice Gebara Muraro Serrate Cordeiro Tenório		UFG
		26

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ATIVIDADES TEÓRICAS E PRÁTICAS

DATA	HORÁRIO	LOCAL	ATIVIDADE	ASSUNTO	PROFESSOR
27/03	09:00-17:00	CPA	Aula 1	Introdução à produção de leite no Brasil e no mundo. Composição básica do leite, Aspectos básicos da fisiologia da lactação e ejeção do leite. Biossíntese do leite	Edmar Soares e Clarice Gebara
10/04	09:00-17:00	CPA	Aula 2	Formação, propriedades físico-químicas, estabilidade, aspectos nutricionais e funcionalidade – LIPÍDEOS	Clarice Gebara
24/04	09:00-17:00	CPA	Aula 3	Formação, propriedades físico-químicas, estabilidade, aspectos nutricionais e funcionalidade – PROTEÍNAS	Clarice Gebara
08/05	09:00-17:00	CPA	Aula 4	Formação, propriedades físico-químicas, estabilidade, aspectos nutricionais e funcionalidade – LACTOSE, MINERAIS, ENZIMAS E VITAMINAS	Clarice Gebara
22/05	09:00-17:00	CPA	Aula 5	Seminários sobre Alterações dos constituintes do leite durante os processamentos	Clarice Gebara
05/06	09:00-17:00	CPA	Aula 6	Atualidades em relação aos constituintes do leite. Avaliação final com discussão de trabalhos científicos.	Clarice Gebara

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

- Walstra, P.; Woulter, J.T.M; Geurts, T.J. *Dairy Science and Technology*. 2nd Ed. Boca Raton: CRC Press, 2006.
- Fox, P. F.; McSweeney, P. L.H. *Dairy Chemistry and Biochemistry*. London: Blackie Academic & Professional, 1998.
- Ordoñez, J. A. *Tecnologia de Alimentos*. São Paulo: Artmed Editora, 2005.
- Periódicos científicos: *Journal of Dairy Science*, *Journal of Dairy Research*, *International Dairy Journal*, *Dairy Science and Technology*, *Food Research International*, *LWT- Food Science and Technology* e outros periódicos relevantes sobre o tema.