



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Atividades Curriculares de Extensão: Leite	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química	SIGLA: FEQUI	
CH TOTAL TEÓRICA: 0 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Propiciar ao aluno a vivência em atividades de extensão na área de leite, promovendo formação acadêmica, pessoal e profissional do aluno e a formação da comunidade externa à universidade.

2. EMENTA

Lácteos e Nutrição. Queijo Minas Artesanal. Ações que articulam o ensino, a pesquisa e a extensão com o objetivo de viabilizar a relação transformadora entre Universidade e Sociedade.

3. PROGRAMA

1. Láteos e Nutrição:

- 1.1 Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose
- 1.2 Leite e produtos lácteos na promoção da saúde
- 1.3 Produtos lácteos funcionais

2. Queijo Minas Artesanal:

- 2.1. Processamento
- 2.2. Boas Práticas de Ordenha
- 2.3. Boas Práticas de Fabricação

3. Execução da atividade de extensão

- 3.1. Levantamento das possibilidades de ações extensionistas para intervenção na comunidade externa à UFU
- 3.2. Elaboração da proposta de extensão na forma de programas, projetos, palestras, cursos ou atividades de prestação de serviços, com registro da ação no Sistema Informação da Extensão (SIEX)
- 3.3. Divulgação da ação para a sociedade
- 3.4. Execução da ação de extensão

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRUZ, A.G. et al. **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). **Química de Alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. (Ed.). **Química de Alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 402 p.

FURTADO, M.M. **Queijos com olhaduras**. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 2007. 179p.

SPREER, E. **Lactologia industrial**. Zaragoza: Acribia, 1975. 461p.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade de leite**. 5.ed. Santa Maria: UFSM, 2013.

6. APROVAÇÃO



Documento assinado eletronicamente por **Carla Zanella Guidini, Coordenador(a)**, em 12/08/2022, às 07:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 12/08/2022, às 09:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3833738** e o código CRC **F3A738BB**.