



Universidade Federal  
de São João del-Rei

## ZOOTECNIA

### COORDENADORIA DO CURSO DE ZOOTECNIA

#### PLANO DE ENSINO

**DISCIPLINA:** Tecnologia de  
Produtos de Origem Animal

**ANO/SEMESTRE/VAGAS:**  
2021.2 / 50 vagas

**CARÁTER:** Obrigatória

**CARGA HORÁRIA:** 54

**TEÓRICA:** 36

**PRÁTICA\*:** 18

**REQUISITO:**  
Microbiologia Geral

**PROFESSOR:** Renata de Souza  
Reis / Leila de Genova Gaya

**DEPARTAMENTO:** DEZOO

**EMENTA:** Produção nacional e mundial de produtos de origem animal. Introdução à tecnologia de alimentos. Microbiologia de alimentos, aditivos e embalagens. Legislação e comercialização dos alimentos de origem animal. Noções de tecnologia de alimentos, processamento de carnes e pescado, tecnologia de leite e derivados, industrialização de aves, tecnologia de ovos e de mel.

**OBJETIVOS:** Capacitar o discente para avaliação crítica e tomada de decisões para adequação da qualidade e melhoria da produção, estocagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO\*:

##### 1ª semana:

- Atividade teórica síncrona: Apresentação da disciplina. Produção nacional e mundial de produtos de origem animal
- Atividade teórica assíncrona: Papel do Zootecnista frente ao processamento de produtos de origem animal

##### 2ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Introdução à química dos alimentos
- Atividade teórica assíncrona: Características e propriedades da Água
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 1, referente ao conteúdo apresentado nas semanas 1 e 2 (valor 1,0 ponto).

##### 3ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Características gerais do leite e componentes fundamentais
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 2, referente ao conteúdo apresentado na semana 3 (valor 1,0 ponto).

##### 4ª semana:

- Atividade teórica assíncrona: Microbiologia do leite
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 3, referente ao conteúdo apresentado na semana 4 (valor 1,0 ponto).

##### 5ª e 6ª semanas:

- Atividade teórica assíncrona: Leite de consumo/ leite fermentado

- Atividade teórica assíncrona: Queijos, nata manteiga e outros derivados lácteos
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 4, referente ao conteúdo apresentado nas semanas 5 e 6 (valor 1,0 pontos).

#### **7ª, 8ª, 9ª e 10ª semanas:**

- Atividade teórica assíncrona: Características gerais, composição, bioquímica, microbiologia e aspectos sensoriais da carne.
- Atividade teórica assíncrona: Legislação pertinente à produção e estabelecimentos de carnes e produtos cárneos. Tecnologia de abate, cortes e rendimentos em bovinos, suínos e aves.
- Atividade teórica assíncrona: Tecnologias de processamento pós-abate, embalagens e conservação da carne.
- Atividade assíncrona: atividade avaliativa 5, referente ao conteúdo das semanas 7, 8, 9 e 10 (valor 3,0 pontos).

#### **11ª e 12ª semanas:**

- Atividade teórica assíncrona: Características gerais do pescado
- Atividade teórica assíncrona: Produtos derivados da pesca
- Atividade teórica assíncrona: Conservação do pescado e do marisco mediante a aplicação de frio
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 6, referente ao conteúdo apresentado nas semanas 11 e 12 (valor 2,0 pontos).

#### **13ª semana:**

- Atividades teórica assíncrona: Ovos e produtos derivados. Processamento do mel.
- Atividade síncrona: atividade avaliativa 7, referente ao conteúdo apresentado na semana 13 (valor 1,0 ponto).

#### **14ª semana:**

- Atividade síncrona: Reposição de atividade avaliativa e avaliação substitutiva.
- Atividade síncrona: Encerramento da disciplina.

\*As aulas práticas serão convertidas em aulas teóricas em função da pandemia, não sendo possível o cumprimento de carga horária prática da disciplina em formato virtual.

### **METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES PARA TECNOLOGIA DO LEITE, PESCADO, OVOS E MEL (Profª Renata de Souza Reis):**

- As aulas síncronas serão oferecidas via Google Meet ou qualquer outra plataforma de streaming, a combinar com os alunos, em caso de problemas de transmissão. A plataforma Padlet será utilizada como recurso para dinamização das atividades síncronas.
- O link para acesso à aula será enviado via portal didático da UFSJ ou grupo de whatsapp composto pelos alunos matriculados na disciplina. Em caso de problemas de transmissão, outra plataforma/aplicativo, a combinar, poderá ser utilizada. Será respeitado o horário previsto da disciplina, determinado pela Coordenação de Curso.
- A câmera e o microfone deverão ser abertos sempre que solicitado pela professora.
- Não será permitida a gravação de áudio e/ou vídeo durante a atividade síncrona.
- Materiais didáticos do curso (apostilas, cadernos, exercícios, vídeos) serão disponibilizados no Portal Didático ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)).

- Recomenda-se aos alunos a abertura de uma conta no gmail para acesso aos recursos dos programas da plataforma Google.
- Os alunos devem manter o perfil do Portal Didático atualizado, principalmente o e-mail de contato.
- Em conformidade com a RESOLUÇÃO No 012, de 4 de abril de 2018, que institui e regulamenta procedimentos acadêmicos no âmbito dos Cursos de Graduação da UFSJ e dá outras providências; seção V, artigo 12, parágrafo 5: O docente deve disponibilizar um horário semanal de no mínimo 3 (três) horas de duração para atendimento extraclasse, para o conjunto de disciplinas sob sua responsabilidade. Assim sendo, excetuando-se o horário estipulado para as atividades síncronas das disciplinas sob minha responsabilidade fica estipulado o horário das 15:00 às 18:00 horas das terças e quintas-feiras para atendimento aos alunos matriculas nas uc's sob minha responsabilidade.

### **METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES PARA TECNOLOGIA DA CARNE (Profª Leila de Genova Gaya):**

- A carga horária do conteúdo de Tecnologia da Carnes será integralmente assíncrona.
- A docente estará disponível para o esclarecimento de dúvidas por e-mail ([genova@ufsj.edu.br](mailto:genova@ufsj.edu.br)). Os e-mails de dúvidas serão respondidos semanalmente pela docente, todas as sextas-feiras, dia destinado ao atendimento dos alunos matriculados. Poderão ser agendados horários extras síncronos individuais ou coletivos para o esclarecimento de dúvidas, caso seja solicitado pelos estudantes.
- O planejamento semanal do conteúdo (a ser ministrado nas semanas 7, 8, 9 e 10), com respectivas orientações, e materiais para consulta serão disponibilizados no portal didático do campus virtual da UFSJ ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)).
- As comunicações relacionadas ao conteúdo de Tecnologia de Carnes acontecerão por meio do portal didático e/ou grupo de WhatsApp exclusivo para este conteúdo, devendo os alunos acessá-los frequentemente.
- Solicita-se aos alunos a abertura de uma conta no gmail (<https://mail.google.com/mail/u/0/>) para acesso aos recursos da plataforma Google.
- Os alunos devem manter o perfil do portal didático atualizado, principalmente o e-mail de contato.
- Para as atividades assíncronas do conteúdo de Tecnologia de Carnes, serão utilizados recursos diversos do portal didático do campus virtual da UFSJ ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)) e/ou da plataforma Google Classroom (<https://classroom.google.com/u/0/h>).
- As atividades assíncronas do conteúdo de Tecnologia de Carnes envolverão o estudo de materiais complementares e mídias diversas, como livros, artigos científicos, apostilas, reportagens, vídeos e “lives”, além da realização de estudos dirigidos.
- Será informado ao estudante qual atividade assíncrona será avaliativa, com respectivo prazo para envio.
- A atividade avaliativa do conteúdo de Tecnologia de Carnes poderá envolver formatos distintos, incluindo elaboração de áudios, vídeos, tarefas, provas, participação em fóruns e

enquetes, entre outros.

- Os alunos matriculados deverão observar o disposto na Resolução nº 17/2021/CONEP.

## **AVALIAÇÕES**

- A pontuação final da disciplina será distribuída em 7 atividades (6 síncronas e 1 assíncrona), sendo que as avaliações 1, 2, 3, 4 e 7 terão peso 1 cada (valerão 1 ponto cada), a atividade avaliativa 5 terá peso 3 (valerá 3 pontos), e a atividade 6 terá peso 2 (valerá 2 pontos), totalizando 10 pontos.
- O estudante que obtiver nota 6 ou superior será aprovado. O estudante que obtiver nota inferior a 6 realizará prova oral síncrona substitutiva, em escala de horário previamente definida pelas professoras, envolvendo todo conteúdo da disciplina. Na avaliação substitutiva, o aluno deverá obter nota mínima de 6 pontos para aprovação.
- Em caráter excepcional, a entrega/realização de avaliações poderão ser reagendadas por ocasião de eventuais problemas de rede.
- A frequência será computada pela execução das atividades propostas, devendo o estudante concluir 75% destas, nas datas previstas, para ser considerado frequente.

## **BIBLIOGRAFIA:**

### **BÁSICA:**

CAMPOS, M.T.F.S. Prática de Higiene e Manipulação de Alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2000. 47p.

PINTO, P. S. A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: UFV, 2008. 320 p.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2009. 599 p.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Série Caderno didático. Editora UFV, 2007. 81p.

### **COMPLEMENTAR:**

CASTRO, A. Gomes. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget, 2003. 609 p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2a ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 652 p.

ORDÓNEZ, J.A.P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

PARDI, M. C; SANTOS, I. F. S.; SOUZA, E. R. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Goiânia: UFG, v. 1, 2006. 624 p.

TRONCO, V. M. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 3a ed. Campo Grande: UFSM, 2008. 192p.



Professora Responsável  
TECNOLOGIA DO LEITE,  
PESCADO, OVOS E MEL  
Prof.ª. Renata de Souza Reis



Professora Responsável  
TECNOLOGIA DA CARNE  
Prof.ª. Leila de Genova Gaya

---

**Coordenadora do Curso de Zootecnia**  
Profa. Janaina Azevedo Martuscello Vieira da Cunha